

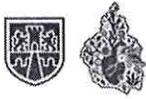
CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA MTRA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL GCDMX", ASISTIDA POR EL LIC. ALFREDO DE JESÚS PADILLA URIBE, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, EL DR. VÍCTOR FERNANDO GONZÁLEZ ROMERO, DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS COMO EL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", LA DRA. JUDITH MELENDEZ VIANA, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA COMO "ÁREA TÉCNICA" Y POR OTRA LA PERSONA MORAL, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, EL C. JESÚS VERDUZCO MEDRANO, A QUIEN PARA EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO SE LE DENOMINARÁ COMO "EL PROVEEDOR" Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I. "EL GCDMX", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE, DECLARA QUE:

- I.1.- LA CIUDAD DE MÉXICO ES UNA ENTIDAD FEDERATIVA INTEGRANTE DE LA FEDERACIÓN, SEDE DE LOS PODERES DE LA UNIÓN Y CAPITAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, CUYO GOBIERNO ESTÁ A CARGO, ENTRE OTROS, DEL EJECUTIVO LOCAL, TITULAR QUE SE AUXILIA DE ÓRGANOS CENTRALES, DESCONCENTRADOS Y ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS. LOS CUALES INTEGRAN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 43, 44 Y 122 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 1º, 32 APARTADO C NUMERAL 1, 2 Y 33, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 3, 9 Y 12 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 13 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.2.- LA SECRETARÍA DE SALUD ES UNA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 33 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 2, 3, 11 FRACCIÓN I Y 16 FRACCIÓN XV DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 1, 2, 3 Y 7 FRACCIÓN XV DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.3.- LA MTRA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ACREDITA SU PERSONALIDAD JURÍDICA EN TÉRMINOS DEL NOMBRAMIENTO DE FECHA 16 DE OCTUBRE DE 2024, SIGNADO POR LA LIC. CLARA MARINA BRUGADA MOLINA EN SU CARÁCTER DE JEFA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MANIFESTANDO QUE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS, SUFICIENTES Y CON LA ATRIBUCIÓN PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 129 FRACCIONES I, VIII, IX, X, XIV Y XVI DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE ENERO DE 2019. ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.

AJPU/AAC/ACB/KDGP



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

- I.4.- LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, COMO "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS LA **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO)**, MISMA QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME A LA REQUISICIÓN NÚMERO 067/2025.
- I.5.- LA CONTRATACIÓN SE EFECTUÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, NOTIFICADO MEDIANTE EL OFICIO DE ADJUDICACIÓN NÚMERO SSCDMX/DGAF/DRMAS/SRM/JUDCCM/REQ.067/015/2025 DE FECHA 03 DE ENERO DE 2025, PARA LA **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO)**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 55 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.
- I.6.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, AL MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SE CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL CON CARGO A LA PARTIDA NO. 2211 "**PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS**" CONFORME AL OFICIO NÚMERO SSCDMX/DGAF/DF/1650/2024, DE FECHA 27 DE DICIEMBRE DE 2024, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.7.- EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, PARA LLEVAR A CABO LA **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO)**, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, NO MEDIÓ NINGUNA FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA, CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY PARA PREVENIR Y ELIMINAR LA DISCRIMINACIÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE FECHA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y SU ÚLTIMA REFORMA PÚBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 15 DE JUNIO DE 2022 Y EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO 2024, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2024.
- I.8.- PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES, EN EL PROCEDIMIENTO MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, PARA LA **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO)**, PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUÓ UNA CONSULTA EN EL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES DE LA QUE SE DESPRENDE QUE NO MEDIÓ CONFLICTO DE INTERESES.
- I.9.- EL PRESENTE CONTRATO SE LE ASIGNÓ A "EL PROVEEDOR" EN VIRTUD DE QUE OFRECIÓ LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE OPORTUNIDAD PARA LA **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO)**, SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 27 INCISO C), 28, 55 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.
- I.10.- SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, BAJO LA CLAVE DE IDENTIFICACIÓN GDF971205-4NA.
- I.11.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, SE UBICA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, CONJUNTO URBANO NONOALCO-TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06900, CIUDAD DE MÉXICO.

AJPU/AAC/ACB/KDGF

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México





II.- "EL PROVEEDOR", A TRAVÉS DE SU APODERADO LEGAL, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA QUE:

- II.1.- ES UNA PERSONA MORAL LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, COMO LO ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 27,564, DE FECHA 13 DE NOVIEMBRE DE 1989, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO ROBERTO NUÑEZ Y BANDERA, TITULAR DE LA NOTARÍA NÚMERO 01 DEL DISTRITO FEDERAL AHORA CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 127400 DE FECHA 19 DE ABRIL DE 1990.
- II.2.- EL C. JESÚS VERDUZCO MEDRANO, EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL DE LA SOCIEDAD SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON EL FOLIO NUMERO [REDACTED] Y CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO COMO LO ACREDITA CON INSTRUMENTO NÚMERO 11,647 DE FECHA 03 DE DICIEMBRE DE 2015, OTORGADA ANTE LA FE DE LA LICENCIADA ROSA MARÍA REED PADILLA, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO 107, EN NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO; MISMAS QUE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE, NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 103,386, DE FECHA 22 DE JULIO DE 2021, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO CÉSAR ÁLVAREZ FLORES, TITULAR DE LA NOTARÍA NÚMERO 87 DE LA CIUDAD DE MÉXICO ACTUANDO COMO ASOCIADO EN EL PROTOCOLO DE LA NOTARÍA NÚMERO 98, DE LA QUE ES TITULAR EL LICENCIADO GONZALO M. ORTIZ BLANCO, EN LA QUE SE ACORDÓ LA MODIFICACIÓN AL OBJETO SOCIAL Y SU CONSECUENTE REFORMA A LA CLÁUSULA QUINTA DE SUS ESTATUTOS SOCIALES, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO EN EL FOLIO MERCANTIL ELECTRÓNICO NÚMERO 127400 DE FECHA 25 DE MAYO DE 2022, SIENDO ENTRE OTROS: I.- LA COMPRA, VENTA, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, MODIFICACIÓN, CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, INVENTARIO, DISTRIBUCIÓN, SUMINISTRO, COMERCIALIZACIÓN, CONSIGNACIÓN, Y/O EN GENERAL LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER ACTO DE COMERCIO RELACIONADO CON TODA CLASE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y/O BEBIDAS (YA SEAN COMO MATERIA PRIMA, EMPAQUETADOS O A GRANEL, PRODUCTOS PROCESADOS O SEMIPROCESADOS, O PRODUCTOS TERMINADOS O SEMITERMINADOS), TALES COMO CARNES (EN TODAS SUS PRESENTACIONES), JAMONES, TOCINOS, EMBUTIDOS, ARTÍCULOS DE SALCHICHONERÍA, PESCADOS, MARISCOS, AVES, PRODUCTOS LÁCTEOS, QUESOS, CEREALES, HARINAS, PAN (EN TODAS SUS FORMAS Y PRESENTACIONES), CONSERVAS, ABARROTES, LATERÍA EN GENERAL, CONFITERÍA, AGUA PURIFICADA, AGUAS SABORIZADAS, HIELO PARA CONSUMO HUMANO, VINOS, CERVEZA, LICORES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, ESPECIAS, FRUTAS, VERDURAS Y/O LEGUMBRES (EN TODAS SUS PRESENTACIONES Y ESTADOS); ASÍ COMO LA PREPARACIÓN DE DESAYUNOS, COMIDAS, CENAS, BOCADILLOS, BOX LUNCH Y POSTRES, Y LA INTEGRACIÓN DE DESPENSAS, CANASTAS Y/O CAJAS CON INSUMOS ALIMENTICIOS (DE CUALQUIER CLASE), CONFORME A LO QUE REQUIERAN SUS CLIENTES.
- II.4.- PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO REFIERE COMO DOMICILIO FISCAL, ASÍ COMO PARA OÍR Y RECIBIR TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, EL UBICADO EN: AVENIDA LOMAS DE SOTELO NÚMERO 1094, PISO 1, COLONIA LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO, TELÉFONO [REDACTED] CORREO ELECTRÓNICO: [REDACTED]
- II.5.- CUENTA CON LA EXPERIENCIA PROFESIONAL, PERSONAL CAPACITADO, ASÍ COMO CON CAPACIDAD TÉCNICA, MATERIAL, FINANCIERA Y LEGAL SUFICIENTE, QUE LE PERMITE OBLIGARSE Y CUMPLIR TODOS LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.
- II.6.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITA EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO LA CLAVE DE IDENTIFICACIÓN PSE891129GS1.

AJPU/AAC/ACB/KDGP



La versión pública del presente Contrato Administrativo, el cual consta de 16 folios útiles escrita por ambos lados fue elaborado por la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios a través de su Jefatura de Unidad Departamental de Contratos, testando 3 líneas correspondientes a los datos de "el proveedor" por ser información confidencial que obedece a un dato personal, lo anterior atendiendo a lo dispuesto por los artículos 40 fracción II, 103 fracción I y 115, párrafo tercero de la Ley General de Transparencia y acceso a la información pública de la Ciudad de México, en relación con los Lineamientos Segundos, fracción XVIII, Noveno, trigésimo octavo, fracción I, numeral 1 y quincuagésimo segundo de los Lineamientos Generales en Materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas.



- II.7.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL NUMERAL 5.7.4 DE LA CIRCULAR UNO 2024, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.
- II.8.- SU REPRESENTADA, CUENTA CON CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- II.9.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, COMISARIOS, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN O VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS; ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA VENTA DE BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.
- II.10.- ASIMISMO DECLARA QUE ÉL, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 49, FRACCIÓN XV, DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRAN EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADOS O SANCIONADOS POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL O AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

POR LO TANTO, ACEPTA EXPRESAMENTE QUE EN CASO DE QUE RESULTE FALSA LA MANIFESTACIÓN ANTES MENCIONADA, O QUE DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE INCURRA EN TALES SUPUESTOS Y EN CONSECUENCIA SE CONTRAVENGAN LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SERÁ NULO DE PLENO DERECHO, PREVIA DETERMINACIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL O ADMINISTRATIVA EN FUNCIONES JURISDICCIONALES, DE CONFORMIDAD CON EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 13 DE LA CITADA LEY.

- II.11.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE REALIZAR LA ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO), CUMPLIENDO CON LAS OBLIGACIONES Y TÉRMINOS SEÑALADOS EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y EN SUS ANEXOS, DE LOS CUALES CONOCE PLENAMENTE SU CONTENIDO.
- II.12.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:
- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y
 - B) EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS: 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA), 3 (CALENDARIO DE ENTREGA), Y 4 (COSTOS); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y QUE CONTIENEN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

III.- DECLARAN "LAS PARTES" QUE:

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

- III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE HA TENIDO A LA VISTA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SEÑALA EN LAS DECLARACIONES QUE ANTECEDEN.
- III.2.- SE RECONOCE MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.
- III.3.- EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO CON SU LIBRE VOLUNTAD.

LEÍDAS QUE FUERON, LAS ANTERIORES DECLARACIONES POR "LAS PARTES", LAS RATIFICAN Y EXPRESAN SU CONSENTIMIENTO PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LAS CUALES NO SON NEGOCIABLES, ASI COMO TODOS LOS DOCUMENTOS QUE EMANEN DE ESTE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA Y EN LO NO PREVISTO SE SOMETERÁ A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO, EN LA NORMATIVIDAD QUE PARA REGULAR ESTE TIPO DE ACTOS Y CONTRATOS EMANE DE AUTORIDAD COMPETENTE, ASÍ COMO EN LOS DOCUMENTOS MENCIONADOS EN LA DECLARACIÓN (II. 12) DE ESTE INSTRUMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR "LAS PARTES" SUJETAN SU COMPROMISO A LAS FORMAS Y TÉRMINOS QUE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO

EL PRESENTE CONTRATO TIENE POR OBJETO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO), QUE "EL PROVEEDOR" ENTREGARÁ A "EL GCDMX" CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTIPULADAS EN LOS ANEXOS: 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA), 3 (CALENDARIO DE ENTREGA) Y 4 (COSTOS); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

SEGUNDA. -VIGENCIA DEL CONTRATO

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL 03 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025, O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER.

TERCERA. - MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE "EL GCDMX" PAGARÁ A "EL PROVEEDOR" POR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO), OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, UN MONTO MÍNIMO A EJERCER DE \$32,000.00 (TREINTA Y DOS MIL PESOS 00/100 M.N.) Y UN MONTO MÁXIMO A EJERCER DE \$320,000.00 (TRESCIENTOS VEINTE MIL PESOS 00/100 M.N.) INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. ASÍ COMO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS SERVICIOS (I.E.P.S.) EN CASO DE APLICAR, QUE DEBERÁ ESPECIFICARSE EN SU FACTURACIÓN.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE, ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES QUE SEAN RECIBIDOS, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL MONTO DEL PRESENTE CONTRATO. PARA EL CASO QUE, "EL PROVEEDOR" REBASE EL MONTO PACTADO, SERÁ BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD Y EXIME A "EL GCDMX" DE LA OBLIGACIÓN DE PAGAR EL IMPORTE EXCEDIDO.

EL PRESENTE CONTRATO QUE SE CELEBRA ES ABIERTO Y A PRECIO FIJO, DE ACUERDO CON LOS PRECIOS UNITARIOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 4 (COSTOS), Y NO PODRÁN SER MODIFICADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE

AJPU/AAC/ACB/KDGF



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

CONTRATO, POR LO QUE **"EL PROVEEDOR"** NO PODRÁ EXIGIR PAGO ADICIONAL ALGUNO, PUESTO QUE INCLUYEN MANO DE OBRA, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y DEMÁS QUE SE GENEREN POR LA ENTREGA DE LOS BIENES.

