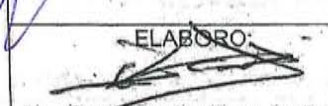
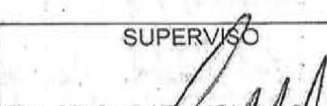
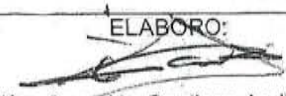
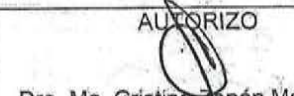


FICHA TÉCNICA

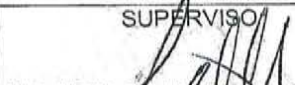
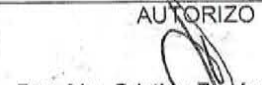
Anexo 2
Partida 1
Nº 90

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de estrella: 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

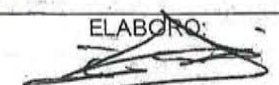
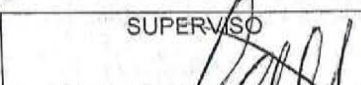
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes, NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lina Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Partida 1
N° 93

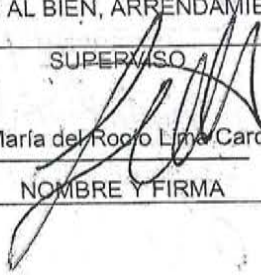
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de spaguetty: Producto obtenido de la desecación 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular, la integridad del producto, que el empaque no esté roto, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima García NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

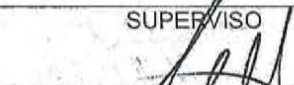
FICHA TÉCNICA

Anexo 2
Partida 1
N° 95

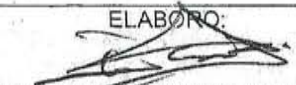
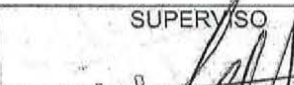
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa menuda: Producto obtenido de la desecación 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. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
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 el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño	ANTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

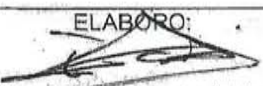
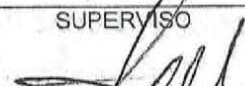
Anexo 2
Partida 1
N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000522	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Soya texturizada: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiqueta de valor nutrimental visible. 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. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña, 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

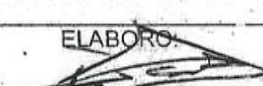
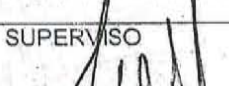
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000412	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000434	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vainilla: Sustancia aromática, 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. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

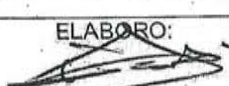
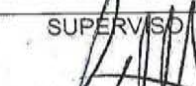
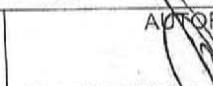
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000432		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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.		RÉSULTADOS MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arce-lanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000430		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000416		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tejocote: Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

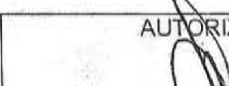
FICHA TÉCNICA

Nº 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

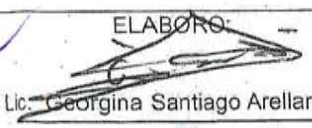
FICHA TÉCNICA

Nº 60

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000364	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

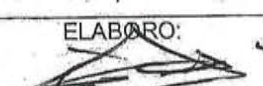
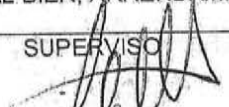
FICHA TÉCNICA

Nº 59

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000316		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mango: Características: Manila 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Garcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 58

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000314		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

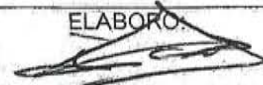
FICHA TÉCNICA

Nº 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000278		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA		
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.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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. 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Luna Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

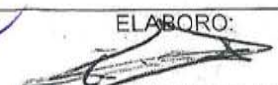
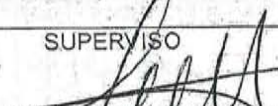
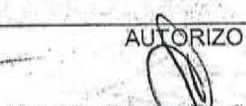
FICHA TÉCNICA

Nº 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000240	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: 1 De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

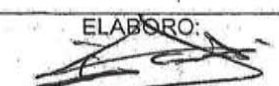
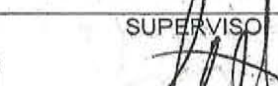
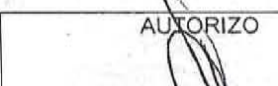
FICHA TÉCNICA

Nº 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000192		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Fresa: Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Luna Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

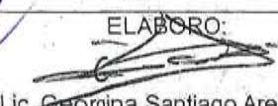
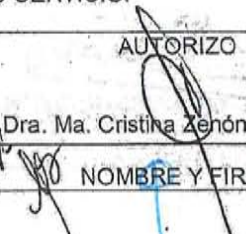
FICHA TÉCNICA

Nº 54

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000174		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Uma Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

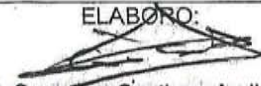
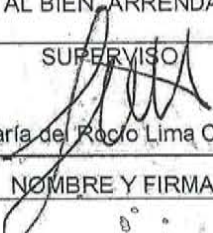
FICHA TÉCNICA

Nº 53

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000116		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Chabacano: Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

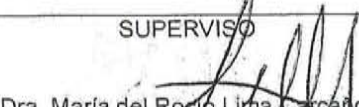
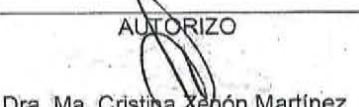
FICHA TÉCNICA

Nº 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000136		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

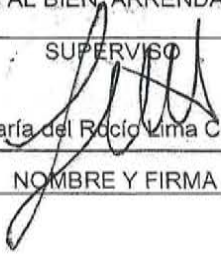
FICHA TÉCNICA

Nº 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000094		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Caña: Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000422		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso, ,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 49

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000400		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandia 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Garcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

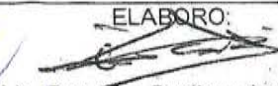
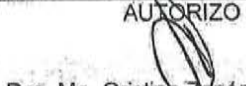
FICHA TÉCNICA

Nº 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

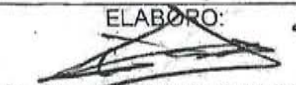
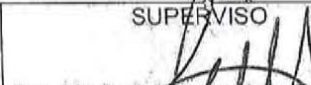
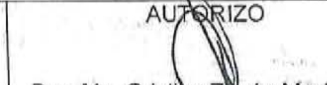
FICHA TÉCNICA

Nº 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

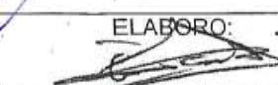
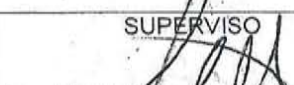
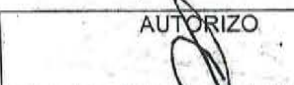
FICHA TÉCNICA

Nº 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000370		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

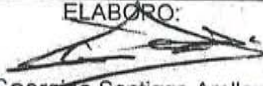
FICHA TÉCNICA

Nº 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000356		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

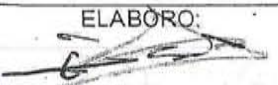
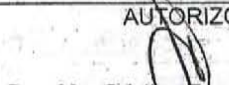
FICHA TÉCNICA

