



FICHA TÉCNICA

Nº 96

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000522	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 97

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000412	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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: 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 esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 98

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000434	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 99

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000524	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	

4

9



FICHA TÉCNICA
PARTIDA 2 "FRUTAS Y VERDURAS."

Nº 1

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000016	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000026	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 3

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000042	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 4

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000064	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000062	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 6

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000066	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 7

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000082	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000088	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 9

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000108	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000134	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000144	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000146	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000436	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Champiñones.-Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000120	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000124	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chicharo: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 16

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile poblano: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado,
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000176	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejote: Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000310	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Elote: Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 20

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 21

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000186	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 22

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000418	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: - Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000290	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000290	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 25

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 26

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000354	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000514	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morron verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 28

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000514	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 29

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde obscuro, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 30

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 31

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000516	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poro: 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 32

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000386	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 33

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000414	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te manzanilla: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 34

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000414	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000420	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Yerbabuena: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo camoso, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 38

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000442	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000022	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aguacate hass: Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000298	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 42

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000322	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Manzana golden: Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000330	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Melón chino: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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: Dejerio, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 44

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000344	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000356	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Papaya maradol: Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000370	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000374	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000374	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000400	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000422	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000094	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000136	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Ciruela: Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 53

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000116	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 54

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000174	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000192	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000240	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000278	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 58

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000314	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 59

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000316	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 60

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000364	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera: Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO.CAMBS: 2211000374	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano dominico: Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000416	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

Nº 63

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000430	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	



FICHA TÉCNICA

N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000432	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS 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:	

ANEXO 2

(CALENDARIO DE ENTREGAS)

9



ANEXO 1.2
CALENDARIO DE ENTREGA.
ABARROTES

El surtimiento se llevará 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
Coyoacán
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Tláhuac
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Xoco
Milpa Alta
Tláhuac
Iztapalapa
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco



3er día de cada mes

Hospitales Pediátricos
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
Hospitales Materno Infantiles
Cuautepec
Inguaran
Hospitales Generales
Villa
Dr. Gregorio Salas
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza



FRUTAS Y VERDURAS

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

LUNES

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
Coyoacán
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Gregorio salas
Tláhuac



MIÉRCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales materno infantiles
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legarí
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Topilejo
Tláhuac
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Milpa Alta
Villa
Iztapalapa
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Tláhuac



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
Sandía	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.

ANEXO 3

(DIRECCIONES DE HOSPITALES)

234

R

1



ANEXO 1.3
RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Del. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Balbuena	Av. Cecilio Róbelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Delegación Venustiano Carranza	Dtta. María Isabel Martínez Díaz
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Delegación Cuauhtémoc	Pendiente
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Delegación Iztapalapa C.P. 09660	Dtta. Ofelia Pérez Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Delegación Milpa alta	Nut. Patricia Ávila Pérez
Dr. Rubén Leñero	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Delegación Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Delegación Gustavo A. Madero	Dtta. Ruth Álvarez García
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tiáhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Del. Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga
Xoco	Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Delegación Benito Juárez	Dtta. María Alejandra Araiza Chávez
Dr. Enrique Cabrera Cosío	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Delegación Álvaro Obregón	Dtta. Isabel Sánchez Cortes
Tiáhuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Del. Tiáhuac. C.P. 13278	Nut. Flor del Carmen Rueda Villegas
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Del. Iztapalapa.	Nut. Ilsen J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Del. Xochimilco	Nut. Patricia López Samperio



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
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacán	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Del. Iztaclco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Del. Cuauhtémoc 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 Iztaapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Del. Iztaapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servin Rodas
Legaría	Calzada Legaría 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



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Del. Xochimilco. C.p. 16090	Dtta. Amalia Berrocal Soriano
Inguarán	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, del. Venustiano Carranza, c.p. 15310	Nut. Zuleima Austria Villagram
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Del. Magdalena Contreras. C.P. 10200	Nut. Jacqueline Lucio Sánchez de la Vega
Nicolás M. Cedillo	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Del. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dtta. Bertha Romeo Hernández
Tláhuac	Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Del. Tláhuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Del. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Dtta. María Dolores Cuenca
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Del. Tlalpan. C.P. 14500	C. Ángeles G. Pérez Eslava