CUARTA. - PAGO.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUARÁN MEDIANTE TRANSFERENCIA INTERBANCARIA, CONFORME A LOS BIENES ENTREGADOS, EN MONEDA NACIONAL A MÁS TARDAR A LOS 20 (VEINTE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA FECHA DEL REGISTRO DE LAS CUENTAS POR LIQUIDAR CERTIFICADAS (CLC) EN EL SISTEMA SAP-GRP, CONFORME AL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PREVIO REGISTRO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"** ANTE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN EL "CATÁLOGO DE CUENTAS BANCARIAS DE PROVEEDORES DE LA CDMX". LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE EL TIEMPO EN QUE SE CUBRAN LOS REQUISITOS, NO SERÁ CONTABILIZADO PARA EFECTOS DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA HACER EFECTIVO EL PAGO, DICHO REGISTRO DEBERÁ EFECTUARSE DENTRO DE LAS 72 HORAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

EL PAGO DE LOS BIENES QUEDARÁ CONDICIONADO, PROPORCIONALMENTE AL PAGO QUE **"EL PROVEEDOR"** DEBA EFECTUAR POR CONCEPTO DE PENAS CONVENCIONALES.

QUINTA. - FACTURACIÓN.

LA FACTURA QUE EMITA **"EL PROVEEDOR"** DEBERÁ PRESENTARSE PARA SU PAGO A MES VENCIDO DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES DE CADA MES Y CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISCALES NECESARIOS DE CONFORMIDAD CON LA LEY APLICABLE EN EL MOMENTO DE HACER EL PAGO, ADEMÁS DE CONTAR CON EL SOPORTE DOCUMENTAL CORRESPONDIENTE DE ESE PERIODO; QUE ACREDITE QUE FUERON DEBIDAMENTE ENTREGADOS LOS BIENES; VALIDADA CON SELLO, NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN A ENTERA SATISFACCIÓN DE LOS MISMOS.

LA FACTURA SEÑALADA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS FISCALES: A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO/SECRETARÍA DE SALUD, CON DOMICILIO EN AV. FRAY SERVANDO TERESA DE MIER, NÚMERO 77, COLONIA CENTRO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06000, CIUDAD DE MÉXICO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES GDF9712054NA, ADEMÁS DE SEÑALAR EL NÚMERO DE CONTRATO, LA DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y EN SU CASO LAS RETENCIONES DE IMPUESTOS QUE EN TÉRMINOS DE LEY CORRESPONDAN.

PARA EL TRÁMITE DE PAGO, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A ENTREGAR LAS FACTURAS ACOMPAÑADAS DE LA DOCUMENTACIÓN SOPORTE, EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO JUNTO CON IMPRESIÓN DE LA VERIFICACIÓN DE COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI), EN DÍAS HÁBILES EN UN HORARIO DE 9:00 A 14:00 HORAS Y ENVIAR SUS FACTURAS EN FORMATO PDF Y XML AL CORREO ELECTRÓNICO ventanilla.sedesadrf@gmail.com

EN CASO DE QUE LOS RECIBOS Y/O FACTURAS PRESENTEN ERRORES Y/O INCONSISTENCIAS, SERÁN DEVUELTAS A **"EL PROVEEDOR"** PARA SU CORRECCIÓN, SIENDO RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE ESTE, EL ATRASO EN EL PAGO CORRESPONDIENTE. **"EL PROVEEDOR"** ACEPTA QUE, NO SE EFECTUARÁ EL PAGO DE CUALQUIER FACTURA QUE EMITA, HASTA EN TANTO, NO SE ENCUENTRE INSCRITO EN EL "CATÁLOGO DE CUENTAS BANCARIAS DE PROVEEDORES DE LA CDMX".

SEXTA. - ANTICIPOS.

"EL GCDMX" NO OTORGARÁ NINGÚN ANTICIPO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México



SÉPTIMA. - PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" RECIBA PAGOS EN EXCESO, SE OBLIGA A REINTEGRAR A "EL GCDMX" EL MONTO TOTAL DEL IMPORTE APLICADO EN DICHO PAGO EN EXCESO, EN UN PLAZO QUE NO EXCEDA DE 72 (SETENTA Y DOS) HORAS POSTERIORES A LA FECHA DEL DEPÓSITO REGISTRADO POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LOS INTERESES SE CALCULARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DEL PAGO EN EXCESO HASTA LA FECHA EN LA QUE SE REALICE LA DEVOLUCIÓN A "EL GCDMX", ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A PAGAR LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LA TASA ESTABLECIDA EN EL ARTÍCULO 64, PÁRRAFOS TERCERO Y CUARTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL ARTÍCULO 3 DE LA LEY DE INGRESOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025.

OCTAVA. - LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA DE INSUMOS ALIMENTICIOS, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y CENTROS PENITENCIARIOS ENLISTADOS EN EL ANEXO DE CALENDARIO DE ENTREGA CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS EN LOS ANEXOS: 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA), 3 (CALENDARIO DE ENTREGA) Y 4 (COSTOS).

LA ENTREGA, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO, SERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.

- EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ A PARTIR DEL 03 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2025 O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO A EJERCER, EN EL HORARIO, Y ESPECIFICACIONES DE LOS ANEXOS: 1 (FICHAS TÉCNICAS), 2 (REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA) Y 3 (CALENDARIO DE ENTREGA) Y 4 (COSTOS) QUE TAMBIÉN FORMAN PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO.

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A SOLICITUD DE EL CENDI "DR. RUBÉN LEÑERO" Y PREVIA AUTORIZACIÓN DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", A TRAVÉS DEL PERSONAL DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA. ASÍ MISMO LAS CANCELACIONES, AMPLIACIONES, PEDIDOS EXTRAORDINARIOS O REDUCCIONES, DE DICHAS ENTREGAS SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO.

LOS BIENES QUE "EL PROVEEDOR" ENTREGUE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN DE EL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", SERÁN SIN COSTO PARA "EL GCDMX".

EL 100% DE LOS BIENES DEVUELTOS CONFORME AL NUMERAL ANTERIOR DEBERÁ SER REPUESTO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR"; DURANTE LAS SIGUIENTES 24 HORAS POSTERIORES A LA FECHA EN QUE RECIBA POR ESCRITO LA NOTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX".

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE "EL GCDMX", DE ACUERDO A SUS NECESIDADES, PODRÁ CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES A OTROS DOMICILIOS UBICADOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA ESTA, PREVIA NOTIFICACIÓN POR PARTE DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO".

LA ENTREGA DE LOS BIENES QUE "EL PROVEEDOR" REALICE SIN PREVIA AUTORIZACIÓN DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", SERÁN SIN COSTO PARA "EL GCDMX".

AJPU/AAC/ACB/KDGP



NOVENA. - SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES ("ÁREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO").

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁ DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁ LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO SERÁN ACREEDORES DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO, NO LIBERA A "EL PROVEEDOR" DE LA RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR ÉL MISMO LA EJECUCIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR DEFICIENCIAS EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA. -IMPUESTOS Y DERECHOS

TODOS LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y DEMÁS GRAVÁMENES, QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN, SERÁN CUBIERTOS POR "EL PROVEEDOR".

"EL GCDMX" PAGARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y EN SU CASO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS Y SERVICIOS (I.E.P.S.), CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 71 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA PRIMERA. - PRÓRROGA.

NO SE OTORGARÁN PRÓRROGAS SALVO LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL NUMERAL 5.10 DE LA "CIRCULAR UNO 2024, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS".

"EL GCDMX" POR CASO FORTUITO, FUERZA MAYOR O POR CAUSAS ATRIBUIBLES AL MISMO, PODRÁ MODIFICAR EL CONTRATO A EFECTO DE PRORROGAR LA FECHA O PLAZO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, PARA LO CUAL SE FORMALIZARÁ EL CONVENIO MODIFICATORIO RESPECTIVO, NO PROCEDIENDO LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO. TRATÁNDOSE DE CAUSAS IMPUTABLES A "EL GCDMX", NO SE REQUERIRÁ DE LA SOLICITUD DE "EL PROVEEDOR".

EN EL CASO DE QUE "EL PROVEEDOR", REQUIERA UNA PRÓRROGA POR LAS CAUSAS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, DEBERÁ SOLICITARLO POR ESCRITO DIRIGIDO AL "ÁREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO", QUIÉN DEBERÁ INFORMAR LA PROCEDENCIA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, CON ANTICIPACIÓN A LA FECHA DE VENCIMIENTO EN EL PLAZO DE LA REALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS O VIGENCIA DEL CONTRATO, INDICADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" NO OBTenga LA PRÓRROGA SOLICITADA, POR SER CAUSA IMPUTABLE A ÉSTE EL ATRASO EN LA ENTREGA DE BIENES, SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES.

DÉCIMA SEGUNDA. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO CON LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINAN LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADAS EL 31 DE MAYO DE 2011 EN LA ENTONCES GACETA OFICIAL DEL DISTRITO AJPU/AAC/ACB/KDGP

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

FEDERAL (HOY CIUDAD DE MÉXICO), **"EL PROVEEDOR"** GARANTIZA POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 15% DEL MONTO TOTAL MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, MEDIANTE PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA DEBIDAMENTE AUTORIZADA. LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA 1 (UN) AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ SER EXPEDIDA CON FECHA DE LA FIRMA DEL INSTRUMENTO JURÍDICO EN CUESTIÓN Y DEBERÁ ENTREGARSE EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DENTRO DE UN PLAZO DE 15 (QUINCE) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DE ESTE INSTRUMENTO; LA FALTA DE ENTREGA DE PÓLIZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DENTRO DE PLAZO REFERIDO SERÁ CAUSAL DE RESCISIÓN DEL MISMO.

"EL GCDMX" MANTENDRÁ EN SU PODER LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y ÉSTA SERÁ DEVUELTA, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"** ADJUDICADO A LA **"DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS"**, UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A ENTERA SATISFACCIÓN DE **"EL GCDMX"**.

LA PÓLIZA DE FIANZA, GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL MONTO O PLAZO ORIGINALMENTE PACTADO EN EL CONTRATO SE MODIFIQUE, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A MANTENER LA PÓLIZA DE FIANZA EN EL PORCENTAJE MENCIONADO EN EL PRIMER PÁRRAFO DE ESTA CLÁUSULA O AMPLIAR SU VIGENCIA POR EL PLAZO DE LA PRÓRROGA CONCEDIDA.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO POR PARTE DE **"EL PROVEEDOR"**, ESTA PÓLIZA DE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE LA PRESTACIÓN HAYA QUEDADO CUBIERTA A ENTERA SATISFACCIÓN

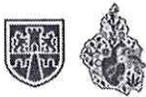
DEL **"ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** Y HAYAN QUEDADO CUBIERTOS LOS VICIOS OCULTOS.

PARA EL PROCEDIMIENTO DE CANCELACIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA, SE DEBERÁ EFECTUAR LO SIGUIENTE:

- A) PARA SER CANCELADA LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD POR ESCRITO DE **"EL GCDMX"**.
- B) LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE EXPRESAMENTE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS VIGENTE. LA PÓLIZA DE FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO **"EL PROVEEDOR"** HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.
- C) LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 120 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PERMANECIENDO VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ LIBERADA A SOLICITUD POR ESCRITO DE **"EL PROVEEDOR"**, UNA VEZ QUE SE HAYAN RECIBIDO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DEL **"ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** Y PREVIO PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE HUBIEREN RESULTADO APLICABLES, EN SU CASO. SI **"EL PROVEEDOR"**

AJPU/AAC/ACB/KDGP



NO SOLICITA LA DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN EL PLAZO DE UN AÑO CALENDARIO CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DEL ÚLTIMO PAGO, "EL GCDMX" QUEDARÁ LIBERADO DE TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL RESGUARDO DE LA MISMA.

DÉCIMA TERCERA. - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX", HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO:

- A) DESPUÉS DE AGOTADAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE ENTREGA DE LOS BIENES;
- B) CUANDO LOS DOCUMENTOS QUE DEMUESTREN LA RENOVACIÓN DE LAS GARANTÍAS, DERIVADAS DE LAS MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS NO SE ENTREGUEN EN LA FECHA ESTABLECIDA;
- C) CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR";
- D) CUANDO NO SE CUMPLA CON LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA CUARTA. - RESPONSABILIDAD CIVIL

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ ATENDER, SOLVENTAR Y CUBRIR LA RESPONSABILIDAD CIVIL, INCLUYENDO PROCEDIMIENTOS LEGALES, EN CASO DE QUE EL PERSONAL A SU CARGO OCASIONE DAÑOS A LAS INSTALACIONES, A PERSONAL DE "EL GCDMX" O A TERCEROS, QUE PUDIEREN LLEGAR A PRESENTARSE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, DERIVADOS DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, HACIÉNDOSE TOTALMENTE RESPONSABLE DE SOLVENTAR CUALQUIER TIPO DE SINIESTRO, ES DECIR, TODO EVENTO, TODO RIESGO, POR LO QUE DESLINDA A "EL GCDMX", DE DICHA RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUENTE CON EL EQUIPO, MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES Y EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES.

DÉCIMA QUINTA. - DAÑOS Y PERJUICIOS.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A "EL GCDMX", DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL MISMO.

DÉCIMA SEXTA. - PENAS CONVENCIONALES.

LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) PARA LOS LOTES 1, 2, 3, 4, 5, Y EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) PARA EL LOTE 6, SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, CALCULADO SOBRE EL VALOR UNITARIO DE LOS BIENES SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO (I.V.A.)

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE, LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS SERÁ LA RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA VALIDACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICE EL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"; ASIMISMO, PROCEDERÁ A NOTIFICAR POR ESCRITO O VÍA CORREO ELECTRÓNICO A "EL PROVEEDOR" LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES.

INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO ACORDADAS, "EL GCDMX" EXIGIRÁ, EN LOS CASOS EN QUE ASÍ PROCEDA, LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

EL MONTO DE LAS PENAS EN NINGÚN CASO DEBERÁ REBASAR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO Y AL LLEGAR A SU LÍMITE DEBERÁ INICIARSE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 57 Y 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN PERJUICIO DEL DERECHO QUE TIENE "EL GCDMX" DE OPTAR ENTRE EXIGIR LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS O EL

AJPU/AAC/ACB/KDGP





CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO O RESCINDIRLO, QUEDANDO A SALVO LOS DERECHOS QUE LE OTORQUE LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

DICHA PENALIZACIÓN SE DESCONTARÁ A "EL PROVEEDOR" DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECÍFICA DE QUE SE TRATE ANTES DE SU PAGO DEFINITIVO Y SE LIQUIDARÁ SÓLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

"EL GCDMX" POR NINGÚN MOTIVO AUTORIZARÁ CONDONACIÓN DE SANCIONES POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUANDO LAS CAUSAS SEAN IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA SÉPTIMA. - GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS Y CANJE POR CADUCIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE A SUBSANAR O SUSTITUIR LOS BIENES, LOTES QUE PRESENTEN DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DENTRO DE LAS (24) HORAS POSTERIORES, A LA PETICIÓN QUE LE REALICE "EL GCDMX", CON OTROS DE IGUAL CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y SUS ANEXOS, CONFORME A LAS FORMALIDADES E INDICACIONES (LUGAR DE RECOLECCIÓN Y ENTREGA) QUE "EL GCDMX" LE SEÑALE, ACEPTANDO QUE, DE NO SUBSANAR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS O MALA CALIDAD, SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL Y DICHA GARANTÍA DEBERÁ PERMANECER VIGENTE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y HASTA POR EL NÚMERO DE DÍAS, DE ACUERDO A LA GARANTÍA SEÑALADA EN LOS ANEXOS.

LOS BIENES DEBERÁN TENER UNA CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LOS ANEXOS DEL CONTRATO, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA, OBLIGÁNDOSE "EL PROVEEDOR" A REALIZAR EL CANJE DE LOS BIENES ENTREGADOS, CON IGUAL CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN LOS ANEXOS DEL PRESENTE CONTRATO, POR UNA SOLA OCASIÓN CUANDO "EL GCDMX" CON ANTICIPACIÓN AL VENCIMIENTO DE LA FECHA DE CADUCIDAD DE LOS BIENES, SOLICITE A "EL PROVEEDOR" SU RECOLECCIÓN Y CANJE, POR BIENES CON FECHA DE CADUCIDAD DE ACUERDO A LOS ANEXOS EN LOS CASOS RESULTE APLICABLE.

CUANDO "EL PROVEEDOR" NO DÉ CUMPLIMIENTO A LA SOLICITUD DE RECOLECCIÓN Y CANJE DE LOS BIENES, EN LOS SUPUESTOS DE DESVÍO EN LA CALIDAD O CADUCIDAD, "EL PROVEEDOR" CUBRIRÁ LOS IMPORTES QUE LA DEPENDENCIA EROGUE POR CONCEPTO DE LA "DISPOSICIÓN FINAL DE LOS MISMOS, A MÁS TARDAR EN 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA SOLICITUD POR PARTE DE "EL GCDMX" DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A PAGAR LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, POR CADA DÍA NATURAL DE ATRASO.

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS PROCEDERÁ A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS, INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO POR EL LICITANTE. LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LÍMITE LA ENTREGA DE LOS MISMOS, CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RCHAZADOS.

DÉCIMA OCTAVA. - CESIÓN A TERCEROS.

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE "EL GCDMX" EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y EN CASO DE HACERLO SERÁ CONSIDERADO CAUSA DE RESCISIÓN.

AJPU/AAC/ACB/KDGP



DÉCIMA NOVENA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO

"EL GCDMX" PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO DE LOS BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIÓN AL CONTRATO VIGENTE, SIEMPRE Y CUANDO SEA CONFORME AL PRECIO ORIGINAL Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS SERVICIOS CONTRATADOS O BIENES ADQUIRIDOS, SEAN IGUALES A LOS INICIALMENTE PACTADOS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADOS EN EL PRESENTE CONTRATO DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DEBIENDO SUSCRIBIRLO "LAS PARTES" QUE SIGNARON ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO O AQUÉLLAS QUE LAS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES, ACREDITÁNDOSE ÉSTOS CON LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUANDO SE EFECTÚEN MODIFICACIONES AL CONTRATO POR INCREMENTO DEL SERVICIO O BIENES, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONVENIO MODIFICATORIO LA ACTUALIZACIÓN A LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO, LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL, DE SER EL CASO, MISMAS QUE INCLUYAN LAS NUEVAS OBLIGACIONES.

NO PROCEDERÁN MODIFICACIONES AL CONTRATO QUE IMPLIQUEN INCREMENTO DE PRECIOS, OTORGAMIENTO DE ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y EN GENERAL, CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS A FAVOR DE "EL PROVEEDOR", COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EXCEPTO LAS QUE SE REFIERAN A IGUALES O MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD PARA "EL GCDMX" Y EL PRECIO SEA IGUAL AL ORIGINALMENTE PACTADO.

VIGÉSIMA. - RESCISIÓN

"EL GCDMX" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN JUDICIAL PREVIA, POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER OBLIGACIÓN ESTIPULADA EN EL MISMO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL EN RELACIÓN CON LOS NUMERALES 63 Y 64 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

"EL GCDMX" RESCINDIRÁ EL CONTRATO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA:

- A) CUANDO "EL PROVEEDOR" NO CUMPLA CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;
- B) INCURRA EN CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN LOS ARTÍCULOS 39 Y 39 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL O EN EL NUMERAL 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO;
- C) "EL GCDMX" DETECTE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE "EL PROVEEDOR", TALES COMO EL PAGO OPORTUNO DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS LOCALES.
- D) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- E) "EL PROVEEDOR" SUBCONTRATE, CEDA O TRASPASE EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DEL DERECHO DE COBRO, MISMO QUE TENDRÁ QUE SER AUTORIZADO PREVIAMENTE, ATENDIENDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL;

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México



CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

- F) POR NO PRESENTAR LA(S) GARANTÍA(S) SOLICITADA(S) EN EL PRESENTE CONTRATO (DE CUMPLIMIENTO Y/O PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL) EN CASO DE QUE APLIQUE.
- G) CUANDO LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES LLEGA A REPRESENTAR EL MISMO PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
- H) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO.
- I) POR DIVULGAR INFORMACIÓN DE LOS EXPEDIENTES A LOS CUALES TENGA ACCESO, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.
- J) Y EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE "EL GCDMX".

"EL GCDMX" PODRÁ OPTAR ENTRE EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO O BIEN DECLARAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL MISMO; Y SI SE DA ESTE ÚLTIMO SUPUESTO, LA RESCISIÓN SE REALIZARÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU CASO SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO PACTADAS.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE POR SU INCUMPLIMIENTO SEAN CAUSADOS A "EL GCDMX".

VIGÉSIMA PRIMERA. -SUSPENSIÓN TEMPORAL.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX" EN CUALQUIER MOMENTO PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE, EN TODO O EN PARTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SIN QUE ELLO IMPLIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA Y SERÁ SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX", SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A "EL PROVEEDOR" LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA.

EL PRESENTE CONTRATO PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS SUS EFECTOS LEGALES, UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON DICHA SUSPENSIÓN.

SI NO FUERA POSIBLE SUPERAR LAS CIRCUNSTANCIAS QUE PROVOCARON LA INTERRUPCIÓN EN LA CONTINUIDAD DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, SE PROCEDERÁ A LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL MISMO.

VIGÉSIMA SEGUNDA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL GCDMX" PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTE CONTRATO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

DE IGUAL FORMA, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO "EL GCDMX" ACREDITE QUE "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, "EL GCDMX" TERMINARÁ ANTICIPADAMENTE ESTE

AJPU/AAC/ACB/KDGP





CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-038-2025

CONTRATO, INDEPENDIEMENTE DE LA ACCIÓN QUE LE CORRESPONDA EJERCER A LAS AUTORIDADES FISCALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR DICHO CONCEPTO.

EN CASO QUE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR A "EL GCDMX" QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL GCDMX", SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A "EL PROVEEDOR" LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, PARA LO CUAL BASTARÁ UNA NOTIFICACIÓN POR ESCRITO CON 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

VIGÉSIMA TERCERA. -RESPONSABILIDAD LABORAL.

"EL PROVEEDOR" SE CONSTITUYE COMO ÚNICO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES Y SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD SOCIAL, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX", POR LO QUE SE OBLIGA A RESPONDER POR LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL GCDMX" CON RELACIÓN A LOS TÉRMINOS Y EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO; POR LO QUE ÉSTE DESLINDA A "EL GCDMX" DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL, PENAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE EN NINGÚN CASO SE PODRÁ CONSIDERAR A "EL GCDMX" COMO PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE NINGUNA DE LAS OBLIGACIONES OBRERO PATRONALES Y RESPONSABILIDADES QUE "EL PROVEEDOR" TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES.

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL GCDMX" SE VEA OBLIGADO A CUBRIR ALGUNA CANTIDAD CON MOTIVO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN QUE PUDIERA TENER EN SU CONTRA A CAUSA DE ALGUNA DECISIÓN DE AUTORIDAD COMPETENTE, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESTITUIR DE INMEDIATO A "EL GCDMX" LA CANTIDAD EROGADA O BIEN LO AUTORIZA DESDE ESTE MOMENTO A DESCONTAR EL MONTO DE LA MISMA DEL PAGO DE LA CANTIDAD QUE EN CONCEPTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES ENTREGADOS SE OBLIGA A CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA TERCERA DEL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA CUARTA. - CONFIDENCIALIDAD.

"EL PROVEEDOR" SE ABSTENDRÁ DE DIFUNDIR, PROCESAR O UTILIZAR CUALQUIER INFORMACIÓN PROTEGIDA POR LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y CUALQUIER OTRA NORMATIVIDAD APLICABLE EN LA MATERIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE, LA INFORMACIÓN QUE LLEGUE A CONOCIMIENTO DE CUALQUIERA DE ELLAS EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE CONTRATO Y QUE SE REFIERA A LA OTRA O A LAS ACTIVIDADES QUE DESARROLLÓ, NO PODRÁ SER DIVULGADA O REVELADA A NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL, NI UTILIZADA EN NINGUNA FORMA, POR NINGÚN MEDIO, YA EN PROVECHO PROPIO O DE TERCEROS, POR QUIEN RECIBE LA INFORMACIÓN. ESTA OBLIGACIÓN SE HARÁ EXTENSIVA A LOS SUBORDINADOS DE "LAS PARTES", A CUYO CONOCIMIENTO LLEGUE LA INFORMACIÓN REFERIDA. EN ESTE SENTIDO, QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO A "LAS PARTES", REPRODUCIR, COPIAR, DIVULGAR, EXHIBIR O REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD RELACIONADA CON DATOS PERSONALES, DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN EN CUESTIÓN PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO.

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México



VIGÉSIMA QUINTA. - PROPIEDAD INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" NO PODRÁ UTILIZAR PARA FINES COMERCIALES, PUBLICITARIOS O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, EL NOMBRE O LOGOTIPO DE "EL GCDMX".

"EL PROVEEDOR" SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE EN EL CASO DE QUE SE INFRINJAN PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCION Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O DERECHOS DE AUTOR, QUE SURJAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL GCDMX".

VIGÉSIMA SEXTA. - COMPROMISO CON EL RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS VIGENTES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS.

EN ESTE SENTIDO "LAS PARTES", ASUMEN EL ESFUERZO DE CONTRIBUIR A LA PROTECCIÓN Y EFECTIVIDAD DE LOS DERECHOS DE LAS MUJERES Y DERECHOS HUMANOS EN GENERAL; LA INTEGRIDAD PERSONAL, LA DIGNIDAD HUMANA, LA LEGALIDAD, LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS Y DE LAS NIÑAS, DE LAS Y LOS JÓVENES, PERSONAS ADULTAS MAYORES, CON DISCAPACIDAD, LOS DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS, ASÍ COMO A PRESERVAR LOS DERECHOS ECONÓMICOS, SOCIALES, CULTURALES Y AMBIENTALES.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA DE DATOS PERSONALES, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA PRIVACIDAD Y EL DERECHO A LA AUTODETERMINACIÓN INFORMATIVA DE LAS PERSONAS. AL EFECTO, "LAS PARTES" ADOPTARÁN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO, DE DESARROLLO Y APLICACIONES, LÓGICAS, FÍSICAS, DE CIFRADO, TÉCNICAS, DE COMUNICACIONES Y REDES, TENDIENTES A DAR LA DEBIDA PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES.

VIGÉSIMA OCTAVA. - INTEGRIDAD DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" RECONOCEN COMO PARTE INTEGRAL DE ESTE CONTRATO, LOS ANEXOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

VIGÉSIMA NOVENA - LEGISLACIÓN.

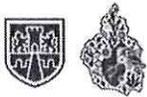
"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE A LOS TÉRMINOS DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO A LOS TÉRMINOS, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLEZCAN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SUPLETORIAMENTE EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS CIVILES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

TRIGÉSIMA. - JURISDICCIÓN.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE PARA DIRIMIR LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DEL FUERO COMÚN UBICADOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, RENUNCIANDO A CUALQUIERA QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU NACIONALIDAD O DOMICILIO PRESENTE O FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Avenida Insurgentes Norte No. 423, Conjunto Urbano
Nonoalco-Tlatelolco, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900,
Ciudad de México



TRIGÉSIMA PRIMERA. – DOMICILIOS

CUALQUIER CAMBIO EN LOS DOMICILIOS, DEBERÁ NOTIFICÁRSELE A LA OTRA PARTE, CON 5 (CINCO) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, EN TANTO "LAS PARTES" NO CUMPLAN CON DICHA NOTIFICACIÓN, TODAS LAS DILIGENCIAS, AVISOS Y EMPLAZAMIENTOS REALIZADOS EN LOS SEÑALADOS, SE ENTENDERÁN DEBIDAMENTE PRACTICADOS.