Nº 44

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000344		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000330	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

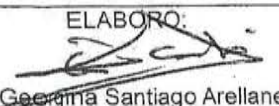
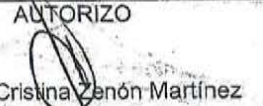
FICHA TÉCNICA

Nº 42

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000322	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rosío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

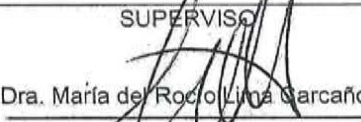
FICHA TÉCNICA

N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000298	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agrio: 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

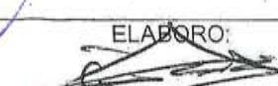
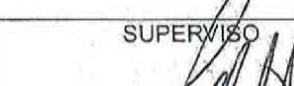
FICHA TÉCNICA

Nº 40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000022		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Garcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

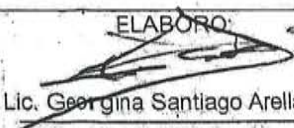
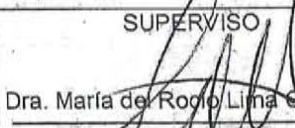
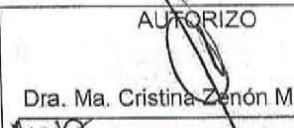
FICHA TÉCNICA

Nº 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000442		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211.
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Garcíaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

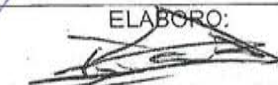
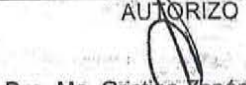
FICHA TÉCNICA

Nº 38

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000180		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Sarcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000180		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

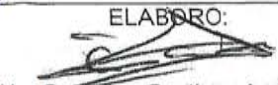
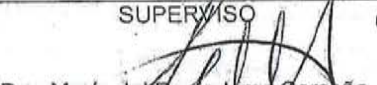
FICHA TÉCNICA

Nº 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000032		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

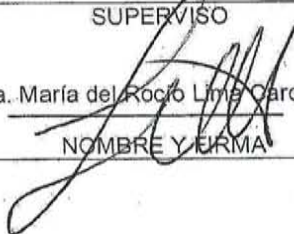
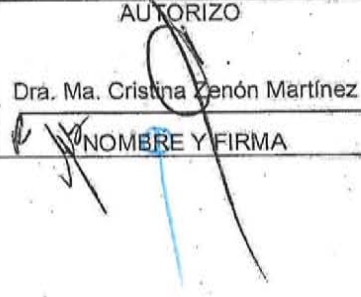
FICHA TÉCNICA

Nº 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000420		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

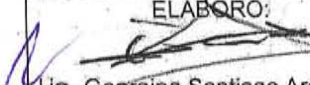
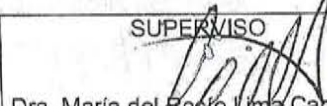
Nº 99

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000524	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vinagre: Es la dilución de vinagre concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 750 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

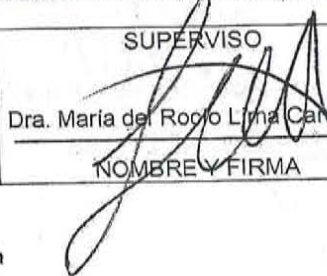
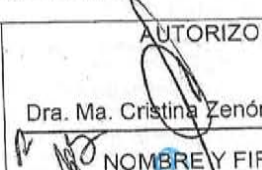
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000016		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Acelga: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

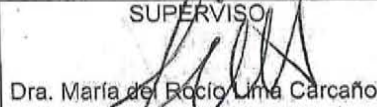
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000026		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	ANTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

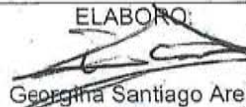
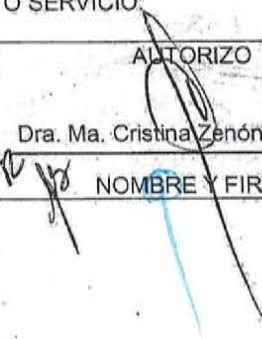
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000064		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

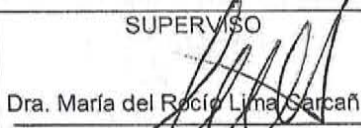
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000042		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	Autorizo:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

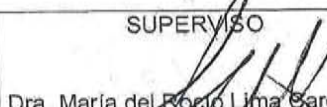
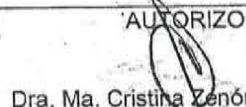
FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000062		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carraño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

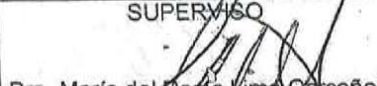
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000066		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Brócoli: Características: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Sarcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000082		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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 de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Barcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

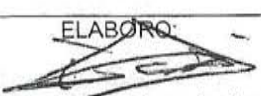
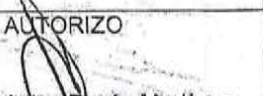
FICHA TÉCNICA

Nº 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000088		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Camote: Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rosario Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000108		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lina Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 10

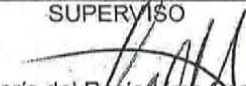
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000134		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

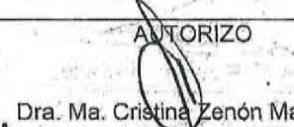
Nº 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000144		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

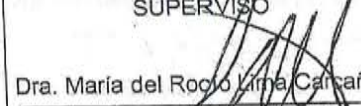
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000146		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Coliflor: Características: Tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000436		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rodio Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

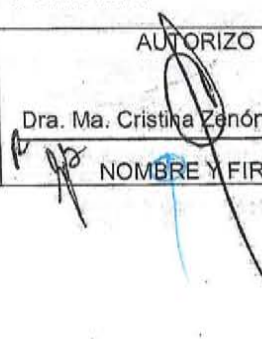
FICHA TÉCNICA

Nº 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000120	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

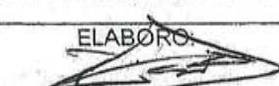
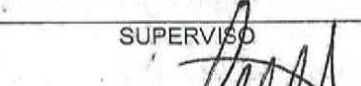
FICHA TÉCNICA

Nº 15

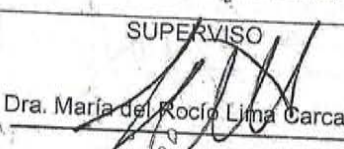
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000124		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chícharo: Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 16

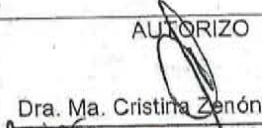
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile pobiano: Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile serrano: Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

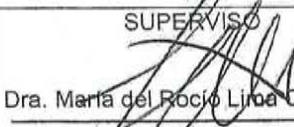
FICHA TÉCNICA

Nº 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000176		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Garcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

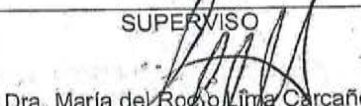
FICHA TÉCNICA

Nº 19

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000310		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lirio Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

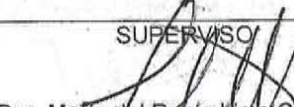
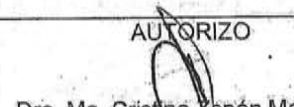
FICHA TÉCNICA

Nº 20

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000180		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