ANEXO 1.3
RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Reclusorios	Dirección	Jefes o Responsables Alcaldía Servicio de Dietología
Clinica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División Alcaldía Norte, esq. Avenida México. Col. San Marcos Xochimilco. Alcaldía. Xochimilco	Nut Carlos Bobadilla Zamudio
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	Lic. Noé Euridi Santiago Chica
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuauhtepc Barrio Bajo, C.P. 07210, Alcaldía. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martínez de Castro y Piña y Palacios s/n. Col. San Mateo Jalpa. C.P. 16800. Alcaldía. Xochimilco.	
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Reforma n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510, Alcaldía. 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. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	C. Claudia Galván Valencia
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social	Lago Gascazonica y Aquiles Serdan. Col. Huichapan. C.P. 11290. Alcaldía. Miguel Hidalgo.	C. Marco Antonio López Hernández
Comunidad de Atención Especializada para Mujeres (CAEM)	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupe. C.P. 14308. Alcaldía. Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Prevención (CP)	Obrera Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Alcaldía. Benito Juárez.	Lic. Fernando Rodríguez Arias
Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes (CAEA)	Av. San Fernando #1 Col. Tlalnepantla. Alcaldía. Tlalpan C.P. 140514	Dra. Maribel García Camacho
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre I	Av. Tecnológico sin numero Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria Torre II	Av. Tecnológico sin numero Col. Alcaldía Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	Dra. Gabriela Sánchez Sánchez
Centro Varonil Psicosocial (CEVAREPSI)	Calle Javier Piña y Palacios, esq. Martínez de Castro sin numero Col. Pueblo San Mateo Jalpa C.P 16800 Alcaldía Xochimilco	Dr. Raúl Barajas Ceja



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. Cuautepec Barrio Bajo, C.P. 07210, Del. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martínez 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 Tézonco. 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. Guadalupita. 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

ANEXO 4

(COSTOS)



CIUDAD DE MÉXICO, A 02 DE MAYO DE 2019

LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

AT'N. LIC. EDUARDO CASTILLO ARROYO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE

POR ESTE CONDUCTO PERMITANOS PRESENTAR LA SIGUIENTE PROPUESTA TECNICA LA CUAL NOS FUE
SOLICITADA CON NUMERO DE OFICIO SSCDMX/DGAF/DRMAS/JUDCCM/0954-1/2019 PARA EL SERVICIO DE
SUMINISTRO DE ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA
REQUISICIÓN No. 107 LOTE 1 ABARROTES						
1	1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	MARAVILLA	7,913
	2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	Mc CORMICK	236
	3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	MONARCA	133
	4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	CARBONELL	239
	5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	106
	6	2211-0008	AJONJOLI	KILO	A GRANEL	19
	7	2211-0106	ALBERJÓN A GRANEL	KILO	A GRANEL	46
	8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	A GRANEL	130
	9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	A GRANEL	83
	10	2211-0010	ARROZ	KILO	EL FRESNO	4,727
	11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	LA COSTEÑA	2,134
	12	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	DOLORES	4,890
	13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	MEMBER'S MARK	604
	14	2211-0018	AVENA	KILO	A GRANEL	240
	15	2211-0020	AZÚCAR	KILO	SAN ISIDRO	16,275
	16	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	GLORIA	103,188
	17	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	GOLDEN HILLS	1,319
	18	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	NESTLE	103,324
	19	2211-0024	CAJETA DE 660 GR	FRASCO	CORONADO	255
	20	2211-0025	CANEA EN POLVO	FRASCO	Mc CORMICK	145
	21	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	A GRANEL	189
	22	2211-0279	CONCENTRADO CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LTS (1 GALÓN)	PIEZA	TAMPICO	825