LEÍDO Y ANALIZADO EL CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO POR "LAS PARTES", LO SUSCRIBEN EN 4 (CUATRO) TANTOS FIRMANDO AL MARGEN Y AL CALCE, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA TRES DE ENERO DE DOS MIL VEINTICINCO, LOS QUE EN ÉL INTERVIENEN COMO CONSTANCIA DE SU ACEPTACIÓN.

POR "EL GCDMX"

POR "EL PROVEEDOR"

MTRA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO
EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE
MÉXICO

C. JESÚS VERDUZCO MEDRANO
APODERADO LEGAL DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

"ÁREA DE ASISTENCIA"

"ÁREA TÉCNICA"

LIC. ALFREDO DE JESÚS PADILLA URIBE
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y
SERVICIOS

DRA. JUDITH MELENDEZ VIANA
DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA

"ÁREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"

DR. VÍCTOR FERNANDO GONZÁLEZ ROMERO
DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y
URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO AL RUBRO CITADO, PARA QUE LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (CENDI DR. RUBÉN LEÑERO), CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

AJPU/AAC/ACB/KDGF





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

ANEXO 1

FICHAS TÉCNICAS

Av. Insurgentes Norte 423, piso 11, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuahutémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

V





FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000050 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0274 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (I): Lomo de Atún compacta, <u>conservado en agua natural</u> , sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000048 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0107 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Ate de frutas: Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000352 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0205 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ✓ Cuernitos: Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual, | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000352 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0192 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PAN y TORTILLA ✓ Pan blanco 70 gramos: Textura suave y fresco en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, presentación piezas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias, las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000472 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0019 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite vegetal 100% de canola: Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+/- 10%). Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

2



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000008 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0006 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: /ABARROTOS Aceite de oliva: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituration del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiquete de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

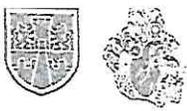
| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000038 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0098 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Amaranto, cereal tostado al natural: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000044 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0010 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del arroz. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000050 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0012 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún (II): Lomo de Atún compacta, <u>conservado en agua natural</u> , sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS-PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000054 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0018 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO; SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000056 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACION: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0020 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Azúcar: Azúcar <u>Morena</u> , Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000478 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0027 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Bicarbonato de Sodio para cocina: Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr, Con características sensoriales propias del carbonato. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000078 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0024 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cajeta: Cajeta <u>quemada</u> , Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N.-Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

U



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000090 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0026 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS ✓ Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000090 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0025 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Canela Molida: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr. Con características sensoriales propias de la canela molida. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales * de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Garrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000132 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0041 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ✓ ABARROTES ✓ Chocolate en polvo: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000132 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0042 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Chocolate en tabiillas: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tabiilla. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000112 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0131 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: /ABARROTOS Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (a partir de los 6 a los 12 meses). El cereal infantil se utilizará en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas líquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251 | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000486 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0028 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ciruela pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e integro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000488 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0029 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con características sensoriales propias del clavo molido. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 22112211000150 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0030 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000036 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0063 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fécula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 425 gr (+/- 10%) Con características sensoriales propias de la fécula de maíz. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000274 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0043 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Flor de Jamaica: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



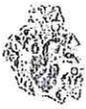
FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000194 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0044 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias del <u>frijol peruano</u> , con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000200 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0045 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuellar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000202 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0046 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica. | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CABMSDF: 2211000202 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0047 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 540 gr +/-10%, deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000224 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0048 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Garbanza: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000226 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0280 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000112 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0050 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiquete de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000244 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0052 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de arroz: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000256 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0053 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-187-SSAI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000244 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0054 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000112 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0055 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 500 gr, marca registrada Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000282 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0056 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Jugo de manzana: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

✓



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000286 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0059 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Leche condensada: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de emvasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000288 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0061 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000286 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0128 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010 y la 155. Determinación del origen de la proteína. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Nota: El Licitante deberá Entregar Análisis Microbiológicos Y Fisicoquímicos, Expedido por un Laboratorio con acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A)



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000292 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0062 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Lentejas: Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición. | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000018 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0064 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS ✓ Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L. N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana. |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1.

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000272 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0065 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Mermelada: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos-Gastillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000334 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0066 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-145-SCFI-2001. Información comercial-etiquetado de miel en sus diferentes presentaciones. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000018 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0069 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mostaza. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000348 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0070 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Nuez: Fruto seco limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000184 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0071 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Orégano: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000368 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0075 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta blanca molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 70 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta blanca molida. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000368 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0076 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000294 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0077 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CABMSDF: 2211000018 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0078 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000398 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0079 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal con ajo: Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de ajo. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000398 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0080 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal con cebolla: Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de cebolla. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000398 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0081 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ✓ ABARROTOS Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000398 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0082 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000018 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0083 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Catsup: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 320 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa catsup, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CABMSDF: 2211000406 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0084 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ✓ ABARROTES Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000018 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0085 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ✓ ABARROTÉS Salsa inglesa: Condimento líquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiquete de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0086 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de codo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0087 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Sopa de estrella: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolna. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0088 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0089 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de spaguetty: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0090 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Sopa de tallarín: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

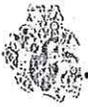
Lote 1

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000358 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0091 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Sopa menuda: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000412 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0092 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 1

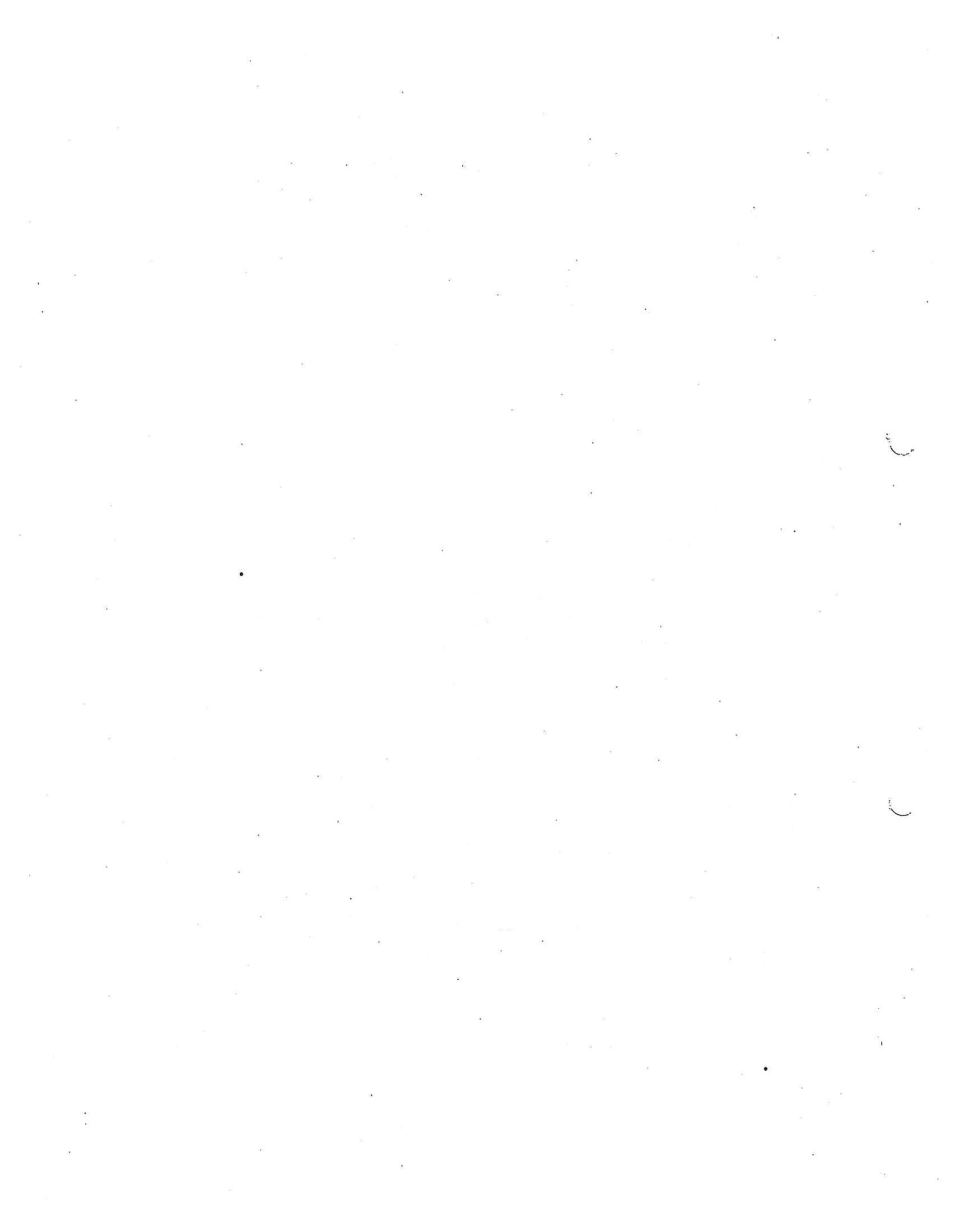
| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000434 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0093 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vanilla: Saborizante artificial de vainilla, presentación frasco de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, con etiqueta de valor nutrimental visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS-PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 1

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000524 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0094 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ÁBARROTOS Vinagre: Es la dilución de vinagre blanco concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela El Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000022 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aguacate hass: Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión, pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000026 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000042 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000064 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS y Betabel: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000066 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Brócoli: Características: Fresco, limpio y entero, color verde brillante, sus tallos son gruesos, firmes y crujientes, libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM.FF-46-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Brócoli. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Los brócolis deben de estar: Frescos, Limpios, Sanos, enteros y bien desarrollados, ser compactos y con tallos firmes. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000082 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000108 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000436 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Champiñones. - Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan-Carlos-Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000120 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-47-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Chayote | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000124 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chícharo: Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000134 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000136 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Ciruela: Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000144 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000146 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Coliflor: Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o firme, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM FF-49-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Coliflor. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Las coliflores deben ser: frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme, Estar libres de descomposición o pudrición. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000174 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000176 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Ejote: Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000310 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Elote: Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Garrón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000180 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000186 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-50-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Espinaca | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000240 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas; sin golpes, grietas o magulladuras, | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-40-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano-fruta fresca-Guayaba. Especificaciones. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000180 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000278 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA | | |
| <p>✓ Jícama: Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.</p> | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| <p>PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva.</p> <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado</p> | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000418 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000209 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000290 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000298 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agrío. Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor ácido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-331-A-1981. Limón Mexicano (Citrus Aurantifolia, Swingle) en estado fresco. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cáscara de color verde brillante), textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000314 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000316 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Mango: Características: Manilla con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Melendez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000322 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Manzana golden: Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000330 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Melón chino: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000344 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Garrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000032 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000354 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrion | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000356 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Papaya maradol: Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-41-1932. Productos alimenticios no industrializados para uso humano: Fruta fresca papaya. Especificaciones. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, olor característico, Comprobar la limpieza y características del alimento, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000032 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000364 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera: Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000032 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000514 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000370 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocados en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiasas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000374 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano dominico: Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Garrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000374 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000374 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: I. N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000386 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| I. N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000400 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA ✓ Sandía rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000414 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Té limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: | SUPERVISO: | AUTORIZO: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar, González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000414 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te manzanilla: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viána |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000420 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color verde característico, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000430 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000432 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| CLAVE INTERNA DEL BIEN: | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Fruto comestible Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-120-SCFI-1996. Información comercial. Etiquetado de productos agrícolas uva de mesa. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Melendez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000180 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS ✓ Yerbabuena: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000442 CLAVE INTERNA DEL BIEN: | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000210 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0133 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 3

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000492 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0147 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Filete de pescado (Tilapia): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne oscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .120 gr (+/- 10%), en empaque único y no congelado, temperatura: de 0 a 2°C máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura, .Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela-E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo-Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 3

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000210 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0134 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Maciza de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrecimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000210 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0135 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL ✓ Molida de res: Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínima, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrecimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000376 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0144 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, sin grasa, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características: Sensoriales:, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000376 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0146 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras, grasa y hematomas, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 4

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000494 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0155 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Jamón de pavo: Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993. Bienes y Servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





Lote 5

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000168 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0181 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Crema: Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de un kilogramo, (+/- 10%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque original. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-193-SCFI-2014. Crema-denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-193-SCFI-2014. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



Lote 5

FICHA TÉCNICA

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000268 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0187 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Huevo: Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-159-SSA1-1996. Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitará suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-159-SSA1-1996. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000320 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0182 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mantequilla: Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-185-SSA1-2002. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 5

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000380 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0185 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 5

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000382 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0184 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Queso panela: Características físicas: color blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

Lote 6

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS. | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000352 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0196 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan blanco de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme y suave, presentación paquete de 640 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas para almacenar deben estar limpias. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: L.N. Pamela E. Cuéllar González | SUPERVISÓ: Mtro. Juan Carlos Castillo Carrón | AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