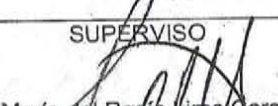
FICHA TÉCNICA

Nº 21

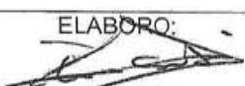
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000186		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. Mafla del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 22

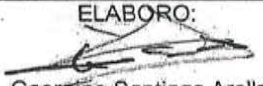
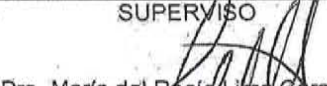
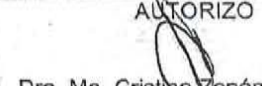
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000418		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: 1 De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000290		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

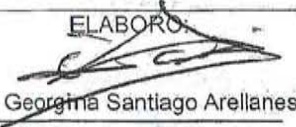
FICHA TÉCNICA

Nº 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000290		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lina Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

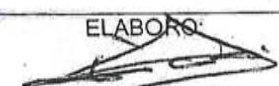
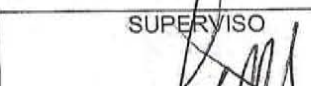
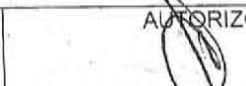
FICHA TÉCNICA

Nº 25

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000032		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rozo Lora Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

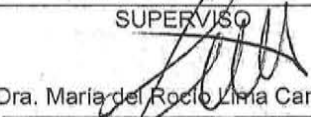
FICHA TÉCNICA

Nº 26

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000354		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

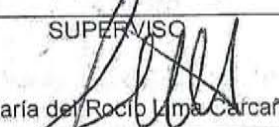
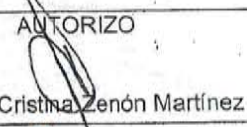
FICHA TÉCNICA

Nº 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de color verde obscuro, 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

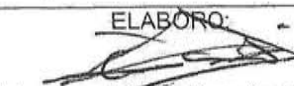
FICHA TÉCNICA

Nº 28

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón rojo: Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lama Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

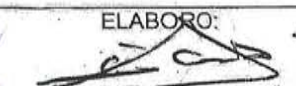
FICHA TÉCNICA

Nº 29

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000032		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón-Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 30

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000032		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Luna Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 31

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000516		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Porro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 32

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000386		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 33

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

Nº 34

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS 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:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. María del Rocío Lima Carcaño NOMBRE Y FIRMA	AUTORIZO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Dirección General de Administración
Dirección de Recursos Materiales

ANEXO 2

(COSTOS)



Ciudad de México, 10 de Diciembre de 2018

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
PRESENTE

LIC. GUSTAVO MARTINEZ MUÑOZ
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS

POR ESTE CONDUCTO PERMITAMOS PRESENTARLE LA SIGUIENTE COTIZACION DE ACUERDO AL OFICIO CON EL CUAL NOS FUE
REQUERIDO SA/JUDPU/2131/008/2019

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	10550	MARAVILLA	\$ 76.10	\$ 802,855.00
2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	314	MC CORMICK	\$ 23.24	\$ 7,297.36
3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	178	MONARCA	\$ 69.29	\$ 12,333.62
4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	319	CARBONELL	\$ 94.92	\$ 30,279.48
5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	142	VERMEX	\$ 71.91	\$ 10,211.22
6	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	25	A GRANEL	\$ 69.18	\$ 1,729.50
7	2211-0106	ALBERJON	KILO	61	A GRANEL	\$ 24.27	\$ 1,480.47
8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	174	A GRANEL	\$ 264.97	\$ 46,104.78
9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	110	A GRANEL	\$ 63.80	\$ 7,018.00
10	2211-0010	ARROZ	KILO	6302	EL FRESNO	\$ 29.51	\$ 185,972.02
11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	2845	LA COSTEÑA	\$ 58.88	\$ 167,513.60
12	2211-0274	ATÚN (1)	LATA	6520	DOLORES	\$ 20.22	\$ 131,834.40
13	2211-0042	CHOCOLATE EN TABILLAS	PAQUETE	368	ABUELITA	\$ 71.57	\$ 26,337.76

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx

14	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	1485	A GRANEL	\$ 181.32	\$ 269,260.20
15	2211-0044	FRIJOL	KILO	7292	CAMPO FLORIDO	\$ 45.04	\$ 328,431.68
16	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	8604	LA PASIEGA	\$ 53.87	\$ 463,497.48
17	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	5266	GAMESA	\$ 59.46	\$ 313,116.36
18	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	348	GAMESA	\$ 71.19	\$ 24,774.12
19	2211-0048	GARBANZA	KILO	374	EL FRESNO	\$ 51.60	\$ 19,298.40
20	2211-0049	GELATINA DE AGUA	KILO	6120	KOCI	\$ 91.72	\$ 561,326.40
21	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	246	CROSSE & BLACKWELL	\$ 66.14	\$ 16,270.44
22	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	7534	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 51,306.54
23	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	1829	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 12,455.49
24	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	4534	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 30,876.54
25	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	8759	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 59,648.79
26	2211-0090	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE	1346	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 9,166.26
27	2211-0091	SOPA MENUEDA	PAQUETE	2691	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 18,325.71
28	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	177	A GRANEL	\$ 25.78	\$ 4,563.06
29	2211-0092	TAMARINDO	KILO	1992	A GRANEL	\$ 51.54	\$ 102,667.68
30	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	358	CASTELL	\$ 26.14	\$ 9,358.12
31	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	322	BARRILITO	\$ 14.72	\$ 4,739.84
32	2211-0012	ATUN (II)	LATA	805	NAIR	\$ 283.10	\$ 227,895.50
33	2211-0018	AVENA	KILO	320	A GRANEL	\$ 23.08	\$ 7,385.60
34	2211-0020	AZUCAR	KILO	21700	SAN ISIDRO	\$ 30.18	\$ 654,906.00

ESCORE

Alimentos

0.25

Pieza

X azucar

35	2211-0126	AZUCAR REFINADA EN SOBRES	CAJA CON 100 SOBRES	137584	GLORIA O DILOX	\$	25.00	\$	3,439,600.00
36	2211-0022	CACAHUATE	KILO	120	A GRANEL	\$	91.72	\$	11,006.40
37	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	1758	GOLDEN HILLS	\$	231.71	\$	407,346.18
38	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	137584	NESCAFE	\$	2.24	\$	308,188.16
39	2211-0024	CAJETA	FRASCO	340	CORONADO	\$	68.67	\$	23,347.80
40	2211-0025	CANELA EN POLVO	FRASCO	193	MC CORMICK	\$	41.09	\$	7,930.37
41	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	252	A GRANEL	\$	473.69	\$	119,369.88
42	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3785 LT. (UN GALON)	PIEZA	1100	N/C	N/C		\$	-
43	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	84	ARM & HAMMER	\$	16.68	\$	1,401.12
44	2211-0131	CEREALES	LATA	549	NESTUM	\$	44.91	\$	24,655.59
45	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	105	A GRANEL	\$	77.81	\$	8,170.05
46	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	82	EL CRIOLLO	\$	42.02	\$	3,445.64
47	2211-0030	COMINO	FRASCO	113	EL CRIOLLO	\$	26.09	\$	2,948.17
48	2211-0031	CONSUME	KILO	993	EL CRIOLLO	\$	38.76	\$	38,488.68
49	2211-0032	CURRY	PAQUETE	52	KOCI	\$	37.06	\$	1,927.12
50	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	186	A GRANEL	\$	136.09	\$	25,312.74
51	2211-0034	CHILE ARBOL	KILO	65	A GRANEL	\$	125.37	\$	8,149.05
52	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	55	A GRANEL	\$	139.56	\$	7,675.80
53	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	895	LA COSTEÑA	\$	32.15	\$	28,774.25