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

ESCORE

Alimentos

23	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO DE 227 GRS. PARA COCINA	PAQUETE	ARM & HAMMER	63
24	2211-0131	CEREALES	LATA	NESTUM	412
25	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	A GRANEL	140
26	2211-0034	CHILE DE ÁRBOL	KILO	A GRANEL	49
27	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	A GRANEL	41
28	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	LA COSTEÑA	671
29	2211-0037	CHILE GUAGUILLO	KILO	A GRANEL	237
30	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	LA COSTEÑA	1,744
31	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	A GRANEL	49
32	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	A GRANEL	125
33	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	CHOCO MILK	328
34	2211-0042	CHOCOLATE EN TABILLAS	PAQUETE	ABUELITA	286
35	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	A GRANEL	1,114
36	2211-0044	FRIJOL	KILO	CAMPO FLORIDO	5,469
37	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	LA PASIEGA	6,453
38	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	GAMESA	3,949
39	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	261
40	2211-0048	GARBANZA	KILO	CAMPO FLORIDO	281
41	2211-0049	GELATINA DE AGUA	KILO	KOCI	4,590
42	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	D'GARI	1,416
43	2211-0050	GRANOLA	KILO	MAXINOLA	249
44	2211-0051	HABA PELADA	KILO	EL FRESNO	334
45	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	NESTLE	632
46	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	AL DIA	105,149
47	2211-0061	LECHE EVAPORADA DE 360 GR	LATA	NESTLE	510
48	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	910
49	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	LA COSTEÑA	1,685
50	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	15,285
51	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	Mc CORMICK	301
52	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	CARLOTA	238
53	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	KARO	220
54	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	DON PANCHITO	179
55	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	Mc CORMICK	161
56	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	11,610
57	2211-0070	NUEZ	KILO	A GRANEL	97
58	2211-0071	OREGANO	KILO	A GRANEL	8
59	2211-0072	PASAS	KILO	A GRANEL	118
60	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	A GRANEL	61
61	2211-0074	PILONCILLO A GRANEL	KILO	A GRANEL	275
62	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158
63	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158

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

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

licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

64	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	ROYAL	35
65	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	DEL FUERTE	320
66	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	EL ARBOL DE MI CAMPO	222
67	2211-0080	SAL DE CEBOLLA DE 126 GR	FRASCO	Mc CORMICK	196
68	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	201
69	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	ELEFANTE	1,489
70	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	CLEMENTE JAKES	416
71	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	HEINZ	12,968
72	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	HEINZ	11,333
73	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	137
74	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	CROSSE BLACKWELL	185
75	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	5,650
76	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	1,372
77	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	3,400
78	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	6,569
79	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	LA MODERNA	1,010
80	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	LA MODERNA	2,018
81	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	A GRANEL	133
82	2211-0092	TAMARINDO	KILO	A GRANEL	1,494
83	2211-0022	CACAHUATE	KILO	A GRANEL	90
84	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	A GRANEL	79
85	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	62
86	2211-0030	COMINO DE 55 GRS	FRASCO	Mc CORMICK	84
87	2211-0031	CONSOME	KILO	KOCI	745
88	2211-0032	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	39
89	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	832
90	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	MINSA	34
91	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN ANTONIO	177
92	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	788
93	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ DE 530 GRS	PAQUETE	KELLOGG'S	1,290
94	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	JUMEX	17,071
95	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	JUMEX	2,663
96	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	BOING	151,260
97	2211-0062	LENTEJAS	KILO	EL FRESNO	476
98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	CASTELL	268
99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	BARRILITO	242

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA
REQUISICION No. 108 LOTE 2 FRUTAS Y VERDURAS						
2	1	2211-0218	CEBOLLA	KILO	A GRANEL	9,569
	2	2211-0219	CILANTRO	KILO	A GRANEL	524

ESCORE

Alimentos

3	2211-0220	COL	KILO	A GRANEL	1,115
4	2211-0221	COLIFROR	KILO	A GRANEL	1,016
5	2211-0222	CHAYOTE	KILO	A GRANEL	25,603
6	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	A GRANEL	3,233
7	2211-0224	CHICHARO	KILO	A GRANEL	3,231
8	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	A GRANEL	2,523
9	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	A GRANEL	781
10	2211-0227	EJOTE	KILO	A GRANEL	3,926
11	2211-0228	ELOTE	PIEZA	A GRANEL	5,863
12	2211-0229	EPAZOTE	KILO	A GRANEL	285
13	2211-0230	ESPINACAS	KILO	A GRANEL	5,715
14	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	A GRANEL	41,557
15	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	A GRANEL	4,313
16	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	A GRANEL	1,401
17	2211-0234	NOPALES	KILO	A GRANEL	4,173
18	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	A GRANEL	24,383
19	2211-0236	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	A GRANEL	992
20	2211-0237	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	A GRANEL	1,079
21	2211-0238	PEPINO	KILO	A GRANEL	2,343
22	2211-0239	PEREJIL	KILO	A GRANEL	290
23	2211-0240	PORO	KILO	A GRANEL	179
24	2211-0241	RABANO	KILO	A GRANEL	184
25	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	A GRANEL	221
26	2211-0272	TE DE LIMON	KILO	A GRANEL	465
27	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	A GRANEL	5,060
28	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	A GRANEL	200
29	2211-0245	YERBABUENA	KILO	A GRANEL	49
30	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	A GRANEL	75
31	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	A GRANEL	31,461
32	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	A GRANEL	4,136
33	2211-0157	LIMON AGRIO	KILO	A GRANEL	4,720
34	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	A GRANEL	35,569
35	2211-0159	MELON CHINO	KILO	A GRANEL	22,017
36	2211-0160	NARANJA DE JUGO	KILO	A GRANEL	18,878
37	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	A GRANEL	27,113
38	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	A GRANEL	13,418
39	2211-0163	PLATANO MACHO	KILO	A GRANEL	2,752
40	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	A GRANEL	16,168
41	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	A GRANEL	12,083
42	2211-0166	TORONJA	KILO	A GRANEL	5,536
43	2211-0177	CAÑA	KILO	A GRANEL	64
44	2211-0172	CIRUELA	KILO	A GRANEL	2,082

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

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

licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

45	2211-0210	ACELGA	KILO	A GRANEL	2,754
46	2211-0211	AJO	KILO	A GRANEL	823
47	2211-0212	APIO	KILO	A GRANEL	296
48	2211-0213	BETABEL	KILO	A GRANEL	1,210
49	2211-0214	BERROS	KILO	A GRANEL	93
50	2211-0215	BROCOLI	KILO	A GRANEL	3,254
51	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	A GRANEL	21,732
52	2211-0178	CHABACANO	KILO	A GRANEL	772
53	2211-0170	DURAZNO	KILO	A GRANEL	2,825
54	2211-0173	FRESA	KILO	A GRANEL	2,220
55	2211-0167	GUAYABA	KILO	A GRANEL	18,665
56	2211-0176	JICAMA	KILO	A GRANEL	4,652
57	2211-0171	MANDARINA	KILO	A GRANEL	3,704
58	2211-0169	MANGO	KILO	A GRANEL	4,113
59	2211-0168	PERA	KILO	A GRANEL	29,933
60	2211-0179	PLATANO DOMINICO	KILO	A GRANEL	7,573
61	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	A GRANEL	173
62	2211-0175	TUNA	KILO	A GRANEL	1,648
63	2211-0174	UVA	KILO	A GRANEL	4,153
64	2211-0217	CAMOTE	KILO	A GRANEL	1,180

GRADO DE INTEGRACION DE LOS PRODUCTOS ES DEL 80% Y SON DE ORIGEN MEXICANO
 TIEMPO Y LUGAR DE ENTREGA: SERA DONDE LO ONDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DE LA
 CIUDAD DE MEXICO

PROTESTO LO NECESARIO
C. GABINO JIMÉNEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

R.F.C. EAL070822PC6

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



CIUDAD DE MÉXICO, A 02 DE MAYO DE 2019

LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

AT'N. LIC. EDUARDO CASTILLO ARROYO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE

POR ESTE CONDUCTO PERMITANOS PRESENTAR LA SIGUIENTE COTIZACIÓN LA CUAL NOS FUE SOLICITADA CON NUMERO DE OFICIO SSCDMX/DGAF/DRMAS/JUDCCM/0954-1/2019 PARA EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
REQUISICIÓN No. 107 LOTE 1 ABARROTES								
1	1	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	MARAVILLA	7,913	\$ 33.86	\$ 267,934.18
	2	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	Mc CORMICK	236	\$ 17.51	\$ 4,132.36
	3	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	MONARCA	133	\$ 34.92	\$ 4,644.36
	4	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	CARBONELL	239	\$ 94.32	\$ 22,542.48
	5	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	106	\$ 77.17	\$ 8,180.02
	6	2211-0008	AJONJOLI	KILO	A GRANEL	19	\$ 58.08	\$ 1,103.52
	7	2211-0106	ALBERJÓN A GRANEL	KILO	A GRANEL	46	\$ 30.38	\$ 1,397.48
	8	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	A GRANEL	130	\$ 227.04	\$ 29,515.20
	9	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	A GRANEL	83	\$ 34.44	\$ 2,858.52
	10	2211-0010	ARROZ	KILO	EL FRESNO	4,727	\$ 18.63	\$ 88,064.01
	11	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	LA COSTEÑA	2,134	\$ 33.61	\$ 71,723.74
	12	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	DOLORES	4,890	\$ 20.43	\$ 99,902.70
	13	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	MEMBER'S MARK	604	\$ 215.78	\$ 130,331.12
	14	2211-0018	AVENA	KILO	A GRANEL	240	\$ 17.36	\$ 4,166.40
	15	2211-0020	AZÚCAR	KILO	SAN ISIDRO	16,275	\$ 29.11	\$ 473,765.25
	16	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	GLORIA	103,188	\$ 0.33	\$ 34,052.04
	17	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	GOLDEN HILLS	1,319	\$ 183.20	\$ 241,640.80
	18	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	NESTLE	103,324	\$ 1.81	\$ 187,016.44
	19	2211-0024	CAJETA DE 660 GR.	FRASCO	CORONADO	255	\$ 73.92	\$ 18,849.60
	20	2211-0025	CANEA EN POLVO	FRASCO	Mc CORMICK	145	\$ 28.41	\$ 4,119.45
	21	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	A GRANEL	189	\$ 559.65	\$ 105,773.85
	22	2211-0279	CONCENTRADO CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LTS (1 GALÓN)	PIEZA	TAMPICO	825	\$ 34.02	\$ 28,066.50
	23	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO DE 227 GRS. PARA COCINA	PAQUETE	ARM & HAMMER	63	\$ 17.73	\$ 1,116.99
	24	2211-0131	CEREALES	LATA	NESTUM	412	\$ 48.94	\$ 20,163.28
	25	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	A GRANEL	140	\$ 150.65	\$ 21,091.00
	26	2211-0034	CHILE DE ÁRBOL	KILO	A GRANEL	49	\$ 154.98	\$ 7,594.02
	27	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	A GRANEL	41	\$ 150.96	\$ 6,189.36
	28	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	LA COSTEÑA	671	\$ 19.58	\$ 13,138.18
	29	2211-0037	CHILE GUAGUILLO	KILO	A GRANEL	237	\$ 137.80	\$ 32,658.60
	30	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	LA COSTEÑA	1,744	\$ 30.37	\$ 52,965.28
	31	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	A GRANEL	49	\$ 105.83	\$ 5,185.67
	32	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	A GRANEL	125	\$ 149.50	\$ 18,687.50
	33	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	CHOCO MILK	328	\$ 107.17	\$ 35,151.76
	34	2211-0042	CHOCOLATE EN TABILLAS	PAQUETE	ABUELITA	286	\$ 69.24	\$ 19,802.64
	35	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	A GRANEL	1,114	\$ 170.36	\$ 189,781.04
	36	2211-0044	FRIJOL	KILO	CAMPO FLORIDO	5,469	\$ 44.64	\$ 244,136.16
	37	2211-0045	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	LA PASIEGA	6,453	\$ 44.06	\$ 284,319.18
	38	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	GAMESA	3,949	\$ 44.58	\$ 176,046.42
	39	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	261	\$ 90.74	\$ 23,683.14
	40	2211-0048	GARBANZA	KILO	CAMPO FLORIDO	281	\$ 34.43	\$ 9,674.83
	41	2211-0049	GELATINA DE AGUA	KILO	KOCI	4,590	\$ 57.40	\$ 263,466.00
	42	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	D'GARI	1,416	\$ 11.22	\$ 15,887.52

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

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

licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

43	2211-0050	GRANOLA	KILO	MAXINOLA	249	\$	56.76	\$	14,133.24
44	2211-0051	HABA PELADA	KILO	EL FRESNO	334	\$	60.03	\$	20,050.02
45	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	NESTLE	632	\$	25.36	\$	16,027.52
46	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	AL DIA	105,149	\$	19.54	\$	2,054,611.46
47	2211-0061	LECHE EVAPORADA DE 360 GR	LATA	NESTLE	510	\$	17.67	\$	9,011.70
48	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	910	\$	39.39	\$	35,844.90
49	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	LA COSTEÑA	1,685	\$	53.25	\$	89,726.25
50	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	15,285	\$	0.65	\$	9,935.25
51	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	Mc CORMICK	301	\$	66.81	\$	20,109.81
52	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	CARLOTA	238	\$	72.30	\$	17,207.40
53	2211-0067	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	KARO	220	\$	42.20	\$	9,284.00
54	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	DON PANCHITO	179	\$	132.82	\$	23,774.78
55	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	Mc CORMICK	161	\$	20.52	\$	3,303.72
56	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	11,610	\$	0.33	\$	3,831.30
57	2211-0070	NUEZ	KILO	A GRANEL	97	\$	277.20	\$	26,888.40
58	2211-0071	OREGANO	KILO	A GRANEL	8	\$	72.30	\$	578.40
59	2211-0072	PASAS	KILO	A GRANEL	118	\$	73.66	\$	8,691.88
60	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	A GRANEL	61	\$	111.89	\$	6,825.29
61	2211-0074	PILONCILLO A GRANEL	KILO	A GRANEL	275	\$	23.85	\$	6,558.75
62	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158	\$	54.35	\$	8,587.30
63	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	PIEZA	EL CRIOLLO	158	\$	37.11	\$	5,863.38
64	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	ROYAL	35	\$	42.42	\$	1,484.70
65	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	DEL FUERTE	320	\$	24.45	\$	7,824.00
66	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	EL ARBOL DE MI CAMPO	222	\$	18.53	\$	4,113.66
67	2211-0080	SAL DE CEBOLLA DE 126 GR	FRASCO	Mc CORMICK	196	\$	26.15	\$	5,125.40
68	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	201	\$	10.33	\$	2,076.33
69	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	ELEFANTE	1,489	\$	11.29	\$	16,810.81
70	2211-0083	SALSA CATSUP	FRASCO	CLEMENTE JAIQUES	416	\$	13.03	\$	5,420.48
71	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	HEINZ	12,968	\$	0.59	\$	7,651.12
72	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	HEINZ	11,333	\$	0.34	\$	3,853.22
73	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	137	\$	63.50	\$	8,699.50
74	2211-0085	SALSA INGLES	FRASCO	CROSSE BLACKWELL	185	\$	64.00	\$	11,840.00
75	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	5,650	\$	5.79	\$	32,713.50
76	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	1,372	\$	5.79	\$	7,943.88
77	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	3,400	\$	5.79	\$	19,686.00
78	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	6,569	\$	5.79	\$	38,034.51
79	2211-0090	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE	LA MODERNA	1,010	\$	5.79	\$	5,847.90
80	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	LA MODERNA	2,018	\$	5.79	\$	11,684.22
81	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	A GRANEL	133	\$	22.66	\$	3,013.78
82	2211-0092	TAMARINDO	KILO	A GRANEL	1,494	\$	36.05	\$	53,858.70
83	2211-0022	CACAHUATE	KILO	A GRANEL	90	\$	47.12	\$	4,240.80
84	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	A GRANEL	79	\$	72.50	\$	5,727.50
85	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	62	\$	42.76	\$	2,651.12
86	2211-0030	COMINO DE 55 GRS	FRASCO	Mc CORMICK	84	\$	41.04	\$	3,447.36
87	2211-0031	CONSOME	KILO	KOCI	745	\$	31.56	\$	23,512.20
88	2211-0032	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	39	\$	24.31	\$	948.09
89	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	832	\$	16.45	\$	13,686.40
90	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	MNSA	34	\$	12.65	\$	430.10
91	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN ANTONIO	177	\$	12.81	\$	2,267.37
92	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	788	\$	17.19	\$	13,545.72
93	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ DE 530 GRS	PAQUETE	KELLOGG'S	1,290	\$	51.48	\$	66,409.20
94	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	JUMEX	17,071	\$	21.66	\$	369,757.86
95	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	JUMEX	2,663	\$	21.66	\$	57,680.58
96	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	BOING	151,260	\$	8.61	\$	1,302,348.60
97	2211-0062	LENTEJAS	KILO	EL FRESNO	476	\$	34.97	\$	16,645.72
98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	CASTELL	268	\$	19.31	\$	5,175.08
99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	BARRILITO	242	\$	12.20	\$	2,952.40
ESTOS PRODUCTOS CAUSA I.E.P.S.								SUBTOTAL:	\$ 7,800,471.15

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

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

ESCORE

Alimentos

ESTOS PRODUCTOS CAUSA I.V.A.

(SIETE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTISEIS MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS 54/100 M.N.)

I.V.A:	\$	1,244.28
I.E.P.S:	\$	25,159.11
TOTAL:	\$	7,826,874.54

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD ESTIMADA	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
REQUISICIÓN No. 108 LOTE 2 FRUTAS Y VERDURAS								
2	1	2211-0218	CEBOLLA	KILO	A GRANEL	9,569	\$ 18.75	\$ 179,418.75
	2	2211-0219	CILANTRO	KILO	A GRANEL	524	\$ 16.82	\$ 8,813.68
	3	2211-0220	COL	KILO	A GRANEL	1,115	\$ 13.59	\$ 15,152.85
	4	2211-0221	COLIFLOR	KILO	A GRANEL	1,016	\$ 16.30	\$ 16,560.80
	5	2211-0222	CHAYOTE	KILO	A GRANEL	25,603	\$ 12.39	\$ 317,221.17
	6	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	A GRANEL	3,233	\$ 75.63	\$ 244,511.79
	7	2211-0224	CHICHARO	KILO	A GRANEL	3,231	\$ 62.09	\$ 200,612.79
	8	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	A GRANEL	2,523	\$ 24.87	\$ 62,747.01
	9	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	A GRANEL	781	\$ 23.29	\$ 18,189.49
	10	2211-0227	EJOTE	KILO	A GRANEL	3,926	\$ 17.70	\$ 69,490.20
	11	2211-0228	ELOTE	PIEZA	A GRANEL	5,863	\$ 6.76	\$ 39,633.88
	12	2211-0229	EPAZOTE	KILO	A GRANEL	285	\$ 14.48	\$ 4,126.80
	13	2211-0230	ESPINACAS	KILO	A GRANEL	5,715	\$ 15.33	\$ 87,610.95
	14	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	A GRANEL	41,557	\$ 19.85	\$ 824,906.45
	15	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	A GRANEL	4,313	\$ 7.89	\$ 33,166.97
	16	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	A GRANEL	1,401	\$ 10.23	\$ 14,332.23
	17	2211-0234	NOPALES	KILO	A GRANEL	4,173	\$ 15.27	\$ 63,721.71
	18	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	A GRANEL	24,383	\$ 18.54	\$ 452,060.82
	19	2211-0236	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	A GRANEL	992	\$ 33.99	\$ 33,718.08
	20	2211-0237	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	A GRANEL	1,079	\$ 36.03	\$ 38,876.37
	21	2211-0238	PEPINO	KILO	A GRANEL	2,343	\$ 12.90	\$ 30,224.70
	22	2211-0239	PEREJIL	KILO	A GRANEL	290	\$ 17.12	\$ 4,964.80
	23	2211-0240	PORO	KILO	A GRANEL	179	\$ 23.13	\$ 4,140.27
	24	2211-0241	RABANO	KILO	A GRANEL	184	\$ 16.05	\$ 2,953.20
	25	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	A GRANEL	221	\$ 18.56	\$ 4,101.76
	26	2211-0272	TE DE LIMON	KILO	A GRANEL	465	\$ 20.19	\$ 9,388.35
	27	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	A GRANEL	5,060	\$ 15.19	\$ 76,861.40
	28	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	A GRANEL	200	\$ 15.23	\$ 3,046.00
	29	2211-0245	YERBASUENA	KILO	A GRANEL	49	\$ 15.41	\$ 755.09
	30	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	A GRANEL	75	\$ 46.08	\$ 3,456.00
	31	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	A GRANEL	31,461	\$ 11.47	\$ 360,857.67
	32	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	A GRANEL	4,136	\$ 64.25	\$ 265,738.00
	33	2211-0157	LIMON AGRIO	KILO	A GRANEL	4,720	\$ 14.96	\$ 70,611.20
	34	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	A GRANEL	35,569	\$ 39.64	\$ 1,409,955.16
	35	2211-0159	MELON CHINO	KILO	A GRANEL	22,017	\$ 16.65	\$ 366,583.05
	36	2211-0160	NARANJA DE JUGO	KILO	A GRANEL	18,878	\$ 10.61	\$ 200,295.58
	37	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	A GRANEL	27,113	\$ 18.86	\$ 511,351.18
	38	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	A GRANEL	13,418	\$ 10.21	\$ 136,997.78
	39	2211-0163	PLATANO MACHO	KILO	A GRANEL	2,752	\$ 15.84	\$ 43,591.68
	40	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	A GRANEL	16,168	\$ 12.78	\$ 206,627.04
	41	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	A GRANEL	12,083	\$ 8.29	\$ 100,168.07
	42	2211-0166	TORONJA	KILO	A GRANEL	5,536	\$ 11.62	\$ 64,328.32
	43	2211-0177	CAÑA	KILO	A GRANEL	64	\$ 10.29	\$ 658.56
	44	2211-0172	CIRUELA	KILO	A GRANEL	2,082	\$ 46.73	\$ 97,291.86
	45	2211-0210	ACELGA	KILO	A GRANEL	2,754	\$ 11.68	\$ 32,166.72
	46	2211-0211	AJO	KILO	A GRANEL	823	\$ 69.71	\$ 57,371.33
	47	2211-0212	APIO	KILO	A GRANEL	296	\$ 11.56	\$ 3,421.76
	48	2211-0213	BETABEL	KILO	A GRANEL	1,210	\$ 11.39	\$ 13,781.90
	49	2211-0214	BERROS	KILO	A GRANEL	93	\$ 10.70	\$ 995.10
	50	2211-0215	BROCOLI	KILO	A GRANEL	3,254	\$ 12.12	\$ 39,438.48
	51	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	A GRANEL	21,732	\$ 12.45	\$ 270,563.40
	52	2211-0178	CHABACANO	KILO	A GRANEL	772	\$ 58.70	\$ 45,316.40
	53	2211-0170	DURAZNO	KILO	A GRANEL	2,825	\$ 54.07	\$ 152,747.75

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

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

licitaciones@escore.mx

ESCORE

Alimentos

54	2211-0173	FRESA	KILO	A GRANEL	2,220	\$	80.45	\$	178,599.00
55	2211-0167	GUAYABA	KILO	A GRANEL	18,665	\$	14.02	\$	261,683.30
56	2211-0176	JICAMA	KILO	A GRANEL	4,652	\$	9.73	\$	45,263.96
57	2211-0171	MANDARINA	KILO	A GRANEL	3,704	\$	12.90	\$	47,781.60
58	2211-0169	MANGO	KILO	A GRANEL	4,113	\$	23.47	\$	96,532.11
59	2211-0168	PERA	KILO	A GRANEL	29,933	\$	39.84	\$	1,192,530.72
60	2211-0179	PLATANO DOMINICO	KILO	A GRANEL	7,573	\$	23.12	\$	175,087.76
61	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	A GRANEL	173	\$	19.68	\$	3,404.64
62	2211-0175	TUNA	KILO	A GRANEL	1,648	\$	10.52	\$	17,336.96
63	2211-0174	UVA	KILO	A GRANEL	4,153	\$	42.77	\$	177,623.81
64	2211-0217	CAMOTE	KILO	A GRANEL	1,180	\$	27.31	\$	32,225.80
								SUBTOTAL:	\$ 9,543,692.01
								I.V.A:	EXENTO
								TOTAL:	\$ 9,543,692.01

(NUEVE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS 01/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL CON LETRA: (DIEZ Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 55/100 M.N.)

SUBTOTAL:	\$	17,344,163.16
I.V.A:	\$	1,244.28
I.E.P.S.	\$	25,159.11
GRAN TOTAL:	\$	17,370,566.55

- *IMPORTES, EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO)
- * LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- * SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA SEDESA"
- * ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

PROTESTO LO NECESARIO
C. GABINO JIMÉNEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

R.F.C. EAL070822PC6



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD
DE MÉXICO

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

Gobierno de la Ciudad de México Presupuesto de Egresos 2019

SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN DE FINANZAS

OFICIO DE OTORGAMIENTO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN

UDCPSO/ 0075 /2019

27 de febrero de 2019

CONTROL DE GESTIÓN DRMAS

2328

LIC. EDUARDO E. CASTILLO ARROYO
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES,
ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS
PRESENTE

28 FEB 2019 7700

RECIBIDO
POR Amia HORA 12:33

De acuerdo al Techo Presupuestal asignado a esta Secretaría mediante el oficio SAF/SE/0128/2019 se otorga la siguiente suficiencia Presupuestal:

SOLICITUD:

SOLICITANTE	CONCEPTO	PARTIDA	IMPORTE
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS	Productos alimenticios y bebidas para personas		
Oficio: DRMAS/674/19		2211	\$90,881,366.00
Fecha: 20 de febrero de 2019	Suficiencia presupuestal para la adquisición de "Alimentos"		

SUFICIENCIA OTORGADA:

CONCEPTO	CLAVE PRESUPUESTAL			IMPORTE
	AREA FUNCIONAL	FONDO	POSPRE	
Suficiencia presupuestal para la adquisición de "Alimentos"	232322U002	111190	22111100	62,223,837.00
	232322U002	150190	22111100	26,147,779.00
	232322U002	25F190	22111100	2,509,750.00
TOTAL				90,881,366.00

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

ELABORÓ

AUTORIZO

LIC. HECTOR ENRIQUE GUTIÉRREZ PÉREZ
J.U.D. DE CONTROL PRESUPUESTAL

CP. EUDOSIO SANTAMARÍA MANUEL
DIRECTOR DE FINANZAS

DGAF/6817-DF/666

SFO