Lote 6

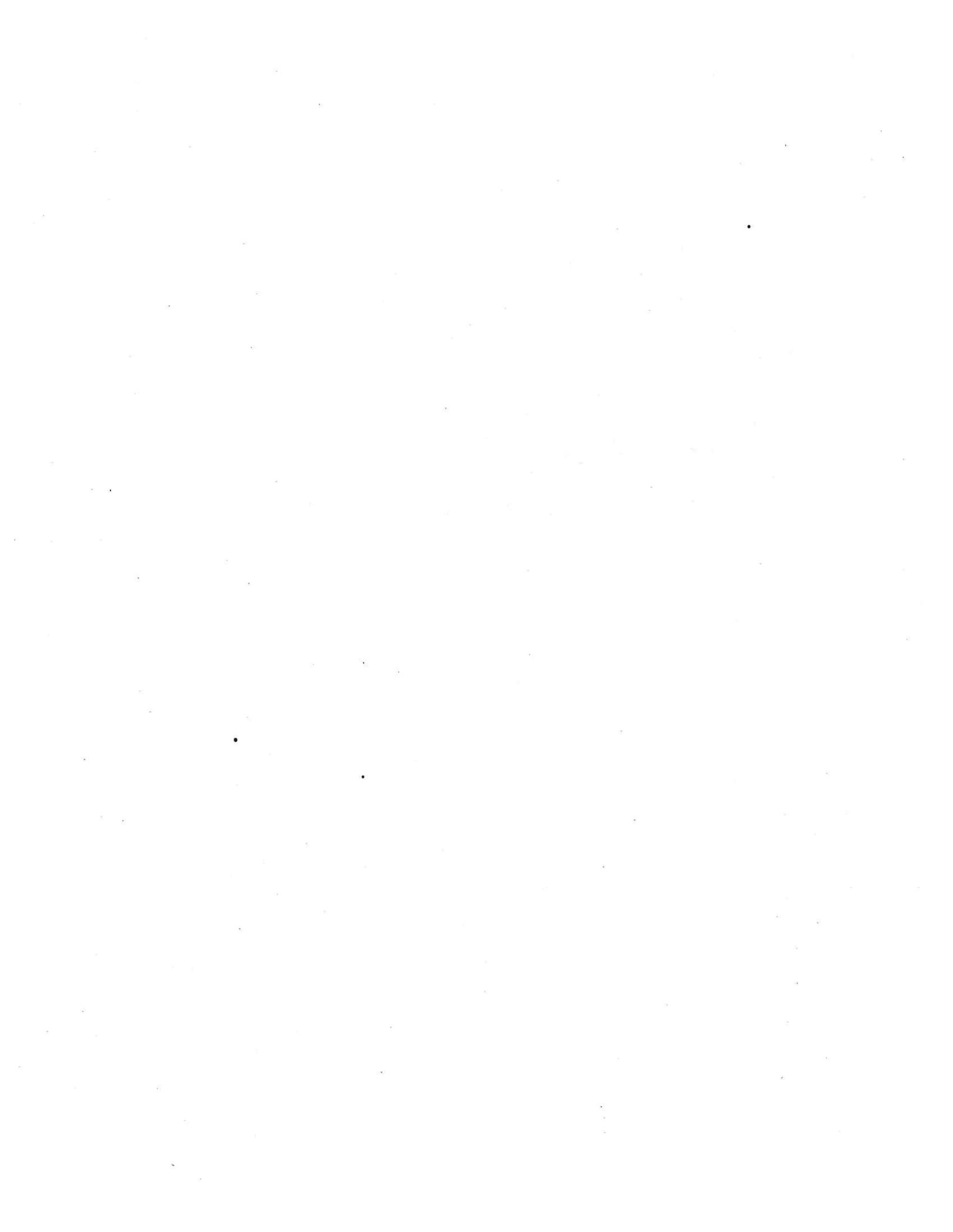
| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000352 CLAVE INTERNA DEL BIEN: 2211-0197 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 de noviembre 2024 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan integral de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme suave, presentación paquete de 675 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o sémolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva y las charolas para almacenar deben estar limpias. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| L.N. Pamela E. Cuéllar González | Mtro. Juan Carlos Castillo Carrión | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

pan molido
pan tostado
tortilla harina
tortilla maíz.



ANEXO 2

REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA





ÁREA REQUIRIENTE RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS ES LA DRA. JUDITH MELÉNDEZ VIANA, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.

LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA EN CONJUNTO CON LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA SERÁN LAS ÁREAS ENCARGADAS DE LA ADMINISTRACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE DEL PROCEDIMIENTO RESULTE.

LUGARES Y CONDICIONES DE ENTREGA

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y CENTROS PENITENCIARIOS ENLISTADOS EN EL ANEXO DE CALENDARIO DE ENTREGA.

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES Y LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA EN EL LUGAR DE ENTREGA, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO, SERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.

SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO SERÁN ACREEDORES DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

MUESTRAS

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS EN UNA UNIDAD HOSPITALARIA DETERMINADA Y CONFORME A LO SOLICITADO EN EL ANEXO ENTREGA DE MUESTRAS Y NO TENDRÁN CARÁCTER DEVOLUTIVO Y DEBERÁN CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LAS FICHAS TÉCNICAS DE CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPEN, ESTAS SERÁN RECIBIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE ESTA SECRETARÍA.

SE VERIFICARÁ QUE EL PERSONAL QUE ENTREGUE LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS, CUENTE CON UNIFORME CUBRE BOCAS, TURBANTE Y GAFETE.

PROPUESTA TÉCNICA

- * CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE, ACTUALIZADO A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACOMPAÑADO DE COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS UN CONTRATO, FACTURA O PEDIDO FORMALIZADO, SIN TACHADURAS Y ENMENDADURAS, QUE HAYA TENIDO VIGENCIA DENTRO DE LOS 12 MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, CELEBRADO CON SUS PRINCIPALES CLIENTES, CUYO OBJETO SEA RELACIONADO AL DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y AL LOTE EN EL QUE PARTICIPE.



- ❖ NO SE ACEPTAN CONTRATOS EN LO QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN POR UN TERCERO.
- ❖ AVISO DE FUNCIONAMIENTO O LICENCIA SANITARIA DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN EN TIEMPO Y FORMA, DE ACUERDO A LOS PLAZOS, HORARIOS Y EN LOS LUGARES QUE SE REQUIERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS, FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE NO DAR CUMPLIMIENTO A DICHS TÉRMINOS, ACEPTA LAS SANCIONES Y/O PENALIZACIONES A LAS CUALES SE HAGA ACREEDOR POR EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR LOS BIENES, CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA EN EL LUGAR SEÑALADO POR "LA CONVOCANTE".
- ❖ CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL LICITANTE MANIFIESTÉ QUE, EN CASO DE RESULTAR GANADOR SE HARÁ CARGO DE LOS GASTOS OCASIONADOS POR LAS EVALUACIONES QUE SE REALICEN A LOS BIENES ENTREGADOS, ACEPTANDO QUE "LA CONVOCANTE" PODRÁ REALIZAR HASTA 6 EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR EL PROVEEDOR, SIN COSTO ALGUNO PARA "LA CONVOCANTE". LAS EVALUACIONES QUE "LA CONVOCANTE" REQUIERA, LAS REALIZARÁ EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA).
- ❖ PRESENTAR EN COPIA SIMPLE, CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL LICITANTE Y UNA EMPRESA AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, CON PROGRAMA CALENDARIZADO MENSUALMENTE PARA EL AÑO 2023, ASÍ COMO PRESENTAR LAS FACTURAS Y CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS SEIS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS O CICOPLAPEST, ASÍ COMO LA LICENCIA SANITARIA VIGENTE DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO. LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE.
- ❖ EN CASO DE PARTICIPAR EN EL LOTE DE CARNES, EMBUTIDOS Y BOX LUNCH DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADO TIF VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE DONDE SE ESPECIFIQUE QUE SU ACTIVIDAD CERTIFICADA ES POR LO MENOS PARA CORTE, DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS.



- ❖ PARA EL CASO DE CARNES Y EMBUTIDOS DEBERÁ PRESENTAR CARTA DE APOYO DE SUS PROVEEDORES EN HOJA MEMBRETADA Y COPIA DE LA CERTIFICACIÓN TIF A NOMBRE DEL MISMO PROVEEDOR DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL" (TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SADER), A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" (SENASICA) DE DONDE PROCEDA NO SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD- REQUISITOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR OTORGADO A NOMBRE DEL LICITANTE ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DEL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE; ASÍ COMO EL CERTIFICADO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000, EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN DE INSUMOS, ELABORACIÓN, EMBOLSADO, ARMADO, SELLADO, ETIQUETADO, CODIFICADO, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO PROCESADO; ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA INTERNACIONAL ISO-28000:2007, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN EN EL LOTE 7, DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL DISTINTIVO "H" OTORGADO A LA COCINA DEL LICITANTE DONDE SE PREPAREN LOS BOX LUNCH, DICHO DISTINTIVO ES OTORGADO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO, ASÍ COMO DOCUMENTO QUE CERTIFIQUE LA CAPACITACIÓN DE SUS TRABAJADORES EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, DEL ÚLTIMO EJERCICIO O EN SU CASO COPIA DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN DONDE SE COMPRUEBE QUE EL LICITANTE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA DE REFERENCIA
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE, LOS RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA: PREPARACIÓN, ENTREGA Y



DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS, INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES, COPROCULTIVO, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS), DE POR LO MENOS 50 PERSONAS DICHS ANÁLISIS DEBERÁN HABER SIDO REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) CLÍNICO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA E.M.A. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

- ❖ LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRE LIBRE DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" EN SU NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- ❖ PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE LA NOM. NMX-FCC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO-22000:2018, ACREDITADO ANTE LA E.M.A (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN), EN EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- ❖ PARA LA PARTIDA 7 (BOX LUNCH) DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS (PRODUCTO PRINCIPAL TERMINADO, "EMPANADA, HOJALDRA, TORTAS, SÁNDWICH. ETC.").
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN DE CONTAR CON ÁREA DE ALMACENAJE DE 500 METROS CÚBICOS PARA ABARROTES Y UN ÁREA DE ALMACENAJE DE 150 METROS CÚBICOS PARA FRUTAS Y VERDURAS COMO MÍNIMO, MISMO QUE SERÁ VERIFICADO EN LAS VISITAS QUE LA CONVOCANTE REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES. SI NO SE CUMPLE CON ESTA CARACTERÍSTICA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
- ❖ LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR DOCUMENTO ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA SUS BÁSCULAS EN EL PRESENTE EJERCICIO 2023, QUE CERTIFIQUE EL CUMPLIMIENTO DE LA CIRCULAR "PROFECO" MEDIANTE LA CUAL SE EMITE LA "LISTA DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN CUYA VERIFICACIÓN INICIAL PERIÓDICA O EXTRAORDINARIA ES OBLIGATORIA, ASÍ COMO LAS NORMAS APLICABLES PARA EFECTUARLA" ANTE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO) Y/O UNIDADES DE VERIFICACIÓN ACREDITADAS Y APROBADAS.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR INSUMOS DE MANERA EXTRAORDINARIA, EN CASO DE CONTINGENCIA Y/O CASO FORTUITO, MEDIANTE SOLICITUD DEL ÁREA REQUIRENTE.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, EN UN PLAZO NO MAYOR A 30 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, UN



ARCHIVO DIGITAL NO EDITABLE QUE CONTENGA LA DESCRIPCIÓN DEL INSUMO Y LAS IMÁGENES CORRESPONDIENTES AL INSUMO, MISMAS QUE DEBEN SER CLARAS Y NÍTIDAS DEBIENDO CORRESPONDER AL BIEN QUE SE OFERTÓ, SE ENTIENDE QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA REPORTARA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS A EFECTO DE QUE SE LLEVEN A CABO LAS ACCIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES.

- * ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA GARANTÍA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1, A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "LA CONVOCANTE". LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DEL PERSONAL OPERATIVO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA, SERÁN LOS ENCARGADOS DE REPORTAR CUALQUIER DAÑO O DEFECTO EN LOS BIENES ENTREGADOS A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, Y ESTA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, PARA SU SEGUIMIENTO.
- * ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE GARANTIZA LOS BIENES OFERTADOS OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, CONTRA DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y VICIOS OCULTOS, QUE IMPIDAN SU CONSUMO, ASÍ MISMO COMO POR REPORTES DE MALA O DUDOSA CALIDAD, EL PROVEEDOR ESTÁ OBLIGADO A SUSTITUIR DICHOS BIENES EN UN PERIODO MÁXIMO DE 24 HORAS A PARTIR DE QUE FUE NOTIFICADO.
- * ESCRITO, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y A SOLICITUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ENTREGARÁ LOS DATOS DE CONTACTO DIRECTO DE LA(S) PERSONA(S) QUE RECIBIRÁ(N) LOS REPORTES DE MALA CALIDAD CONTENIENDO LOS NOMBRE(S) COMPLETO(S), CORREO(S) ELECTRÓNICO(S) Y NÚMERO(S) TELEFÓNICO(S) MEDIANTE EL(LOS) CUAL(ES) RECIBIRÁ(N) Y BRINDARÁ(N) ATENCIÓN Y SEGUIMIENTO A LOS REPORTES POR MALA CALIDAD.
- * ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DONDE EL PROVEEDOR ACEPTA QUE LOS INSUMOS TENDRÁN UNA CADUCIDAD DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN FICHAS TÉCNICAS, ASÍ MISMO QUE ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO.
- * PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA Y CORRECTA ENTREGA DE LOS INSUMOS, MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON POR LO MENOS 10 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA SECA PARA LOS LOTES 1, 2 Y 6, ASÍ COMO, 10 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA REFRIGERANTE PARA LOS LOTES 3, 4, 5 Y 7, MODELO 2015 EN ADELANTE, PARA TAL EFECTO DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DE LA FACTURA O CARTA FACTURA DEL VEHÍCULO, ASÍ COMO DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN, ÁMBOS DOCUMENTOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE, ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR FOTOGRAFÍAS CLARAS DE LOS 4 COSTADOS DE DICHOS VEHÍCULOS DONDE SE DEBERÁ OBSERVAR EL ROTULO DE LA EMPRESA Y LAS PLACAS DEL VEHÍCULO.
- * PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA, BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 2, 5 Y 10 KILOS, PARA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LOS CATÁLOGOS DE LOS MENÚS.