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
 licitaciones@escore.mx

54	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	316	A GRANEL	\$ 112.61	\$ 35,584.76
55	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	2326	LA COSTEÑA	\$ 35.70	\$ 83,038.20
56	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	65	A GRANEL	\$ 104.97	\$ 6,823.05
57	22110040	CHILE PASTILLA	KILO	167	A GRANEL	\$ 131.37	\$ 21,938.79
58	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	437	CHOCO MILK	\$ 122.61	\$ 53,580.57
59	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	1888	GLORIA	\$ 16.41	\$ 30,982.08
60	2211-0050	GRANOLA	KILO	331	MAXILU	\$ 35.53	\$ 11,760.43
61	2211-0051	HABA PELADA	KILO	445	EL FRESNO	\$ 83.23	\$ 37,037.35
62	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	1109	TRES ESTRELLAS	\$ 18.65	\$ 20,682.85
63	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	46	MINSA	\$ 17.39	\$ 799.94
64	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	236	SAN ANTONIO	\$ 21.66	\$ 5,111.76
65	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	1050	TRES ESTRELLAS	\$ 33.15	\$ 34,807.50
66	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	1720	KELLOG'S	\$ 80.98	\$ 139,285.60
67	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	22762	JUMEX	\$ 34.32	\$ 781,191.84
68	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	3550	JUMEX	\$ 34.32	\$ 121,836.00
69	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	201680	VIDA	\$ 10.71	\$ 2,159,992.80
70	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	843	LECHERA	\$ 29.85	\$ 25,163.55
71	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	140198	AL DIA	\$ 28.05	\$ 3,932,553.90
72	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	680	CARNATION	\$ 21.37	\$ 14,531.60
73	2211-0062	LENTEJAS	KILO	635	EL FRESNO	\$ 32.13	\$ 20,402.55
74	2211-0063	FECULA DE MAÍZ	PAQUETE	1213	MAIZENA	\$ 33.47	\$ 40,599.11

ESCORE

Alimentos

75	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	2247	MC CORMICK	\$	85.56	\$	192,253.32
76	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	20380	HEINZ	\$	0.55	\$	11,209.00
77	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	401	MC CORMICK	\$	68.93	\$	27,640.93
78	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	317	CARLOTA	\$	95.27	\$	30,200.59
79	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	293	KARO	\$	62.06	\$	18,183.58
80	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	238	A GRANEL	\$	86.34	\$	20,548.92
81	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	215	MC CORMICK	\$	28.05	\$	6,030.75
82	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	15480	HEINZ	\$	0.41	\$	6,346.80
83	2211-0070	NUEZ	KILO	129	A GRANEL	\$	408.82	\$	52,737.78
84	2211-0071	OREGANO	KILO	11	A GRANEL	\$	113.44	\$	1,247.84
85	2211-0072	PASAS	KILO	157	A GRANEL	\$	71.66	\$	11,250.62
86	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	81	A GRANEL	\$	103.60	\$	8,391.60
87	2211-0074	PILONCILLO	KILO	366	A GRANEL	\$	35.83	\$	13,113.78
88	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	210	EL CRIOLLO	\$	37.28	\$	7,828.80
89	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	211	EL CRIOLLO	\$	26.75	\$	5,644.25
90	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	46	ROYAL	\$	48.28	\$	2,220.88
91	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	427	EL FUERTE	\$	28.51	\$	12,173.77
92	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	296	MC CORMICK	\$	24.38	\$	7,216.48
93	2211-0080	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	261	MC CORMICK	\$	23.95	\$	6,250.95
94	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	268	ELEFANTE	\$	8.76	\$	2,347.68
95	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	1985	ELEFANTE	\$	10.29	\$	20,425.65
96	2211-0086	SALSA CATSUP	FRASCO	554	LA COSTEÑA	\$	24.36	\$	13,495.44
97	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	17291	ABAL	\$	0.49	\$	8,472.59

98	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	15110	HEINZ	\$	0.39	\$	5,892.90
99	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	183	KIKOMAN		73.46	\$	13,443.18
SUBTOTAL						\$			17,170,246.73
IVA						\$			2,076.82
IEPS						\$			79,505.04
TOTAL						\$			17,251,828.59

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LA PRESENTE COTIZACIÓN SE ENCUENTRA VINCULADA CON TODOS LOS REQUERIMIENTOS Y CARACTERÍSTICAS DEL ANEXO TÉCNICO Y SUS ALCANCES DE LA PRESENTE INVITACIÓN, ASÍ COMO EN CASO DE SER ADJUDICADO PODRÉ CUMPLIR CON LA TOTALIDAD DE LO SOLICITADO, CUALITATIVA Y CUANTITATIVAMENTE.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE ME REPRESENTA NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN LOS ARTÍCULOS 49. 59 Y 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMIENTOS LEGALES, INHABILITADA O SANCIONADA POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE LOS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIONES PERSONALES, PROFESIONALES, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS SEÑALADOS EN LA PRESENTE SOLICITUD.

*LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 100% DE CONTENIDO NACIONAL.

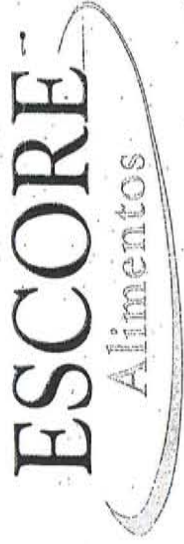
*VIGENCIA COTIZACIÓN DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2019



*PERIODO DE GARANTIA: 6 MESES
*TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CADUCIDAD DE LOS BIENES: NO MAYOR A DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
*LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DIAS HABILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCION DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTA LAS FACTURAS.
*PRECIOS FIRME Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)
*CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

ESCORE
ATENTAMENTE

C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL



CIUDAD DE MEXICO, 10 DE DICIEMBRE DE 2018

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
PRESENTE

LIC. GUSTAVO MARTINEZ MUÑOZ
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS

POR ESTE CONDUCTO PERMITAMOS PRESENTARLE LA SIGUIENTE COTIZACION DE ACUERDO AL OFICIO CON EL CUAL NOS FUE
REQUERIDO SA/JUDPU/2134/009/2019

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	2211-0210	ACELGA	KILO	3672	A GRANEL	\$ 11.76	\$ 43,182.72
2	2211-0211	AJO	KILO	1098	A GRANEL	\$ 86.93	\$ 95,449.14
3	2211-0212	APIO	KILO	394	A GRANEL	\$ 13.09	\$ 5,157.46
4	2211-0213	BETABEL	KILO	1613	A GRANEL	\$ 12.53	\$ 20,210.89
5	2211-0214	BERROS	KILO	124	A GRANEL	\$ 10.99	\$ 1,362.76
6	2211-0215	BROCOLI	KILO	4339	A GRANEL	\$ 15.29	\$ 66,343.31
7	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	28976	A GRANEL	\$ 20.03	\$ 580,389.28
8	2211-0217	CAMOTE	KILO	1573	A GRANEL	\$ 30.08	\$ 47,315.84

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

9	2211-0218	CEBOLLA	KILO	12758	A GRANEL	\$ 19.50	\$ 248,781.00
10	2211-0219	CILANTRO	KILO	698	A GRANEL	\$ 17.51	\$ 12,221.98
11	2211-0220	COL	KILO	1486	A GRANEL	\$ 11.76	\$ 17,475.36
12	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1354	A GRANEL	\$ 14.20	\$ 19,226.80
13	2211-0223	CHAMPINONES	KILO	4310	A GRANEL	\$ 77.90	\$ 335,749.00
14	2211-0222	CHAYOTE	KILO	34137	A GRANEL	\$ 19.14	\$ 653,382.18
15	2211-0224	CHICHARO	KILO	4308	A GRANEL	\$ 70.39	\$ 303,240.12
16	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	3364	A GRANEL	\$ 23.74	\$ 79,861.36
17	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	1042	A GRANEL	\$ 22.59	\$ 23,538.78
18	2211-0227	EJOTE	KILO	5235	A GRANEL	\$ 23.34	\$ 122,184.90
19	2211-0228	ELOTE	PIEZA	7817	A GRANEL	\$ 7.70	\$ 60,190.90
20	2211-0229	EPAZOTE	KILO	380	A GRANEL	\$ 15.13	\$ 5,749.40
21	2211-0230	ESPINACAS	KILO	7620	A GRANEL	\$ 20.63	\$ 157,200.60

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6

licitaciones@escorfe.mx

ESCORE

Alimentos

22	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	55409	A GRANEL	\$ 23.91	\$ 1,324,829.19
23	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	5750	A GRANEL	\$ 14.11	\$ 81,132.50
24	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1868	A GRANEL	\$ 20.24	\$ 37,808.32
25	2211-0234	NOPALES	KILO	5564	A GRANEL	\$ 15.87	\$ 88,300.68
26	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	32510	A GRANEL	\$ 21.62	\$ 702,866.20
27	2211-0236	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	1323	A GRANEL	\$ 41.37	\$ 54,732.51
28	2211-0174	UVA	KILO	5537	A GRANEL	\$ 72.86	\$ 403,425.82
29	2211-0237	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	1439	A GRANEL	\$ 48.64	\$ 69,992.96
30	2211-0238	PEPINO	KILO	3124	A GRANEL	\$ 14.76	\$ 46,110.24
31	2211-0239	PEREJIL	KILO	386	A GRANEL	\$ 19.45	\$ 7,507.70
32	2211-0240	PORO	KILO	239	A GRANEL	\$ 21.53	\$ 5,145.67
33	2211-0241	RABANO	KILO	245	A GRANEL	\$ 15.76	\$ 3,861.20
34	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO-	295	A GRANEL	\$ 16.39	\$ 4,835.05

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C: EAL070822PC6
licitaciones@escor3a.mx

ESCORE

Alimentos

35	2211-0272	TE DE LIMON	KILO	620	A GRANEL	\$ 24.53	\$ 15,208.60
36	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	6747	A GRANEL	\$ 21.14	\$ 142,631.58
37	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	267	A GRANEL	\$ 15.75	\$ 4,205.25
38	2211-0245	YERBABUENA	KILO	65	A GRANEL	\$ 15.04	\$ 977.60
39	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	100	A GRANEL	\$ 53.91	\$ 5,391.00
40	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	41948	A GRANEL	\$ 14.46	\$ 606,568.08
41	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	5515	A GRANEL	\$ 82.12	\$ 452,891.80
42	2211-0157	LIMON AGRIO	KILO	6293	A GRANEL	\$ 18.62	\$ 117,175.66
43	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	47425	A GRANEL	\$ 51.86	\$ 2,459,460.50
44	2211-0159	MELON CHINO	KILO	29356	A GRANEL	\$ 21.23	\$ 623,227.88
45	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	25170	A GRANEL	\$ 9.91	\$ 249,434.70
46	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	36150	A GRANEL	\$ 18.71	\$ 676,366.50
47	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	17890	A GRANEL	\$ 15.87	\$ 283,914.30

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PCB
 licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

48	2211-0163	PLATANO MACHO	KILO	3669	A GRANEL	\$ 18.91	\$ 69,380.79
49	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	21557	A GRANEL	\$ 16.03	\$ 345,558.71
50	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	16111	A GRANEL	\$ 11.16	\$ 179,798.76
51	2211-0166	TORONJA	KILO	7382	A GRANEL	\$ 8.34	\$ 61,565.88
52	2211-0177	CAÑA	KILO	86	A GRANEL	\$ 11.59	\$ 996.74
53	2211-0172	CIRUELA	KILO	2776	A GRANEL	\$ 64.00	\$ 177,664.00
54	2211-0178	CHABACANO	KILO	1029	A GRANEL	\$ 82.55	\$ 84,943.95
55	2211-0170	DURAZNO	KILO	3767	A GRANEL	\$ 71.35	\$ 268,775.45
56	2211-0173	FRESA	KILO	2960	A GRANEL	\$ 59.15	\$ 175,084.00
57	2211-0167	GUAYABA	KILO	24887	A GRANEL	\$ 21.35	\$ 531,337.45
58	2211-0176	JICAMA	KILO	6203	A GRANEL	\$ 9.71	\$ 60,231.13
59	2211-0171	MANDARINA	KILO	4938	A GRANEL	\$ 12.40	\$ 61,231.20
60	2211-0169	MANGO	KILO	5484	A GRANEL	\$ 21.67	\$ 118,838.28

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
 licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

61	2211-0168	PERA	KILO	39990	A GRANEL	\$ 53.17	\$ 2,126,268.30
62	2211-0179	PLATANO DOMINICO	KILO	10097	A GRANEL	\$ 31.37	\$ 316,742.89
63	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	321	A GRANEL	\$ 25.58	\$ 8,211.18
64	2211-0175	TUNA	KILO	2197	A GRANEL	\$ 14.67	\$ 32,229.99
SUBTOTAL						\$	15,985,073.97
IVA						\$	-
IEPS						\$	-
TOTAL						\$	15,985,073.97

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LA PRESENTE COTIZACION SE ENCUENTRA VINCULADA CON TODOS LOS REQUERIMIENTOS Y CARACTERISTICAS DEL ANEXO TECNICO Y SUS ALCANCES DE LA PRESENTE INVITACION, ASI COMO EN CASO DE SER ADJUDICADO PODRE CUMPLIR CON LA TOTALIDAD DE LO SOLICITADO, CUALITATIVA Y CUANTITATIVAMENTE.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL ARTICULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASI COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN LOS ARTICULOS 49, 59 Y 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MEXICO. ASIMISMO NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES, INHABILITADA O SANCIONADA POR LA CONTRALORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE MEXICO, POR LA SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA DE LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS.

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.E.C. EAL070822PCG
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMAS PERSONAL DE LOS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACION, RELACIONES PUBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ULTIMO AÑO, RELACIONES PERSONALES, PROFESIONALE, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PUBLICOS SEÑALADOS EN LA PRESENTE SOLICITUD.

*LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 100% DE CONTENIDO NACIONAL.
*VIGENCIA COTIZACION DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2019 -
*PERIODO DE GARANTIA: 6 MESES
*TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CADUCIDAD DE LOS BIENES: NO MAYOR A DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
*LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DIAS HABILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCION DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTA LAS FACTURAS.
*PRECIOS FIRMES Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)
*CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

ATENTAMENTE

C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433-R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx



CIUDAD DE MEXICO, 14 DE DICIEMBRE DE 2018

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
PRESENTE

LIC. GUSTAVO MARTINEZ MUÑOZ
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS

POR ESTE CONDUCTO PERMITAMOS PRESENTARLE LA SIGUIENTE COTIZACION DE ACUERDO AL OFICIO CON EL CUAL NOS FUE REQUERIDO
SA/JUDPU/2154/015/2019

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	144	MARAVILLA	\$ 76.10	\$ 10,958.40
2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	2	MC CORMICK	\$ 23.24	\$ 46.48
3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	1	MONARCA	\$ 69.29	\$ 69.29
4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	2	CARBONELL	\$ 94.92	\$ 189.84
5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	1	VERMEX	\$ 71.91	\$ 71.91
6	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	1	A GRANEL	\$ 69.18	\$ 69.18
7	2211-0106	ALBERJON	KILO	1	A GRANEL	\$ 24.27	\$ 24.27
8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	3	A GRANEL	\$ 264.97	\$ 794.91

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	1	A GRANEL	\$ 63.80	\$ 63.80
10	2211-0010	ARROZ	KILO	46	EL FRESNO	\$ 29.51	\$ 1,357.46
11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	14	LA COSTEÑA	\$ 58.88	\$ 824.32
12	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	119	DOLORES	\$ 20.22	\$ 2,406.18
13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	0	NAIR	\$ 283.10	\$ -
14	2211-0018	AVENA	KILO	2	A GRANEL	\$ 23.08	\$ 46.16
15	2211-0020	AZUCAR	KILO	158	SAN ISIDRO	\$ 30.18	\$ 4,768.44
16	2211-0126	AZUCAR	PIEZA	14540	GLORIA O DILOX	\$ 0.25	\$ 3,635.00
17	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	92	LA PASIEGA	\$ 53.87	\$ 4,956.04
18	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	26	GAMESA	\$ 59.46	\$ 1,545.96
19	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	4	GAMESA	\$ 71.19	\$ 284.76
20	2211-0048	GARBANZA	KILO	6	EL FRESNO	\$ 51.60	\$ 309.60
21	2211-0049	GELATINA DE AGUA	KILO	18	KOCI	\$ 91.72	\$ 1,650.96
22	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	12	GLORIA	\$ 16.41	\$ 196.92
23	2211-0050	GRANOLA	KILO	2	MAXILU	\$ 35.53	\$ 71.06

ESCORE

Alimentos

24	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	4	TRES ESTRELLAS	\$ 18.65	\$	74.60
25	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	2	SAN ANTONIO	\$ 21.66	\$	43.32
26	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	1	A GRANEL	\$ 103.60	\$	103.60
27	2211-0074	PILONCILLO	KILO	2	A GRANEL	\$ 35.83	\$	71.66
28	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	3	EL CRIOLLO	\$ 37.28	\$	111.84
29	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	3	EL CRIOLLO	\$ 26.75	\$	80.25
30	2211-0022	CACAHUATE	KILO	2	A GRANEL	\$ 91.72	\$	183.44
31	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	8	GOLDEN HILLS	\$ 231.71	\$	1,853.68
32	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	13415	NESCAFE	\$ 2.24	\$	30,049.60
33	2211-0024	CAJETA	FRASCO	5	CORONADO	\$ 68.67	\$	343.35
34	2211-0025	CANELA EN POLVO	FRASCO	2	MC CORMICK	\$ 41.09	\$	82.18
35	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	2	A GRANEL	\$ 473.89	\$	947.78
36	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785LT. (UN GALÓN)	PIEZA	16		\$ -	\$	-

ESCORE

Alimentos

37	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	2	ARM & HAMMER	\$ 16.68	\$ 33.36
38	2211-0131	CEREALES	LATA	1	NESTUM	\$ 44.91	\$ 44.91
39	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	1	A GRANEL	\$ 77.81	\$ 77.81
40	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	2	EL CRIOLLO	\$ 42.02	\$ 84.04
41	2211-0030	COMINO	FRASCO	2	KOCI	\$ 26.09	\$ 52.18
42	2211-0031	CONSOME	KILO	19	EL CRIOLLO	\$ 38.76	\$ 736.44
43	2211-0032	CURRY	PAQUETE	2	EL CRIOLLO	\$ 37.06	\$ 74.12
44	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	6	A GRANEL	\$ 136.09	\$ 816.54
45	2211-0034	CHILE ARBOL	KILO	1	A GRANEL	\$ 125.37	\$ 125.37
46	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	1	A GRANEL	\$ 139.56	\$ 139.56
47	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	10	LA COSTEÑA	\$ 32.15	\$ 321.50
48	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	7	A GRANEL	\$ 112.61	\$ 788.27
49	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	100	LA COSTEÑA	\$ 35.70	\$ 3,570.00
50	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	1	A GRANEL	\$ 104.97	\$ 104.97
51	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	1	A GRANEL	\$ 131.37	\$ 131.37
52	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	4	CHOCO MILK	\$ 122.61	\$ 490.44

ESCORE

Alimentos

53	2211-0042	CHOCOLATE EN TABILLAS	PAQUETE	12	ABUELITA	\$ 71.57	\$ 858.84
54	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	10	A GRANEL	\$ 181.32	\$ 1,813.20
55	2211-0044	FRIJOL	KILO	115	CAMPO FLORIDO	\$ 45.04	\$ 5,179.60
56	2211-0051	HABA PELADA	KILO	3	EL FRESNO	\$ 83.23	\$ 249.69
57	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	1	MINSA	\$ 17.39	\$ 17.39
58	22110054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	7	TRES ESTRELLAS	\$ 33.15	\$ 232.05
59	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	41	KELLOG'S	\$ 80.98	\$ 3,320.18
60	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	133	JUMEX	\$ 34.32	\$ 4,564.56
61	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	15	JUMEX	\$ 34.32	\$ 514.80
62	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	15091	VIDA	\$ 10.71	\$ 161,624.61
63	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	12	LECHERA	\$ 29.85	\$ 358.20
64	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	1228	AL DIA	\$ 28.05	\$ 34,445.40
65	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	16	CARNATION	\$ 21.37	\$ 341.92
66	2211-0062	LENTEJAS	KILO	11	EL FRESNO	\$ 32.13	\$ 353.43
67	2211-0063	FECULA DE MAÍZ	PAQUETE	5	MAIZENA	\$ 33.47	\$ 167.35

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PCS
licitaciones@escore.mx

SCORE

Alimentos

68	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	95	MC CORMICK	\$ 85.56	\$ 8,128.20
69	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	2136	HEINZ	\$ 0.55	\$ 1,174.80
70	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	3	MC CORMICK	\$ 68.93	\$ 206.79
71	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	1	CARLOTA	\$ 95.27	\$ 95.27
72	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	1	KARO	\$ 62.06	\$ 62.06
73	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	17	A GRANEL	\$ 86.34	\$ 1,467.78
74	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	7	MC CORMICK	\$ 28.05	\$ 196.35
75	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	942	HEINZ	\$ 0.41	\$ 386.22
76	2211-0070	NUEZ	KILO	1	A GRANEL	\$ 408.82	\$ 408.82
77	2211-0071	OREGANO	KILO	1	A GRANEL	\$ 113.44	\$ 113.44
78	2211-0072	PASAS	KILO	3	A GRANEL	\$ 71.66	\$ 214.98
79	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	1	ROYAL	\$ 48.28	\$ 48.28
80	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	1	EL FUERTE	\$ 28.51	\$ 28.51
81	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	5	MC CORMICK	\$ 24.38	\$ 121.90