EL O LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:

| Tipo de unidad | Cantidad de bolsas en cada entrega | Capacidad de la bolsa |
|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Generales y de Especialidad | 20 | 10 kilos |
| | 35 | 5 kilos |
| | 5 | 2 kilos |
| Pediátricos | 40 | 5 kilos |
| | 25 | 2 kilos |
| Maternos Infantiles | 10 | 10 kilos |
| | 35 | 5 kilos |
| | 20 | 2 kilos |
| Toxicológicos | 30 | 5 kilos |
| | 30 | 2 kilos |

PENAS CONVENCIONALES

LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) PARA LOS LOTES 1,2,3,4,5 Y EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) PARA LOS LOTES 6 Y 7 SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, CALCULADO SOBRE EL VALOR UNITARIO DE LOS BIENES. LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS SERÁ LA RESPONSABLE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES; PREVIA VALIDACIÓN Y NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICE EL ÁREA REQUIRIENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO.

RECHAZO DE LOS BIENES

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS PROCEDERÁN A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL LICITANTE. LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LÍMITE LA ENTREGA DE LOS MISMOS, CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

REPOSICIÓN DE LOS BIENES

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS DEBERÁN SER REPUESTOS, CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

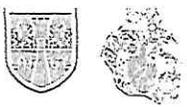
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

ANEXO 3

CALENDARIO DE ENTREGA

Av. Insurgentes Norte 423, piso 11, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuahutémoc, C.P. 06900, Ciudad de México

1



ABARROTÉS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo el primer día hábil de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:00 hrs, en el caso de leche fluida y jugo individual la cantidad de los pedidos se dividirá en 2 entregas, la primera será dentro del calendario establecido y la segunda los días 15 y 16 de cada mes al Centro de Desarrollo Infantil Dr. Rubén Leñero (CENDI).

1er. Día de cada mes

Centro de Desarrollo

Dr. Rubén Leñero CENDI

FRUTAS Y VERDURAS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Centro de Desarrollo

Dr. Rubén Leñero CENDI

CARNES EN GENERAL

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

Centro de Desarrollo

Dr. Rubén Leñero CENDI



EMBUTIDOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

| |
|-----------------------------|
| Centro de Desarrollo |
| Dr. Rubén Leñero CENDI |

LACTEOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se avisara mediante oficio si hay variante en el día.

LUNES

| |
|-----------------------------|
| Centro de Desarrollo |
| Dr. Rubén Leñero CENDI |

PAN

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El pan será entregado a las unidades médicas, semanalmente en los Servicios de Dietología, Subdirección Administrativa o Asistente de la Dirección entre las 6:30 a 8:00 a.m.

El surtimiento de pan y tortillas se llevará a cabo conforme el pedido mensual, no omito mencionar que la entrega de tortillas se llevará a cabo en los días señalados.

En caso de existir pedidos extraordinarios y/o cancelaciones de pan se realizará directamente entre la unidad y el proveedor un día antes de la entrega., oficializando este movimiento mediante oficio a esta coordinación para su seguimiento en la Dirección de Recursos Materiales.

TORTILLAS

LUNES

| |
|-----------------------------|
| Centro de Desarrollo |
| Dr. Rubén Leñero CENDI |

[Handwritten signature and vertical line]



DIRECCION DEL CENTRO DE DESARROLLO

| Centro de Desarrollo | Dirección | Jefes o Responsables del Servicio de Dietología |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Dr. Rubén Leñero (CENDI) | Colegio Salesiano no. 28, Col. Anáhuac, C.P. 11320 Alcaldía Miguel Hidalgo | LN. Tania Tovar |

CALENDARIO DE FRUTAS

Producto

Temporalidad

| | |
|------------------|---------------------|
| Caña | Octubre a Diciembre |
| Ciruela | Mayo a Septiembre |
| Chabacano | Junio a Agosto |
| Durazno | Abril a Agosto |
| Fresa | Enero a mayo |
| Guayaba | Todo el año |
| Jícama | Todo al año |
| Limón | Todo el año |
| Mandarina | Octubre a Marzo |
| Mango | Marzo a Junio |
| Manzana Golden | Todo el año |
| Melón | Todo el año |
| Naranja | Todo el año |
| Papaya | Todo el año |
| Pera | Todo el año |
| Piña | Todo el año |
| Plátano dominico | Todo el año |
| Plátano Tabasco | Todo el año |
| Sandia | Todo el año |
| Tejocote | Octubre a Enero |
| Toronja | Todo el año |
| Tuna | Julio a Septiembre |
| Uva | Junio a Diciembre |



Nota: En el caso de las frutas fuera de temporada podrán presentar ficha técnica del producto y carta compromiso de entregar con las características solicitadas en la ficha técnica.

**PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS
A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS**

| DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO | SI | NO | NA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Pisos, techos y paredes de fácil limpieza y en buen estado. | | | |
| Coladeras sanitarias con trampa de grasa que impida el paso de roedores y malos olores. | | | |
| Focos y fuentes de luz con protección en las áreas de proceso. | | | |
| Rebanadoras, molinos, sierras y maquinaria en general limpios, contando con un sistema de desinfección durante el proceso. | | | |
| Bascula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos | | | |
| Mesas de trabajo limpias y de material sanitario (no maderá). | | | |
| Cuchillos y utensilios de trabajo en solución sanitizante con constantemente cambio durante el proceso. | | | |
| Áreas de trabajo físicamente aisladas de tal forma que se evite la contaminación cruzada | | | |
| Instalaciones dentro del área de proceso para el lavado de manos, que cuente con jabón desinfectante y toallas desechables cubre bocas, turbante o gorro quirúrgico para empleados y supervisores. | | | |
| Área general de basura botes limpios y con bolsa alejados de los alimentos. | | | |
| Los termómetros deben funcionar, estar calibrados, colocados en un lugar visible dentro y fuera de las cámaras. | | | |
| Los productos almacenados deben estar sobre tarimas y separado 15 cm de las paredes y del suelo. | | | |
| Las áreas de proceso, cámaras de refrigeración o congelación se deben encontrar siempre en orden, limpias, iluminadas, libres de olores ofensivos y sin mohos. | | | |
| Control de potabilidad y cloración del agua | | | |
| 500 metros cúbicos de almacén seco (abarrotes) | | | |
| 150 metros cúbicos de área de refrigeración (frutas, verduras y colaciones) | | | |
| Contar con uso de suelo permitido en las instalaciones | | | |
| Contar con la verificación practicada a los equipos de medición (bascula) | | | |

| DEL AREA DE RECIBO DE TRABAJO | SI | NO | NA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Área de recepción de mercancía específica | | | |
| Área de recepción limpia y ordenada | | | |
| Registro que muestre los controles para recibir la mercancía en buen estado (temperatura, color, grado de maduración, etc.) | | | |

| DEL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS | SI | NO | NA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Bodegas secas, limpias y ordenadas | | | |
| Anaqueles y tarimas a 15 cm. Sobre el nivel del piso | | | |
| Anaqueles limpios y en buen estado | | | |
| Granos y productos secos sin presencia o rastros de plagas y hongos | | | |
| Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión | | | |
| Estibas y productos bien ordenados | | | |
| Se aplica el procedimiento PEPS (alimentos fechados e identificados) | | | |
| Los alimentos rechazados están marcados y separados por el resto de los alimentos teniendo para ello una área específica e identificada | | | |

[Handwritten signature]



PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

| DE LAS CAMARAS FRIAS | SI | NO | NA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Termómetro limpio, visible funcionando y en buen estado | | | |
| Graficas de temperatura | | | |
| Paredes impermeables y de fácil limpieza | | | |
| Registros de temperatura de los alimentos | | | |
| Programa de mantenimiento con lo que se asegure el buen funcionamiento del equipo y con esto la adecuada conservación | | | |
| Rangos de temperatura para refrigeración 0° c a 4° c (para carnes de res, cerdo, aves, embutidos y lácteos) | | | |
| Temperatura del producto refrigerado (debe estar entre 0° c y 4° c) | | | |
| Temperatura del producto congelado (debe estar a 18° c) | | | |
| Anaqueles, pisos, paredes y techos limpios | | | |
| Puertas limpias y empaques herméticos en buen estado | | | |
| Anaqueles y tarimas a 15 cm. Sobre el nivel del piso | | | |
| Cámaras separadas por productos genéricos o se almacenan carnes con productos procesados | | | |

| DEL CONTROL DE CALIDAD EN LOS PRODUCTOS | SI | NO | NA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Licencia sanitaria expedida por la Secretaria de Salud | | | |
| Programa de Análisis Microbiológicos a los productos | | | |
| Estandares de calidad para los productos ofertados conforme a normas oficiales mexicanas | | | |
| Los resultados de los análisis de los alimentos están dentro de los parámetros que marca la Norma Oficial Mexicana | | | |
| Laboratorio de apoyo para realizar los análisis microbiológicos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) | | | |
| Registro de los productos rechazados y el nombre de los proveedores | | | |
| Procedimiento para los productos rechazados | | | |
| Cuenta con el equipo para el alto vacio o atmosfera modificada | | | |
| Control del origen de la materia prima | | | |

| DEL MANEJO DEL PRODUCTO | SI | NO | NA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| Productos que serán enviados deben ser identificados y fechados con alguna etiqueta | | | |
| Inspección del contrato que será enviado, mostrar registro de inspección | | | |
| Selecciona por tamaño, grado de maduración las frutas y las verduras | | | |
| Se inspeccionan por medio de controles analíticos las materias primas cuando se reciben y son rechazadas: como se identifican el producto en (contaminadas o fuera de especificaciones) | | | |
| Equipo para seleccionar correctamente los productos | | | |

3
/



PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

| DE LAS CONDICIONES DEL PERSONAL | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| | SI | NO | NA |
| El personal se presenta a laborar aseado y con uniforme limpio y completo | | | |
| El personal recibe capacitación | | | |
| El personal se lava las manos antes de iniciar su trabajo, después de cada ausencia del mismo, y después de ir al baño | | | |
| Cuentan con instalaciones cerca de las áreas de trabajo para que el personal puedan asear y desinfectar sus manos periódicamente | | | |
| El personal asignado al área de procesos, tiene el cabello corto o recogido con cofia, red o turbante, uñas recortadas y sin esmalte. | | | |
| El personal se realiza análisis bacteriológicos por lo menos una vez cada seis meses | | | |
| Registro de análisis con el que cuenta el personal | | | |
| Coproparasitoscopico | | | |
| Coproactivo | | | |
| Cultivo de frotis de manos | | | |
| Exudado faríngeo | | | |
| Seguimiento médico del personal de las áreas de proceso | | | |
| El personal cuenta con cubre bocas en las áreas de proceso | | | |
| El Personal que labora en el área de producción no utiliza joyas (reloj, pulsera, anillos, aretes etc.) | | | |
| Vestidores y baños separados de las áreas de proceso y debidamente equipados | | | |

| DEL TRANSPORTE | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| | SI | NO | NA |
| Los vehículos de transporte cuentan con termoking adecuadamente para el transporte de los alimentos | | | |
| Vehículos con superficies de fácil limpieza | | | |
| Las taras o rejillas donde se transporta el alimento están limpias y en buenas condiciones | | | |
| Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo con el fin de asegurar una correcta distribución | | | |
| Cuenta con un programa de prevención de plagas y fauna nociva para las unidades | | | |
| Cuenta con un programa de verificación de limpieza de las unidades diariamente | | | |
| Cuenta con un programa de control de horarios y rutas | | | |
| Cuenta con un programa de mantenimiento a los equipos de refrigeración | | | |

3

f

J



PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

| CONTROL SANITARIOS | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | SI | NO | NA |
| Cuenta con agua potable, lavabos, jabón, papel sanitario, toallas desechables y botes provistos de bolsa | | | |
| Cuenta con regaderas, vestidores y lockers para el personal | | | |
| Los vestidores y baños se encuentran separados del área de proceso | | | |
| El área central de recolección de basura orgánica e inorgánica debe estar delimitada fuera de las áreas de producción | | | |
| Hay lugares asignados para comer | | | |
| Se recoge la basura con frecuencia y es colocada en lugares apropiados y protegidos con tapa | | | |
| Se supervisa el trabajo que se realiza para el control de plagas | | | |
| El proceso de fumigación es por aspersión o por nebulización | | | |
| Las substancias que son utilizadas para la fumigación son nocivas para el humano | | | |
| Verifica frecuentemente la aplicación de los procedimientos establecidos para garantizar la calidad de los productos | | | |

| DEL CONTROL DE PLAGAS | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| | SI | NO | NA |
| Ausencia de plagas y fauna nociva | | | |
| Control constante por una empresa especializada | | | |
| Se cuenta con calendario de fumigación | | | |
| Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses | | | |
| Limpieza rutinaria y exhaustivos | | | |

4

20





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

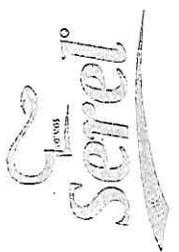
SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

ANEXO 4

COSTOS



PRODUCTOS SERHEL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007

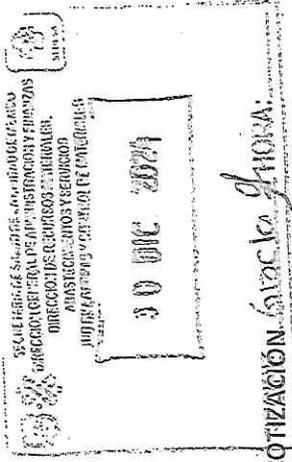


GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
 SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS
 SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
 JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE COMPRAS Y CONTROL DE MATERIALES

MTRA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO
 DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 PRESENTE

CIUDAD DE MÉXICO, A 30 DE DICIEMBRE DE 2024.