ESCORE

Alimentos

82	2211-0080	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	5	MC CORMICK	\$ 23.95	\$ 119.75
83	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	2	ELEFANTE	\$ 8.76	\$ 17.52
84	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	26	ELEFANTE	\$ 10.29	\$ 267.54
85	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	6	LA COSTEÑA	\$ 24.36	\$ 146.16
86	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	1100	ABAL	\$ 0.49	\$ 539.00
87	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	916	HEINZ	\$ 0.39	\$ 357.24
88	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	2	KIKOMAN	\$ 73.46	\$ 146.92
89	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	4	CROSSE & BLACKWELL	\$ 66.14	\$ 264.56
90	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	74	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 503.94
91	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	15	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 102.15
92	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	25	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 170.25
93	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	79	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 537.99
94	2211-0090	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE	14	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 95.34
95	2211-0091	SOPA MENUUDA	PAQUETE	20	LA MODERNA	\$ 6.81	\$ 136.20



*LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 100% DE CONTENIDO NACIONAL.
*VIGENCIA COTIZACIÓN DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2019
*PERIODO DE GARANTÍA: 6 MESES
*TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CADUCIDAD DE LOS BIENES: NO MAYOR A DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
*LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTÉ LAS FACTURAS
*PRECIOS FIRMES Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)
*CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

ATENTAMENTE

C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

CIUDAD DE MEXICO, 10 DE DICIEMBRE DE 2018

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
PRESENTE

LIC. GUSTAVO MARTINEZ MUÑOZ
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS

POR ESTE CONDUCTO PERMITAMOS PRESENTARLE LA SIGUIENTE COTIZACION DE ACUERDO AL OFICIO CON EL CUAL NOS FUE
REQUERIDO SA/JUDPU/2157/016/2019

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	2211-0210	ACELGA	KILO	28	A GRANEL	\$ 11.76	\$ 329.28
2	2211-0211	AJO	KILO	10	A GRANEL	\$ 86.93	\$ 869.30
3	2211-0212	APIO	KILO	20	A GRANEL	\$ 13.09	\$ 261.80
4	2211-0213	BETABEL	KILO	9	A GRANEL	\$ 12.53	\$ 112.77
5	22110214	BERROS	KILO	1	A GRANEL	\$ 10.99	\$ 10.99
6	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	55	A GRANEL	\$ 15.29	\$ 840.95
7	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	158	A GRANEL	\$ 20.03	\$ 3,164.74
8	2211-0217	CAMOTE	KILO	1	A GRANEL	\$ 30.08	\$ 30.08
9	2211-0218	CEBOLLA	KILO	179	A GRANEL	\$ 19.50	\$ 3,490.50

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PCS
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Amentos

10	2211-0219	CILANTRO	KILO	4	A GRANEL	\$	17.51	\$	70.04
11	2211-0220	COL	KILO	43	A GRANEL	\$	11.76	\$	505.68
12	2211-0221	COLIFLOR	KILO	19	A GRANEL	\$	14.20	\$	269.80
13	2211-0223	CHAMPiÑONES	KILO	47	A GRANEL	\$	77.90	\$	3,661.30
14	2211-0222	CHAYOTE	KILO	166	A GRANEL	\$	19.14	\$	3,177.24
15	2211-0224	CHICHARO	KILO	65	A GRANEL	\$	70.39	\$	4,575.35
16	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	37	A GRANEL	\$	23.74	\$	878.38
17	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	14	A GRANEL	\$	22.59	\$	316.26
18	2211-0227	EJOTE	KILO	40	A GRANEL	\$	23.34	\$	933.60
19	2211-0228	ELOTE	PIEZA	64	A GRANEL	\$	7.70	\$	492.80
20	2211-0229	EPAZOTE	KILO	3	A GRANEL	\$	15.13	\$	45.39
21	2211-0241	RABANO	KILO	2	A GRANEL	\$	15.76	\$	31.52
22	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	3	A GRANEL	\$	16.39	\$	49.17
23	2211-0272	TE DE LIMON	KILO	2	A GRANEL	\$	24.53	\$	49.06
24	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	63	A GRANEL	\$	21.14	\$	1,331.82
25	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	2	A GRANEL	\$	15.75	\$	31.50

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.
 IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
 C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
 licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

26	2211-0245	YERBABUENA	KILO	1	A GRANEL	\$	15.04	\$	15.04
27	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	1	A GRANEL	\$	53.91	\$	53.91
28	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	331	A GRANEL	\$	14.46	\$	4,786.26
29	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	209	A GRANEL	\$	82.12	\$	17,163.08
30	2211-0157	LIMON AGRIO	KILO	72	A GRANEL	\$	18.62	\$	1,340.64
31	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	939	A GRANEL	\$	51.86	\$	48,696.54
32	2211-0159	MELON CHINO	KILO	280	A GRANEL	\$	21.23	\$	5,944.40
33	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	771	A GRANEL	\$	9.91	\$	7,640.61
34	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	330	A GRANEL	\$	18.71	\$	6,174.30
35	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	280	A GRANEL	\$	15.87	\$	4,443.60
36	2211-0163	PLATANO MACHO	KILO	2	A GRANEL	\$	18.91	\$	37.82
37	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	61	A GRANEL	\$	16.03	\$	977.83
38	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	267	A GRANEL	\$	11.16	\$	2,979.72
39	2211-0166	TORONJA	KILO	686	A GRANEL	\$	8.34	\$	5,721.24
40	2211-0177	CAÑA	KILO	5	A GRANEL	\$	11.59	\$	57.95
41	2211-0172	CIRUELA	KILO	204	A GRANEL	\$	64.00	\$	13,056.00

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

42	2211-0178	CHABACANO	KILO	14	A GRANEL	\$ 82.55	\$ 1,155.70
43	2211-0170	DURAZNO	KILO	256	A GRANEL	\$ 71.35	\$ 18,265.60
44	2211-0173	FRESA	KILO	92	A GRANEL	\$ 59.15	\$ 5,441.80
45	2211-0167	GUAYABA	KILO	295	A GRANEL	\$ 21.35	\$ 6,298.25
46	2211-0176	JICAMA	KILO	19	A GRANEL	\$ 9.71	\$ 184.49
47	2211-0171	MANDARINA	KILO	312	A GRANEL	\$ 12.40	\$ 3,868.80
48	2211-0230	ESPINACAS	KILO	66	A GRANEL	\$ 20.63	\$ 1,361.58
49	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	679	A GRANEL	\$ 23.91	\$ 16,234.89
50	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	123	A GRANEL	\$ 14.11	\$ 1,735.53
51	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	29	A GRANEL	\$ 20.24	\$ 586.96
52	2211-0234	NOPALES	KILO	56	A GRANEL	\$ 15.87	\$ 888.72
53	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	285	A GRANEL	\$ 21.62	\$ 6,161.70
54	2211-0236	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	16	A GRANEL	\$ 41.37	\$ 661.92
55	2211-0237	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	19	A GRANEL	\$ 48.64	\$ 924.16
56	2211-0238	PEPINO	KILO	31	A GRANEL	\$ 14.76	\$ 457.56
57	2211-0239	PEREJIL	KILO	5	A GRANEL	\$ 19.45	\$ 97.25