AT'N: JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE
 COMPRAS Y CONTROL DE MATERIALES



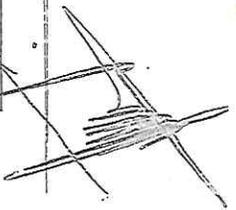
| No. | PARTIDA | DESCRIPCIÓN |
|-----|---------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2211 | PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS (CENDI "DR. RUBÉN LEÑERO, 2025) |

EN REFERENCIA AL OFICIO DE SOLICITUD DE COTIZACIÓN No. SSCDMX/DGAF/DRMAS/SRM/JUDCCM/REQ. 067-2025/2661/2024, PONEMOS A CONSIDERACIÓN NUESTRA COTIZACIÓN

| No. | CÓDIGO CABMSDF | DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS | MARCA | UNIDAD DE MEDIDA | PAÍS DE ORIGEN | CANTIDAD SOLICITADA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL |
|-------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|----------------|---------------------|-----------------|-------------|
| LOTE: 1 ABARROTÉS | | | | | | | | |
| 1 | 2211000472 | ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA | PATRONA | LITRO | MÉXICO | 81 | \$ 70.40 | \$ 5,702.40 |
| 2 | 2211000008 | ACEITE DE OLIVA | CARBONELL | LATA 450 ML | MÉXICO | 3 | \$ 153.09 | \$ 459.27 |
| 3 | 2211000038 | AMARANTO, CERREAL TOSTADO AL NATURAL | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 11 | \$ 89.33 | \$ 982.63 |
| 4 | 2211000044 | ARROZ | SANTA ISABEL | KILO | MÉXICO | 38 | \$ 37.18 | \$ 1,412.84 |
| 5 | 2211000048 | ATE DE FRUTAS <<< | LA COSTENA | LATA 700 GR. | MÉXICO | 14 | \$ 56.12 | \$ 785.68 |
| 6 | 2211000050 | ATÚN (I) | NAIR | LATA 140 GR. | MÉXICO | 7 | \$ 25.58 | \$ 179.06 |
| 7 | 2211000050 | ATÚN (II) | NAIR | LATA 1.880 KG. | MÉXICO | 20 | \$ 341.63 | \$ 6,832.60 |
| 8 | 2211000054 | AVENA | SANTA ISABEL | KILO | MÉXICO | 9 | \$ 47.18 | \$ 424.62 |
| 9 | 2211000056 | AZUCAR | LA NUEVA ERA | KILO | MÉXICO | 21 | \$ 31.74 | \$ 666.54 |
| 10 | 2211000478 | BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA +++ | ARM & HAMMER | PAQUETE 227 GR. | MÉXICO | 4 | \$ 35.35 | \$ 141.40 |
| 11 | 2211000078 | CAJETA <<< | CHAPARRAL | FRASCO 660 GR. | MÉXICO | 1 | \$ 88.89 | \$ 88.89 |
| 12 | 2211000090 | CANELA EN RAJA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ 474.85 | \$ 949.70 |
| 13 | 2211000090 | CANELA MOLIDA | McCORMICK | FRASCO 63 GR. | MÉXICO | 2 | \$ 62.14 | \$ 124.28 |
| 14 | 2211000132 | CHOCOLATE EN POLVO <<< | CHOCO MILK | LATA 800 GR. | MÉXICO | 1 | \$ 194.85 | \$ 194.85 |
| 15 | 2211000132 | CHOCOLATE EN TABILLAS <<< | IBARRA | PAQUETE 540 GR. | MÉXICO | 12 | \$ 115.50 | \$ 1,386.00 |

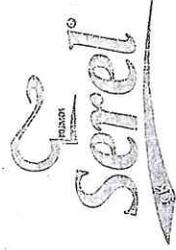
OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO: R.F.C PSEB91129G51,
 licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO
 DE AVES Y CARNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040,
 CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 552282-2489, FAX: 55 2282-2411.





PRODUCTOS SERIEL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



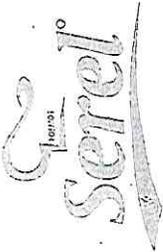
| | CEREALES | GERBER | LATA O BOLSA 270 GR. | MÉXICO | 23 | \$ | 73.87 | \$ | 1,699.01 |
|----|------------|-------------------------|----------------------|--------|-----|----|--------|----|-----------|
| 16 | 2211000112 | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 3 | \$ | 112.70 | \$ | 338.10 |
| 17 | 2211000486 | CIRUELA PASA | FRASCO 60GR. | MÉXICO | 3 | \$ | 69.30 | \$ | 207.90 |
| 18 | 2211000488 | CLAVO MOLIDO | FRASCO 55 GR. | MÉXICO | 3 | \$ | 54.31 | \$ | 162.93 |
| 19 | 2211000150 | COMINO | PAQUETE 425 GR. | MÉXICO | 2 | \$ | 65.16 | \$ | 130.32 |
| 20 | 2211000036 | FECLULA DE MAÍZ | KILO | MÉXICO | 4 | \$ | 173.41 | \$ | 693.64 |
| 21 | 2211000274 | FLOR DE JAMAICA | KILO | MÉXICO | 18 | \$ | 53.14 | \$ | 956.52 |
| 22 | 2211000194 | FRUJOL | LATA 800 GR | MÉXICO | 14 | \$ | 66.41 | \$ | 929.74 |
| 23 | 2211000200 | FRUTA EN ALMIBAR | CAJA 850 GR. | MÉXICO | 5 | \$ | 76.48 | \$ | 382.40 |
| 24 | 2211000202 | GALLETAS MARIAS <<< | CAJA 504 GR. | MÉXICO | 5 | \$ | 86.28 | \$ | 431.40 |
| 25 | 2211000202 | GALLETAS SALADAS <<< | KILO | MÉXICO | 3 | \$ | 46.49 | \$ | 139.47 |
| 26 | 2211000224 | GARBANZA | PAQUETE 720 GR. | MÉXICO | 8 | \$ | 124.92 | \$ | 999.36 |
| 27 | 2211000226 | GELATINA DE AGUA <<< | KILO | MÉXICO | 1 | \$ | 97.98 | \$ | 97.98 |
| 28 | 2211000112 | GRANOOLA <<< | PAQUETE 500 GR. | MÉXICO | 1 | \$ | 35.95 | \$ | 35.95 |
| 29 | 2211000244 | HARINA DE ARROZ | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 28.67 | \$ | 57.34 |
| 30 | 2211000256 | HARINA DE TRIGO | PAQUETE 500 GR. | MÉXICO | 21 | \$ | 40.04 | \$ | 840.84 |
| 31 | 2211000244 | HARINA PARA HOT CAKES | PAQUETE 500 GR. | MÉXICO | 6 | \$ | 83.20 | \$ | 499.20 |
| 32 | 2211000112 | HOJUELAS DE MAÍZ <<< | 960 ML | MÉXICO | 3 | \$ | 35.82 | \$ | 107.46 |
| 33 | 2211000282 | JUGO DE MANZANA | LATA 375 GR. | MÉXICO | 176 | \$ | 46.50 | \$ | 8,184.00 |
| 34 | 2211000286 | LECHE CONDENSADA | LATA 360 GR. | MÉXICO | 6 | \$ | 32.94 | \$ | 197.64 |
| 35 | 2211000288 | LECHE EVAPORADA | LITRO | MÉXICO | 714 | \$ | 28.83 | \$ | 20,584.62 |
| 36 | 2211000286 | LECHE SEMIDESCREMADA | KILO | MÉXICO | 20 | \$ | 46.61 | \$ | 932.20 |
| 37 | 2211000292 | LENTEJAS | FRASCO 725 GR. | MÉXICO | 9 | \$ | 82.19 | \$ | 739.71 |
| 38 | 2211000018 | MAYONESA | FRASCO 980 GR. | MÉXICO | 3 | \$ | 81.56 | \$ | 244.68 |
| 39 | 2211000272 | MERMELADA <<< | FRASCO 500 GR. | MÉXICO | 1 | \$ | 126.74 | \$ | 126.74 |
| 40 | 2211000334 | MIEL DE ABEJA | FRASCO 430 GR. | MÉXICO | 2 | \$ | 37.03 | \$ | 74.06 |
| 41 | 2211000018 | MOSTAZA | KILO | MÉXICO | 3 | \$ | 450.53 | \$ | 1,351.59 |
| 42 | 2211000348 | NUEZ | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 106.73 | \$ | 213.46 |
| 43 | 2211000184 | OREGANO | FRASCO 66 GR. | MÉXICO | 3 | \$ | 151.21 | \$ | 453.63 |
| 44 | 2211000368 | PIMIENTA BLANCA MOLIDA | FRASCO 64 GR. | MÉXICO | 1 | \$ | 94.30 | \$ | 94.30 |
| 45 | 2211000368 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | LATA 454 GR. | MÉXICO | 2 | \$ | 60.52 | \$ | 121.04 |
| 46 | 2211000294 | POLVO PARA HORNEAR +++ | LITRO | MÉXICO | 7 | \$ | 44.04 | \$ | 308.28 |
| 47 | 2211000018 | PURE DE TOMATE | FRASCO 125 GR. | MÉXICO | 2 | \$ | 32.80 | \$ | 65.60 |
| 48 | 2211000398 | SAL CON AJU | FRASCO 125 GR. | MÉXICO | 6 | \$ | 31.09 | \$ | 186.54 |
| 49 | 2211000398 | SAL CON CEBOLLA | KILO | MÉXICO | 23 | \$ | 13.06 | \$ | 300.38 |
| 50 | 2211000398 | SAL DE COCINA | KILO | MÉXICO | 13 | \$ | 13.06 | \$ | 169.78 |
| 51 | 2211000398 | SAL DE MESA | FRASCO 340 GR. | MÉXICO | 3 | \$ | 23.24 | \$ | 69.72 |
| 52 | 2211000018 | SALSA CATSUP | FRASCO 296 GR. | MÉXICO | 2 | \$ | 101.43 | \$ | 202.86 |
| 53 | 2211000406 | SALSA DE SOYA | FRASCO 290 ML. | MÉXICO | 8 | \$ | 97.85 | \$ | 782.80 |
| 54 | 2211000018 | SALSA INGLESA | | | | | | | |

OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51,
 licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR. CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO
 DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040,
 CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 55 2282-2489, FAX. 55 2282-2411.



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



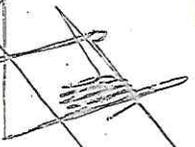
| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|------------|-------------------|-------------------------|-----------------|--------|----|----|-------|----|--------|
| 55 | 2211000358 | SOPA DE CODO | MILICO | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 45 | \$ | 8.02 | \$ | 360.90 |
| 56 | 2211000358 | SOPA DE ESTRELLA | MILICO | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 45 | \$ | 8.02 | \$ | 360.90 |
| 57 | 2211000358 | SOPA DE FIDEO | MILICO | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 45 | \$ | 8.02 | \$ | 360.90 |
| 58 | 2211000358 | SOPA DE SPAGUETTY | MILICO | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 45 | \$ | 8.02 | \$ | 360.90 |
| 59 | 2211000358 | SOPA DE TALLARIN | LA MODERNA | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 41 | \$ | 12.55 | \$ | 514.55 |
| 60 | 2211000358 | SOPA MENUDA | MILICO | PAQUETE 200 GR. | MÉXICO | 34 | \$ | 8.02 | \$ | 272.68 |
| 61 | 2211000412 | TAMARINDO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 62.44 | \$ | 124.88 |
| 62 | 2211000434 | VAINILLA +++ | DELICIA D'GARI | FRASCO 250 ML | MÉXICO | 2 | \$ | 29.53 | \$ | 59.06 |
| 63 | 2211000524 | VINAGRE | CLEMENTE JACQUES | FRASCO 1 LITRO | MÉXICO | 3 | \$ | 21.50 | \$ | 64.50 |
| SUBTOTAL \$ 66,923.22 | | | | | | | | | | |
| I.V.A. \$ 51.44 | | | | | | | | | | |
| I.E.P.S. \$ 408.83 | | | | | | | | | | |
| TOTAL \$ 67,383.49 | | | | | | | | | | |

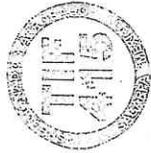
LOTES 2 FRUTAS Y VERDURAS

| | | | | | | | | | | |
|----|------------|-------------------|-------------------------|------|--------|----|----|--------|----|----------|
| 1 | 2211000022 | AGUACATE HASS | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 8 | \$ | 79.60 | \$ | 636.80 |
| 2 | 2211000026 | AJO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 9 | \$ | 103.01 | \$ | 927.09 |
| 3 | 2211000042 | APIO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 1 | \$ | 15.42 | \$ | 15.42 |
| 4 | 2211000064 | BETABEL | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 11.50 | \$ | 23.00 |
| 5 | 2211000066 | BROCOLI | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 45 | \$ | 28.91 | \$ | 1,300.95 |
| 6 | 2211000082 | CALABAZA ITALIANA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 51 | \$ | 14.54 | \$ | 741.54 |
| 7 | 2211000108 | CEBOLLA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 87 | \$ | 21.77 | \$ | 1,893.99 |
| 8 | 2211000436 | CHAMPIÑONES | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 6 | \$ | 125.05 | \$ | 750.30 |
| 9 | 2211000120 | CHAYOTE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 52 | \$ | 15.83 | \$ | 823.16 |
| 10 | 2211000124 | CHICHARO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 9 | \$ | 107.77 | \$ | 969.93 |
| 11 | 2211000134 | CILANTRO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 4 | \$ | 14.12 | \$ | 56.48 |
| 12 | 2211000136 | CIRUELA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 25 | \$ | 102.87 | \$ | 2,571.75 |
| 13 | 2211000144 | COL | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 19.46 | \$ | 38.92 |
| 14 | 2211000146 | COLIFLOR | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 26 | \$ | 24.37 | \$ | 633.62 |

OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDIA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C P56891129G51,
 licitaciones@cl.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO
 DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDIA IZTAPALAPA, C.P. 09040,
 CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 55 2282-2489, FAX 55 2282-2411.





PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

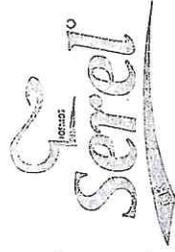
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



| | | | | | | | | | | |
|----|------------|-------------------|-------------------------|-------|--------|-----|----|-------|----|----------|
| 15 | 2211000174 | DURAZNO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 11 | \$ | 94.78 | \$ | 1,042.58 |
| 16 | 2211000176 | EJOTE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 13 | \$ | 33.40 | \$ | 434.20 |
| 17 | 2211000310 | ELOTE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | PIEZA | MÉXICO | 15 | \$ | 10.88 | \$ | 163.20 |
| 18 | 2211000180 | EPAZOTE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 5 | \$ | 13.16 | \$ | 65.80 |
| 19 | 2211000186 | ESPINACAS | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 19 | \$ | 27.61 | \$ | 524.59 |
| 20 | 2211000240 | GUAYABA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 36 | \$ | 35.32 | \$ | 1,271.52 |
| 21 | 2211000180 | HIERBAS DE OLOR | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | 52.76 | \$ | 105.52 |
| 22 | 2211000278 | JICAMA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 20 | \$ | 14.95 | \$ | 299.00 |
| 23 | 2211000418 | JITOMATE GUAJILLO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 170 | \$ | 22.98 | \$ | 3,906.60 |
| 24 | 2211000290 | LECHUGA OREJONA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | PIEZA | MÉXICO | 15 | \$ | 21.27 | \$ | 319.05 |
| 25 | 2211000290 | LECHUGA ROMANA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | PIEZA | MÉXICO | 4 | \$ | 24.17 | \$ | 96.68 |
| 26 | 2211000298 | LIMON AGRIO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 24 | \$ | 34.00 | \$ | 816.00 |
| 27 | 2211000314 | MANDARINA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 13 | \$ | 20.03 | \$ | 260.39 |
| 28 | 2211000316 | MANGO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 9 | \$ | 29.16 | \$ | 262.44 |
| 29 | 2211000322 | MANZANA GOLDEN | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 47 | \$ | 79.11 | \$ | 3,718.17 |
| 30 | 2211000330 | MELON CHINO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 74 | \$ | 21.92 | \$ | 1,622.08 |
| 31 | 2211000344 | NARANJA PARA JUGO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 62 | \$ | 13.19 | \$ | 817.78 |
| 32 | 2211000032 | NOPALES | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 20 | \$ | 21.97 | \$ | 439.40 |
| 33 | 2211000354 | PAPA AMARILLA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 50 | \$ | 19.31 | \$ | 965.50 |
| 34 | 2211000356 | PAPAYA MARADOL | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 79 | \$ | 30.84 | \$ | 2,436.36 |
| 35 | 2211000032 | PEPINO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 20 | \$ | 20.11 | \$ | 402.20 |

OFICINAS CORPORATIVAS

AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,

C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C P5E891129G51,

licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415

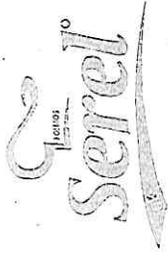
EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO

DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040,

CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 55 2282-2489, FAX 55 2282-2411.



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



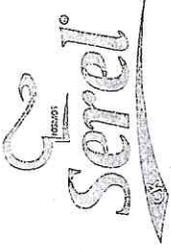
| | | | | | | | | | | | |
|----------|------------|-----------------------|-------------------------|------|--------|-----|----|----|--------|----|-----------|
| 36 | 2211000364 | PERA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 35 | \$ | \$ | 59.42 | \$ | 2,079.70 |
| 37 | 2211000032 | PEREJIL | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 8 | \$ | \$ | 24.75 | \$ | 198.00 |
| 38 | 2211000514 | PIMIENTO MORRON VERDE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 11 | \$ | \$ | 64.79 | \$ | 712.69 |
| 39 | 2211000370 | PIÑA ESMERALDA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 37 | \$ | \$ | 24.18 | \$ | 894.66 |
| 40 | 2211000374 | PLÁTANO DOMINICO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 14 | \$ | \$ | 30.25 | \$ | 423.50 |
| 41 | 2211000374 | PLATANO MACHO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 11 | \$ | \$ | 21.77 | \$ | 239.47 |
| 42 | 2211000374 | PLATANO TABASCO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 24 | \$ | \$ | 19.34 | \$ | 464.16 |
| 43 | 2211000386 | RABANO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 2 | \$ | \$ | 13.06 | \$ | 26.12 |
| 44 | 2211000400 | SANDIA RAYADA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 38 | \$ | \$ | 12.24 | \$ | 465.12 |
| 45 | 2211000414 | TÉ DE LIMÓN | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 4 | \$ | \$ | 24.89 | \$ | 99.56 |
| 46 | 2211000414 | TE DE MANZANILLA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 3 | \$ | \$ | 19.28 | \$ | 57.84 |
| 47 | 2211000420 | TOMATE VERDE | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 128 | \$ | \$ | 20.61 | \$ | 2,638.08 |
| 48 | 2211000430 | TUNA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 7 | \$ | \$ | 14.61 | \$ | 102.27 |
| 49 | 2211000432 | UVA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 16 | \$ | \$ | 108.94 | \$ | 1,743.04 |
| 50 | 2211000180 | YERBABUENA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 4 | \$ | \$ | 19.75 | \$ | 79.00 |
| 51 | 2211000442 | ZANAHORIA | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 46 | \$ | \$ | 13.33 | \$ | 613.18 |
| SUBTOTAL | | | | | | | | | | \$ | 42,188.40 |
| I.V.A. | | | | | | | | | | \$ | - |
| TOTAL | | | | | | | | | | \$ | 42,188.40 |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|------------|-------------------|-------------------------|------|--------|-----|----|----|--------|----|-----------|
| LOTE: 3 CÁRNICOS (PARTIDA 3) | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2211000210 | BISTEC DE RES | TIFA GRANTEL | KILO | MÉXICO | 100 | \$ | \$ | 326.82 | \$ | 32,682.00 |
| 2 | 2211000492 | FILETE DE PESCADO | SIN MARCA DE 1a CALIDAD | KILO | MÉXICO | 77 | \$ | \$ | 148.79 | \$ | 11,456.83 |
| 3 | 2211000210 | MACIZA DE RES | TIFA GRANTEL | KILO | MÉXICO | 3 | \$ | \$ | 289.34 | \$ | 868.02 |
| 4 | 2211000210 | MOLIDA DE RES | TIFA GRANTEL | KILO | MÉXICO | 91 | \$ | \$ | 207.11 | \$ | 18,847.01 |
| 5 | 2211000376 | MUSLO DE POLLO | TIF BACHOCO | KILO | MÉXICO | 109 | \$ | \$ | 96.68 | \$ | 10,538.12 |
| 6 | 2211000376 | PECHUGA DE POLLO | TIF BACHOCO | KILO | MÉXICO | 95 | \$ | \$ | 151.20 | \$ | 14,364.00 |

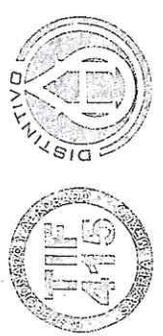
OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDIA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C P5891129G51,
 licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO
 DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDIA IZTAPALAPA, C.P. 09040,
 CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 55 2282-2469, FAX 55 2282-2411.

[Handwritten signature]



PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



| | | |
|----------|----|-----------|
| SUBTOTAL | \$ | 88,755.98 |
| I.V.A. | \$ | - |
| TOTAL | \$ | 88,755.98 |

| LOTE: 4 EMBUTIDOS (PARTIDA 4) | | FUD | KILO | MÉXICO | 16 | \$ |
|-------------------------------|------------|---------------|------|--------|----|----|
| 1 | 2211000494 | JAMÓN DE PAVO | | | | |

| LOTE: 5 LACTEOS (PARTIDA 5) | | LALA | 900 ML | MÉXICO | 25 | \$ |
|-----------------------------|------------|-----------------|--------|--------|-----|--------|
| 1 | 2211000168 | CREMA | | | | 79.65 |
| 2 | 2211000268 | HUEVO | KILO | MÉXICO | 107 | 63.29 |
| 3 | 2211000320 | MANTEQUILLA | KILO | MÉXICO | 4 | 303.96 |
| 4 | 2211000380 | QUESO CHIHUAHUA | KILO | MÉXICO | 33 | 236.70 |
| 5 | 2211000382 | QUESO PANELA | KILO | MÉXICO | 53 | 186.29 |

| | | |
|----------|----|-----------|
| SUBTOTAL | \$ | 27,663.59 |
| I.V.A. | \$ | - |
| TOTAL | \$ | 27,663.59 |

| LOTE: 6 PAN (PARTIDA 6) | | PAN ROLL | PIEZA | MÉXICO | 45 | \$ |
|-------------------------|------------|----------------------------------------|-----------------|--------|-----|-------|
| 1 | 2211000352 | CUERNITOS <<< | | | | 8.43 |
| 2 | 2211000352 | PAN BLANCO 60 GRAMOS | PIEZA 60 GR. | MÉXICO | 248 | 3.77 |
| 3 | 2211000352 | PAN BLANCO DE CAJA | PAQUETE 640 GR. | MÉXICO | 9 | 60.45 |
| 4 | 2211000352 | PAN INTEGRAL DE CAJA | PAQUETE 675 GR. | MÉXICO | 19 | 72.30 |
| 5 | 2211000352 | PAN MOLIDO | PAQUETE 210 GR. | MÉXICO | 44 | 38.54 |
| 6 | 2211000352 | PAN TOSTADO | PAQUETE 210 GR. | MÉXICO | 12 | 46.05 |
| 7 | 2211000424 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS | PAQUETE 260 GR. | MÉXICO | 59 | 30.56 |
| 8 | 2211000426 | TORTILLA DE MAIZ DE 500 GRAMOS | PAQUETE 500 GR. | MÉXICO | 132 | 28.16 |

| | | |
|----------|----|-----------|
| SUBTOTAL | \$ | 11,000.58 |
| I.E.P.S. | \$ | 30.35 |
| TOTAL | \$ | 11,030.93 |

| | | |
|------------|----|------------|
| SUBTOTAL | \$ | 239,367.77 |
| I.V.A. | \$ | 51.44 |
| I.E.P.S. | \$ | 439.18 |
| GRAN TOTAL | \$ | 239,858.39 |

| | | |
|------------|----|------------|
| SUBTOTAL | \$ | 239,367.77 |
| I.V.A. | \$ | 51.44 |
| I.E.P.S. | \$ | 439.18 |
| GRAN TOTAL | \$ | 239,858.39 |

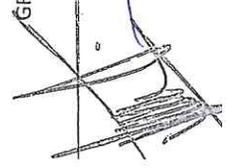
+++ LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN I.V.A. A TASA 16%
 <<< LOS PRODUCTOS ASÍ MARCADOS CAUSAN 8% DE I.E.P.S.

(DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS 77/100 M.N.)
 (CINCUENTA Y UN PESOS 44/100 M.N.)
 (CUATROCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS 18/100 M.N.)
 (DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS 39/100 M.N.)

OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51,
 licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410 / 552282-2489, FAX 55 2282-2411.





PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
 SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES: DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2025.
 PERIODO DE GARANTÍA: 12 MESES.

VIGENCIA DE LA COTIZACIÓN: DESDE SU RECEPCIÓN Y HASTA EL 31 DE MARZO DE 2025.

LOS BIENES OFERTADOS SON PRODUCIDOS EN MÉXICO, Y CUENTAN CON UN GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE AL MENOS EL 50%.

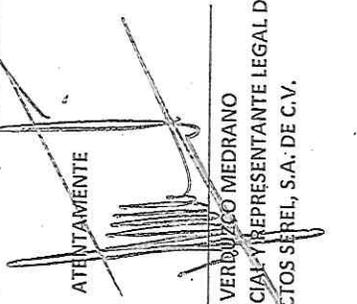
LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES: SE REALIZARÁ EN DONDE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO LO INDIQUE (LIBRE A BORDO DESTINO).

LOS PRECIOS OFERTADOS SON FIJOS Y FIRMES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

PAGOS: EL PAGO SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS 20 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SEA INGRESADA AL SISTEMA LA SOLICITUD DE TRÁMITE DE LA CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA, O BIEN DENTRO DE LAS FECHAS LÍMITES DE CIERRE QUE PARA EFECTO EMITA LA SECRETARÍA, UN VEZ REALIZADA LA ENTREGA RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA TRAS HABER REALIZADO LOS TRÁMITES CORRESPONDIENTES.

CADUCIDAD: ABARROTES 3 MESES, FRUTAS Y VERDURAS Y CARNES EN GENERAL 1 SEMANA, EMBUTIDOS Y LÁCTEOS 15 DÍAS, PAN Y TORTILLA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO.

ATENTAMENTE


 JESÚS VERDUGO MEDRANO
 GERENTE COMERCIAL Y REPRESENTANTE LEGAL DE
 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

OFICINAS CORPORATIVAS
 AV. LOMAS DE SOTELO No.1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO,
 C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C PSE891129G51,
 licitaciones@cl.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399.

PLANTA DE PROCESO TIP 415
 EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO
 DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040,
 CIUDAD DE MÉXICO, TEL. 55 2282-2410/55 2282-2409, FAX 55 2282-2411.