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO,
C.P. 08230 CDMX, TELÉFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6
licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

58	2211-0240	PORO	KILO	3	A GRANEL	\$ 21.53	\$ 64.59
59	2211-0169	MANGO	KILO	228	A GRANEL	\$ 21.67	\$ 4,940.76
60	2211-0168	PERA	KILO	899	A GRANEL	\$ 53.17	\$ 47,799.83
61	2211-0179	PLATANO DOMINICO	KILO	12	A GRANEL	\$ 31.37	\$ 376.44
62	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	5	A GRANEL	\$ 25.58	\$ 127.90
63	2211-0175	TUNA	KILO	158	A GRANEL	\$ 14.67	\$ 2,317.86
64	2211-0174	UVA	KILO	250	A GRANEL	\$ 72.86	\$ 18,215.00
SUBTOTAL						\$ 282,785.55	
IVA						\$ -	
IEPS						\$ -	
TOTAL						\$ 282,785.55	

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LA PRESENTE COTIZACION SE ENCUENTRA VINCULADA CON TODOS LOS REQUERIMIENTOS Y CARACTERISTICAS DEL ANEXO TECNICO Y SUS ALCANCES DE LA PRESENTE INVITACION, ASI COMO EN CASO DE SER ADJUDICADO PODRE CUMPLIR CON LA TOTALIDAD DE LO SOLICITADO, CUALITATIVA Y CUANTITATIVAMENTE.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL ARTICULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASI COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN LOS ARTICULOS 49, 59 Y 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MEXICO. ASIMISMO NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMIENTOS LEGALES, INHABILITADA O SANCIONADA POR LA CONTRALORIA GENERAL DE LA CIUDAD DE MEXICO, POR LA SECRETARIA DE LA FUNCION PUBLICA DE LA ADMINISTRACION PUBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS.

ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

IGNACIO ALDAMA NO. 34-BIS COL. SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO;

C.P. 08230 CDMX, TELEFONO: 5579-7433 R.F.C. EAL070822PC6

licitaciones@escore.mx



MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMAS PERSONAL DE LOS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACION, RELACIONES PUBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ULTIMO AÑO, RELACIONES PERSONALES, PROFESIONALE, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PUBLICOS SEÑALADOS EN LA PRESENTE SOLICITUD.

*LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 100% DE CONTENIDO NACIONAL.
*VIGENCIA COTIZACION DEL 01 DE ENERO AL 31 DE MARZO DE 2019
*PERIODO DE GARANTIA: 6 MESES
*TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CADUCIDAD DE LOS BIENES: NO MAYOR A DOCE MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
*LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO
*CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DIAS HABLES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCION DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTA LAS FACTURAS.
*PRECIOS FIRMES Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)
*CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO

ATENTAMENTE

C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

R



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
Dirección General de Administración
Dirección de Recursos Materiales

ANEXO 3

(DIRECCIONES DE HOSPITALES)

FRUTAS Y VERDURAS

El surtimiento se llevara 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

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena
Xoco

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacan
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Gregorio salas
Tlahuac



SECRETARIA DE SA

Dirección General de Servicios Médicos y Urger
Subdirección de Operación Hospita

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 0
Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext.

ABARROTES

El surtimiento se llevara a cabo los 3 primeros días hábiles 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 a los Hospitales Generales, Hospitales Pediátricos y Hospitales Materno Infantiles.

1er. Día de cada mes

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Legaría
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Magdalena Contreras
Dr. Nicolás m. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

2do. Día de cada mes

Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Coyoacan
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Tlahuac
Clinica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Xoco
Milpa Alta
Tlahuac
Iztapalapa
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1341

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacan	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacan	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Del. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Del. Cuauhtemoc C.P. 06920	Nut. Maricela García González
San Juan de Aragón	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Del. Gustavo A. Madero C.P. 06979	Dtta. Mayra Beatriz León Fuentes
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Del. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Antonio Avalos Ozuna
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Del. Iztapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servin Rodas
Legarí	Calzada Legarí n° 371 Col. México Nuevo Del. Miguel Hidalgo c.p. 11260	Nut. Tania Meléndez Balderas
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Del. Venustiano Carranza C.P. 15530	Nut. Carolina Contreras Camacho
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Del. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Nut. Martha López Cisneros

SECRETARÍA

Dirección General de Servicios Médicos
Subdirección de Operación

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles
Del. Benito Juárez, Tel. 513212

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Del. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División del Norte, esq. Avenida México. Col. San Marcos Xochimilco. Del. Xochimilco	Nut Carlos Bobadilla Zamudio
Centro regulador de urgencias	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Del. Venustiano Carranza.	Lic. Noé Euridi Santiago Chica
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuauhtepc Barrio Bajo, C.P. 07210, Del. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martinez de Castro y Piña y Palacios s/n. Col. San Mateo Xalpa. C.P. 16800. Del. Xochimilco.	
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa s/n. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Del. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Del. Iztapalapa.	C. Claudia Galván Valencia
Centro de Sanciones Administrativas "Torito"	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan. Col. Huichapan. C.P. 11290. Del. Miguel Hidalgo.	C. Marco Antonio López Hernández
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Mujeres	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupe. C.P. 14308. Del. Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Desarrollo Integral para Adolescentes	Obrera Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Del. Benito Juárez.	Lic. Fernando Rodríguez Arias



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
Del Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1341
df.gob.mx

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.

SECRETARIA

Dirección General de Servicios Médicos y
Subdirección de Operación

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles,
Del Benito Juárez, Tel. 5132120



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD
DE MÉXICO

L.C.9

Gobierno de la Ciudad de México Presupuesto de Egresos 2019

SECRETARÍA DE SALUD

DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS

OFICIO DE OTORGAMIENTO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL

UDPSO/ 0022 /2019

26 de diciembre de 2018

LIC. EDUARDO E. CASTILLO ARROYO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES
PRESENTE

De acuerdo al Techo Presupuestal de preinversión asignado con oficio SAF/SE/5065/2018, se otorga la siguiente suficiencia presupuestal:

SOLICITUD:

SOLICITANTE	CONCEPTO	PARTIDA	IMPORTE
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES	Productos alimenticios y bebidas para personas		
Oficio:			
DRM/SA/5709/18	Suficiencia presupuestal para ALIMENTOS (Abarrotes, frutas y verduras, lácteos, carnes, embutidos, pan, tortillas, colaciones)	2211	\$34,054,803.00
Fecha:			
13 de diciembre de 2018			

SUFICIENCIA OTORGADA:

CONCEPTO	CLAVE PRESUPUESTAL			IMPORTE
	AREA FUNCIONAL	FONDO	POSPRE	
	232322U002	111190	22111100	24,831,245.00
Suficiencia presupuestal para ALIMENTOS (Abarrotes, frutas y verduras, lácteos, carnes, embutidos, pan, tortillas, colaciones)	232322U002	150190	22111100	6,502,541.00
	232322U002	25F190	22111100	752,925.00
	232397U004	111190	22111100	1,968,092.00
TOTAL				34,054,803.00

OBSERVACIONES: Al enviar el contrato correspondiente a este servicio y/o adquisición, deberá anexar copia de esta suficiencia.

ELABORÓ

LIC. HÉCTOR ENRIQUE GUTIÉRREZ PÉREZ
J.U.D. DE PRESUPUESTO

AUTORIZO

CP. EUDOSIO SANTAMARÍA MANUEL
DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS