



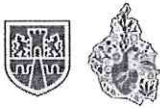
CONTRATO ADMINISTRATIVO CERRADO PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR LA MTRA. LETICIA GUADALUPE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

DECLARACIONES

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

- I.1.- LA CIUDAD DE MÉXICO ES UNA ENTIDAD FEDERATIVA INTEGRANTE DE LA FEDERACIÓN, SEDE DE LOS PODERES DE LA UNIÓN Y CAPITAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, CUYO GOBIERNO ESTÁ A CARGO, ENTRE OTROS, DEL EJECUTIVO LOCAL, TITULAR QUE SE AUXILIA DE ÓRGANOS CENTRALES, DESCONCENTRADOS Y ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS. LOS CUALES INTEGRAN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 43, 44 Y 122 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 1º, 32 APARTADO C NUMERAL 1, 2 Y 33, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 3, 9 Y 12 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 13 DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.2.- LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO ES UNA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 33 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 2, 3, 11 FRACCIÓN I Y 16 FRACCIÓN XV, DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO EL ARTICULO DÉCIMO QUINTO TRANSITORIO DE SU REFORMA, PUBLICADA EL 03 DE OCTUBRE DE 2024 EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LOS ARTÍCULOS 1, 2, 3 Y 7 FRACCIÓN XV DE SU REGLAMENTO.
- I.3.- LA MTRA. LETICIA GUADALUPE DELGADO CARRILLO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ACREDITA SU PERSONALIDAD JURÍDICA EN TÉRMINOS DEL NOMBRAMIENTO DE FECHA 16 DE OCTUBRE DE 2024, SIGNADO POR LA LIC. CLARA MARINA BRUGADA MOLINA EN SU CARÁCTER DE JEFA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, MANIFESTANDO QUE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS, SUFICIENTES Y CON LA ATRIBUCIÓN PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 129 FRACCIONES I, VIII, IX, X, XIV Y XVI DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 02 DE ENERO DE 2019. ASÍ COMO EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.





- I.4.- LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, COMO **"ÁREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"**, REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS **LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO**, MISMA QUE SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE IDENTIFICADA CONFORME A LA REQUISICIÓN NÚMERO 182/2025.
- I.5.- LA CONTRATACIÓN SE EFECTUÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES IR-028-2025, NOTIFICADO MEDIANTE FALLO DE FECHA 13 DE NOVIEMBRE DE 2025, PARA **LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO**, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 26, 27 INCISO B), 28, 33, 34, 37, 40, 43, 52, 55 Y 56 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.
- I.6.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, AL MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO SE CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL CON CARGO A LA PARTIDA NO. 2211 **"PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"**, CONFORME AL OFICIO NÚMERO SSCDMX/DGAF/DF/0087/2025, DE FECHA 21 DE OTUBRE DE 2025, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS. CABE MENCIONAR QUE LOS RECURSOS ESTÁN RADICADOS AL FONDO DE RECURSOS 150250 "PARTICIPACIONES A ENTIDADES FEDERATIVAS Y MUNICIPIOS-FONDO GENERAL DE PARTICIPACIONES-2025" Y/O 150E50 "PARTICIPACIONES A ENTIDADES FEDERATIVAS Y MUNICIPIOS-RECURSO ESTATAL-CONVENIO DE COORDINACIÓN IMSS-2025" Y/O 25U353 "RECURSOS FEDERALES-IMSS BIENESTAR-PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SEGURIDAD SOCIAL-2025".
- I.7.- EN EL PROCEDIMIENTO DE DE INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES IR-028-2025, PARA LLEVAR A CABO **LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO**, OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, NO MEDIÓ NINGUNA FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA, CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 5 DE LA LEY PARA PREVENIR Y ELIMINAR LA DISCRIMINACIÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE FECHA 24 DE FEBRERO DE 2011 Y SU ÚLTIMA REFORMA PÚBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 15 DE JUNIO DE 2022 Y EL NUMERAL 5.1.2 DE LA CIRCULAR UNO 2024, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 20 DE SEPTIEMBRE DE 2024.
- I.8.- PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES, EN EL PROCEDIMIENTO MENCIONADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, PARA **LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO**, PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUÓ UNA CONSULTA DE LA QUE SE DESPRENDE QUE NO MEDIÓ CONFLICTO DE INTERESES.
- I.9.- EL PRESENTE CONTRATO SE LE ASIGNÓ A **"EL PROVEEDOR"** EN VIRTUD DE QUE OFRECIÓ LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE OPORTUNIDAD PARA **LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO** SOLICITADO, EN CUMPLIMIENTO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 26, 27 INCISO B), 28, 33, 34, 37, 40, 43, 52, 55 Y 56 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS NORMATIVIDAD APLICABLE.
- I.10.- SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, BAJO LA CLAVE DE IDENTIFICACIÓN GDF971205-4NA.



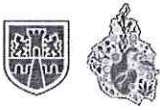


- I.11.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, SE UBICA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, CONJUNTO URBANO NONOALCO-TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06900, CIUDAD DE MÉXICO.
- II.- "EL PROVEEDOR", A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARA QUE:
 - II.1.- ES UNA PERSONA MORAL LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, COMO LO ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 32,324, DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO JORGE A. D. HERNÁNDEZ ARIAS, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO 152 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO EN EL FOLIO MERCANTIL ELECTRÓNICO NÚMERO N-2020059426, EL DÍA 07 DE OCTUBRE DE 2020.
 - II.2.- **LA C. OFELIA LUCÍA RAMÍREZ VEGA**, SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD GOURMET TISANT, S.A. DE C.V., SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON NÚMERO [REDACTED], QUIEN ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 32,324, DE FECHA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2020, OTORGADA ANTE LA FE DEL LICENCIADO JORGE A. D. HERNÁNDEZ ARIAS, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO 152 DE CIUDAD DE MÉXICO, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO EN EL FOLIO MERCANTIL ELECTRÓNICO NÚMERO N-2020059426, EL DÍA 07 DE OCTUBRE DE 2020, MISMAS QUE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE, NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
 - II.3.- CONFORME A LA CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO ENTRE OTROS: IV.- PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BANQUETE A TODA CLASE DE EVENTOS SOCIALES Y/O CULTURALES SEAN EVENTOS FORMALES COMO CONVENCIONES, REUNIONES SOCIALES EN SALÓN Y RECEPCIONES EN TODA LA REPÚBLICA MEXICANA O EL EXTRANJERO.
 - II.4.- QUE TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO REFIERE COMO DOMICILIO FISCAL, ASÍ COMO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES EL UBICADO EN: CALLE ORIENTE 249 D, NÚMERO 177, COLONIA AGRÍCOLA ORIENTAL, ALCALDÍA IZTACALCO, CÓDIGO POSTAL 08500, CIUDAD DE MÉXICO, TEL: (55) 2235-7750, CORREOS ELECTRÓNICOS: gourmet.tisant20@gmail.com y gerencia@gtisant.com.mx
 - II.5.- CUENTA CON LA EXPERIENCIA PROFESIONAL, PERSONAL CAPACITADO, ASÍ COMO CON CAPACIDAD TÉCNICA, MATERIAL, FINANCIERA Y LEGAL SUFICIENTE, QUE LE PERMITE OBLIGARSE Y CUMPLIR TODOS LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.
 - II.6.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITA EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO LA CLAVE DE IDENTIFICACIÓN **GTI200921QL5**.
 - II.7.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL NUMERAL 5.7.4 DE LA CIRCULAR UNO 2024, "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.
 - II.8.- SU REPRESENTADA, CUENTA CON CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

AJPU/AAC/ACB/KDGP



La versión pública del presente Contrato Administrativo, el cual consta de 271 fojas útiles escrita por ambos lados fue elaborado por la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios a través de su Jefatura de Unidad Departamental de Contratos, registrando líneas correspondientes a los datos de "el proveedor" por ser información confidencial que obedece a un dato personal, lo anterior atendiendo a la disposición por los artículos 40 fracción I, 103 fracción I y 115, párrafo tercero de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública; 6, fracción XLIII, 90, fracción II, 180, 186 segundo párrafo y 216 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Numeral 4 de Cuentas de la Ciudad de México, en relación con los lineamientos de los Lineamientos Generales de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de versiones públicas



II.9.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ELLA, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, COMISARIOS, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN O VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS; ASÍ COMO LOS CÓNYUGES DE TODOS ELLOS NO TIENEN LAZOS DE CONSANGUINIDAD NI DE AFINIDAD HASTA EL CUARTO GRADO, CON PERSONA ALGUNA QUE LABORE EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O VENTA DE BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

II.10.- ASIMISMO DECLARA QUE ELLA, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 49, FRACCIÓN XV, DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRAN EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADOS O SANCIONADOS POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA ANTICORRUPCIÓN Y BUEN GOBIERNO O AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS PARA CELEBRAR O AUTORIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

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

II.11.- "EL PROVEEDOR" SE COMPROMETE REALIZAR LA ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO, CUMPLIENDO CON LAS OBLIGACIONES Y TÉRMINOS SEÑALADOS EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y EN SUS ANEXOS, DE LOS CUALES CONOCE PLENAMENTE SU CONTENIDO.

II.12.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:

- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y EL CONTENIDO DE LOS ANEXOS: 1 (ANEXO TÉCNICO), 2 (FICHAS TÉCNICAS) Y 3 (COSTOS); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.
- B) LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y QUE CONTIENEN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA ADQUISICIÓN, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

III.- DECLARAN "LAS PARTES" QUE:

III.1.- A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE HA TENIDO A LA VISTA LA DOCUMENTACIÓN QUE SE SEÑALA EN LAS DECLARACIONES QUE ANTECEDEN.

III.2.- SE RECONOCE MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.



4



III.3.- EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO CON SU LIBRE VOLUNTAD.

LEÍDAS QUE FUERON, LAS ANTERIORES DECLARACIONES POR "LAS PARTES", LAS RATIFICAN Y EXPRESAN SU CONSENTIMIENTO PARA OBLIGARSE EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LAS CUALES NO SON NEGOCIABLES, ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS QUE EMANEN DE ESTE PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES IR-028-2025, Y EN LO NO PREVISTO SE SOMETERÁ A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO, EN LA NORMATIVIDAD QUE PARA REGULAR ESTE TIPO DE ACTOS Y CONTRATOS QUE EMANEN DE AUTORIDAD COMPETENTE, ASÍ COMO EN LOS DOCUMENTOS MENCIONADOS EN LA DECLARACIÓN (II. 12) DE ESTE INSTRUMENTO.

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. – OBJETO

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

SEGUNDA. –VIGENCIA DEL CONTRATO

"LAS PARTES" ACUERDAN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ DEL 13 DE NOVIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.

TERCERA. – MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE "EL GCDMX" PAGARÁ A "EL PROVEEDOR" POR LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, UN MONTO TOTAL DE \$643,071.25 (SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SETENTA Y UN PESOS 25/100 M.N.), INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. ASÍ COMO EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCTOS SERVICIOS (I.E.P.S.) EN CASO DE APLICAR, QUE DEBERÁ ESPECIFICARSE EN SU FACTURACIÓN.

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

EL PRESENTE CONTRATO QUE SE CELEBRA ES CERRADO Y A PRECIO FIJO, DE ACUERDO CON LOS PRECIOS UNITARIOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 3 (COSTOS), Y NO PODRÁN SER MODIFICADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" NO PODRÁ EXIGIR PAGO ADICIONAL ALGUNO, PUESTO QUE INCLUYEN MANO DE OBRA, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y DEMÁS QUE SE GENEREN POR LA ENTREGA DE LOS BIENES.





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

CUARTA. - PAGO.

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

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

QUINTA. - FACTURACIÓN.

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

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

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

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

SEXTA. - ANTICIPOS.

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

SÉPTIMA. - PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" RECIBA PAGOS EN EXCESO, SE OBLIGA A REINTEGRAR A "EL GCDMX" EL MONTO TOTAL DEL IMPORTE APLICADO EN DICHO PAGO EN EXCESO, EN UN PLAZO QUE NO EXCEDA DE 72 (SETENTA Y DOS) HORAS

AJPU/AAC/ACB/KDSP

Página 6 de 16

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



2025
Año de
La Mujer
Indígena

70
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLAN



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

POSTERIORES A LA FECHA DEL DEPÓSITO REGISTRADO POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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

OCTAVA. - LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO, OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO DE ADQUISICIÓN, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LOS INMUEBLES ENLISTADOS EN EL ANEXO DE CALENDARIO DE ENTREGA, CONFORME A LOS PERIODOS, HORARIOS, CONDICIONES Y EN SU CASO NORMAS GENERALES O ESPECÍFICAS EN LOS ANEXOS: 1 (ANEXO TÉCNICO), 2 (FICHAS TÉCNICAS) Y 3 (COSTOS); LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO.

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

EL PERIODO PARA LA ENTREGA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL CENDI RUBÉN LEÑERO SERÁ A PARTIR DEL 13 DE NOVIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025 Y/O HASTA AGOTAR EL MONTO MÁXIMO ADJUDICADO DEL CONTRATO.

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

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

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

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL RUBÉN LEÑERO, QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LA FICHA TÉCNICA, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO SERÁN ACREEDORES DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

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

DÉCIMA. -IMPUESTOS Y DERECHOS

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

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

AJPU/AACI/ACB/KDGF

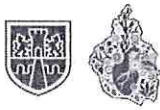
Página 7 de 16

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



2025
Año de
La Mujer
Indígena

70
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DE
TENEOHTITLÁN



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

DÉCIMA PRIMERA. - PRÓRROGA.

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

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

EN EL CASO DE QUE "EL PROVEEDOR", REQUIERA UNA PRÓRROGA POR LAS CAUSAS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, DEBERÁ SOLICITARLO POR ESCRITO DIRIGIDO A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CON ANTICIPACIÓN A LA FECHA DE VENCIMIENTO EN EL PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES O VIGENCIA DEL CONTRATO, INDICADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO.

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

DÉCIMA SEGUNDA. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO CON LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINAN LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADAS EL 31 DE MAYO DE 2011 EN LA ENTONCES GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL (HOY CIUDAD DE MÉXICO), "EL PROVEEDOR" GARANTIZA POR UN IMPORTE EQUIVALENTE AL 15% DEL MONTO TOTAL MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, MEDIANTE PÓLIZA DE FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA DEBIDAMENTE AUTORIZADA. LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA 1 (UN) AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

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

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

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

AJPU/AAC/ACB/KDGP

Página 8 de 16

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





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

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

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", ESTA PÓLIZA DE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO/ENTREGA DE BIENES Y NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE LA PRESTACIÓN HAYA QUEDADO CUBIERTA A ENTERA SATISFACCIÓN DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO" Y HAYAN QUEDADO CUBIERTOS LOS VICIOS OCULTOS.

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

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

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SERÁ LIBERADA A SOLICITUD POR ESCRITO DE "EL PROVEEDOR", UNA VEZ QUE SE HAYAN RECIBIDO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DEL "ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO" Y PREVIO PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE HUBIEREN RESULTADO APLICABLES, EN SU CASO. SI "EL PROVEEDOR" NO SOLICITA LA DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN EL PLAZO DE UN AÑO CALENDARIO CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DEL ÚLTIMO PAGO, "EL GCDMX" QUEDARÁ LIBERADO DE TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL RESGUARDO DE LA MISMA.

DÉCIMA TERCERA - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

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

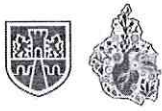
DÉCIMA CUARTA. - RESPONSABILIDAD CIVIL

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



2025
Año de
La Mujer
Indígena





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

DÉCIMA QUINTA. – DAÑOS Y PERJUICIOS.

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

DÉCIMA SEXTA. - PENAS CONVENCIONALES.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX" APLICARÁ LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES:

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

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

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

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

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

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

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

LOS BIENES DEBERÁN TENER UNA CADUCIDAD CONFORME A LO SEÑALADO EN LOS ANEXOS DEL CONTRATO, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA ASÍ MISMO ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS DE CALIDAD QUE IMPIDAN SU CONSUMO, OBLIGÁNDOSE "EL PROVEEDOR" A REALIZAR EL CANJE DE LOS BIENES ENTREGADOS; CON IGUAL CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ESTABLECIDAS EN LOS ANEXOS DEL PRESENTE CONTRATO.

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETÓLOGA DEL CENDI RUBEN LEÑERO PROCEDERÁN A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL "PROVEEDOR" QUE SE ENCUENTRE VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPROBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTAS BASES Y SUS





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL PARTICIPANTE. LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LIMITE LA ENTREGA DE LOS INSUMOS, CORRERÁN A CARGO DEL "PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS DEBERÁN SER REPUESTOS CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX" 24 HORAS POSTERIORES A LA ENTREGA DEL INSUMO.

DÉCIMA OCTAVA. - CESIÓN A TERCEROS.

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

DÉCIMA NOVENA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO

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

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

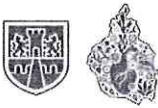
CUANDO SE EFECTÚEN MODIFICACIONES AL CONTRATO POR INCREMENTO DE LOS BIENES, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONVENIO MODIFICATORIO LA ACTUALIZACIÓN A LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, ASÍ COMO, LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL, DE SER EL CASO, MISMAS QUE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

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

VIGÉSIMA. - RESCISIÓN

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





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

- A) CUANDO **"EL PROVEEDOR"** NO CUMPLA CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;
- B) INCURRA EN CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN LOS ARTÍCULOS 39 Y 39 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL O EN EL NUMERAL 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO;
- C) **"EL GCDMX"** DETECTE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE **"EL PROVEEDOR"**, TALES COMO EL PAGO OPORTUNO DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS LOCALES.
- D) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- E) **"EL PROVEEDOR"** SUBCONTRATE, CEDA O TRASPASE EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DEL DERECHO DE COBRO, MISMO QUE TENDRÁ QUE SER AUTORIZADO PREVIAMENTE, ATENDIENDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL;
- F) POR NO PRESENTAR LA(S) GARANTÍA(S) SOLICITADA(S) EN EL PRESENTE CONTRATO (DE CUMPLIMIENTO Y/O PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL) EN CASO DE QUE APLIQUE.
- G) CUANDO LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES LLEGA A REPRESENTAR EL MISMO PORCENTAJE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
- H) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO.
- I) POR DIVULGAR INFORMACIÓN DE LOS EXPEDIENTES A LOS CUALES TENGA ACCESO, PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS DEL PRESENTE CONTRATO.
- J) Y EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A **"EL PROVEEDOR"** QUE LESIONE LOS INTERESES DE **"EL GCDMX"**.

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

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

VIGÉSIMA PRIMERA. -SUSPENSIÓN TEMPORAL.

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

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



6



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

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

VIGÉSIMA SEGUNDA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

DE IGUAL FORMA, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO "EL GCDMX" ACREDITE QUE "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, "EL GCDMX" TERMINARÁ ANTICIPADAMENTE ESTE CONTRATO, INDEPENDIEMENTE DE LA ACCIÓN QUE LE CORRESPONDA EJERCER A LAS AUTORIDADES FISCALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR DICHO CONCEPTO.

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

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

VIGÉSIMA TERCERA. -RESPONSABILIDAD LABORAL.

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

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

AJPU/AAC/ACB/KDSP



2025
Año de
La Mujer
Indígena





VIGÉSIMA CUARTA. - CONFIDENCIALIDAD.

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

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

VIGÉSIMA QUINTA. - PROPIEDAD INTELECTUAL.

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

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

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

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

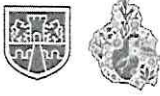
EN ESTE SENTIDO "LAS PARTES", ASUMEN EL ESFUERZO DE CONTRIBUIR A LA PROTECCIÓN Y EFECTIVIDAD DE LOS DERECHOS DE LAS MUJERES Y DERECHOS HUMANOS EN GENERAL; LA INTEGRIDAD PERSONAL, LA DIGNIDAD HUMANA, LA LEGALIDAD, LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS Y DE LAS NIÑAS, DE LAS Y LOS JÓVENES, PERSONAS ADULTAS MAYORES,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

VIGÉSIMA SÉPTIMA. - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

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

VIGÉSIMA OCTAVA. - INTEGRIDAD DEL CONTRATO.

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



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

VIGÉSIMA NOVENA - LEGISLACIÓN.

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

TRIGÉSIMA. - JURISDICCIÓN.

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

TRIGÉSIMA PRIMERA. - DOMICILIOS

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

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

POR "EL GCDMX"

POR "EL PROVEEDOR"

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

OFELIA LUCÍA RAMÍREZ VEGA
REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA MORAL
GOURMET TISANT, S.A. DE C.V.

"ÁREA DE ASISTENCIA"

"ÁREA TÉCNICA"

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

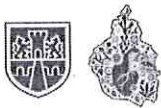
DRA. JUDITH MELENDEZ VIANA
DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA

AJPU/AAC/ACB/KDGF



2025
Año de
La Mujer
Indígena

70
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLAN

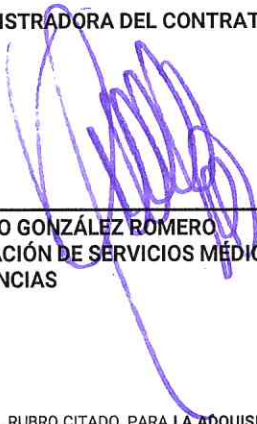


CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

CONTRATO No. SSCDMX-DGAF-155-2025

"ÁREA REQUERENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"


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

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



ANEXO 1

ANEXO TÉCNICO

1



ANEXO 1 ANEXO TÉCNICO

ÁREA REQUIRIENTE RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

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

LUGARES Y CONDICIONES DE ENTREGA

LOS BIENES DEBERÁN SER ENTREGADOS EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBÉN LEÑERO, DE ACUERDO AL CALENDARIO QUE ESTABLECE EL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA. LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES Y LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA EN EL LUGAR DE ENTREGA, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES HASTA QUE ESTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO, LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA EMISIÓN DEL FALLO.

SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ SUPERVISADA POR EL JEFE DE SERVICIO DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBÉN LEÑERO QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME LO ESPECIFICADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO, EL PROVEEDOR SERÁ ACREEDOR DE LAS PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

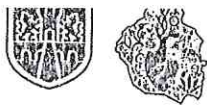
MUESTRAS

EL PARTICIPANTE DEBERÁ PRESENTAR MUESTRAS DETERMINADA Y NO TENDRÁN CARÁCTER DEVOLUTIVO, DEBERÁN CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO (FICHAS TÉCNICAS) DE CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPEN, ESTAS SERÁN RECIBIDAS POR DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA PISO 17 TORRE INSIGNIA, A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE ESTA SECRETARÍA EL DÍA DEL EVENTO EN UN HORARIO DE 9:00 A.M. A 12:00 P.M. ENTREGANDO EL FORMATO ANEXO 1.4 DE (EVALUACIÓN DE MUESTRAS) QUE SERÁ CONTEMPLADO PARA REALIZAR EL FALLO FINAL.

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

PROPUESTA TÉCNICA

- ❖ CURRÍCULUM VITAE DEL PARTICIPANTE, ACTUALIZADO A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACOMPAÑADO DE COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS UN CONTRATO, FACTURA O PEDIDO FORMALIZADO, SIN TACHADURAS Y ENMENDADURAS, QUE HAYA TENIDO VIGENCIA DENTRO DE LOS 12 MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, CELEBRADO CON SUS PRINCIPALES CLIENTES, CUYO OBJETO SEA RELACIONADO CON LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS OFERTADAS Y AL LOTE EN EL QUE PARTICIPE.
- ❖ NO SE ACEPTAN CONTRATOS EN LO QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN POR UN TERCERO.
- ❖ AVISO DE FUNCIONAMIENTO O LICENCIA SANITARIA DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCIÓN EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, SE ENTREGARÁN EN TIEMPO Y FORMA, DE ACUERDO A LOS PLAZOS, HORARIOS Y EN LOS LUGARES QUE SE REQUIERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS ANEXOS, FICHAS TÉCNICAS, EN CASO DE NO DAR CUMPLIMIENTO A DICHS TÉRMINOS, ACEPTA LAS SANCIONES Y/O PENALIZACIONES A LAS CUALES SE HAGA ACREEDOR POR EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO RESPECTIVO.



INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

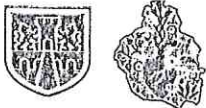
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR LOS BIENES, CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA EN EL LUGAR SEÑALADO POR "LA CONVOCANTE".
- ❖ CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL PARTICIPANTE MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR GANADOR SE HARÁ CARGO DE LOS GASTOS OCASIONADOS POR LAS EVALUACIONES QUE SE REALICEN A LOS BIENES ENTREGADOS, ACEPTANDO QUE "LA CONVOCANTE" PODRÁ REALIZAR HASTA 6 EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR EL PROVEEDOR, SIN COSTO ALGUNO PARA "LA CONVOCANTE". LAS EVALUACIONES QUE "LA CONVOCANTE" REQUIERA, LAS REALIZARÁ EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA).
- ❖ PRESENTAR EN COPIA SIMPLE, DE UN CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL PARTICIPANTE Y UNA EMPRESA AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD, PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, CON PROGRAMA CALENDARIZADO MENSUALMENTE PARA EL AÑO 2025, ASÍ COMO PRESENTAR LAS FACTURAS Y CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS SEIS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS O CICOPLAFEST, ASÍ COMO LA LICENCIA SANITARIA VIGENTE DE LA EMPRESA PRESTADORA DE LOS BIENES DEL SERVICIO. LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL PARTICIPANTE.
- ❖ EN CASO DE PARTICIPAR EN EL LOTE DE CARNES Y EMBUTIDOS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADO TIF VIGENTE Y A NOMBRE DEL PARTICIPANTE DONDE SE ESPECIFIQUE QUE SU ACTIVIDAD CERTIFICADA ES POR LO MENOS PARA CORTE, DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
- ❖ PARA EL CASO DE CARNES Y EMBUTIDOS DEBERÁ PRESENTAR CARTA DE APOYO DE SUS PROVEEDORES EN HOJA MEMBRETADA Y COPIA DE LA CERTIFICACIÓN TIF A NOMBRE DEL MISMO PROVEEDOR DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL" (TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SADER), A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" (SENASICA) DE DONDE PROCEDA NO SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DEL PARTICIPANTE.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD- REQUISITOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO-9001:2015, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD, DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR OTORGADO A NOMBRE DEL PARTICIPANTE ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO 22000:2018, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DEL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL PARTICIPANTE ; ASÍ COMO EL CERTIFICADO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FSSC 22000, EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, RECEPCIÓN DE INSUMOS, ELABORACIÓN, EMBOLSADO, ARMADO, SELLADO, ETIQUETADO, CODIFICADO, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO PROCESADO; ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA INTERNACIONAL ISO-28000:2007, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE, LOS RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA: ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS, INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES, COPROCUATIVO, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS), DE POR LO MENOS 50 PERSONAS.

DICHOS ANÁLISIS DEBERÁN HABER SIDO REALIZADOS DENTRO DE LOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) CLÍNICO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA E.M.A. ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

- ❖ LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRE LIBRE DE ENFERMEDADES INFECCIOCONTAGIOSAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" EN SU NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO.
- ❖ PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE LA NOM. NMX-FCC-22000-NORMEX-IMNC-2019/ISO-22000:2018, ACREDITADO ANTE LA E.M.A (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN), EN EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN DE PRESENTAR PLANO ARQUITECTÓNICO VALIDADO POR LA ALCALDÍA DONDE ESTÉN UBICADAS SUS INSTALACIONES Y SE PUEDAN VERIFICAR LAS ACOTACIONES DE ANCHO, LARGO, Y SUPERFICIE QUE CUENTE CON LAS MEDIDAS PARA EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE 500 METROS CÚBICOS PARA ABARROTES Y UN ÁREA DE ALMACENAJE DE 150 METROS CÚBICOS PARA FRUTAS Y VERDURAS COMO MÍNIMO, MISMO QUE SERÁ VERIFICADO EN LAS VISITAS QUE LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA Y NUTRICIÓN, REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LOS PARTICIPANTES. A LOS 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA EMISIÓN DEL FALLO DEFINITIVO, SI NO SE CUMPLE CON ESTA CARACTERÍSTICA SERÁ MOTIVO DE RECESIÓN Y CUMPLIMIENTO CON LOS PARÁMETROS DEL ANEXO 1.3.
- ❖ LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR DOCUMENTO ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LA VERIFICACIÓN REALIZADA A SUS BÁSCULAS EN EL PRESENTE EJERCICIO 2025, QUE CERTIFIQUE EL CUMPLIMIENTO DE LA CIRCULAR "PROFECO" MEDIANTE LA CUAL SE EMITE LA "LISTA DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN CUYA VERIFICACIÓN INICIAL PERIÓDICA O EXTRAORDINARIA ES OBLIGATORIA, ASÍ COMO LAS NORMAS APLICABLES PARA EFECTUARLA" ANTE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO) Y/O UNIDADES DE VERIFICACIÓN ACREDITADAS Y APROBADAS.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR INSUMOS DE MANERA EXTRAORDINARIA, EN CASO DE CONTINGENCIA Y/O CASO FORTUITO, MEDIANTE SOLICITUD DEL ÁREA REQUIRENTE.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, EN UN PLAZO NO MAYOR A 30 DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, UN ARCHIVO DIGITAL NO EDITABLE QUE CONTENGA LA DESCRIPCIÓN DEL INSUMO Y LAS IMÁGENES CORRESPONDIENTES AL INSUMO, MISMAS QUE DEBEN SER CLARAS Y NÍTIDAS DEBIENDO CORRESPONDER AL BIEN QUE SE OFERTÓ, SE ENTIENDE QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA REPORTARA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS A EFECTO DE QUE SE LLEVEN A CABO LAS ACCIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA GARANTÍA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO, A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "LA CONVOCANTE". LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS Y DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA, A TRAVÉS DEL PERSONAL OPERATIVO DEL CENTRO DE DESARROLLO, SERÁN LOS ENCARGADOS DE REPORTAR CUALQUIER DAÑO O DEFECTO EN LOS BIENES ENTREGADOS A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, Y ESTA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, PARA SU SEGUIMIENTO.
- ❖ ESCRITO MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE GARANTIZA LOS BIENES OFERTADOS OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, CONTRA DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y VICIOS OCULTOS, QUE IMPIDAN SU CONSUMO, ASÍ MISMO COMO POR REPORTES DE MALA O DUDOSA CALIDAD (RECHAZO), EL PROVEEDOR ESTÁ OBLIGADO A SUSTITUIR DICHS BIENES EN UN PERIODO MÁXIMO DE 24 HORAS A PARTIR DE QUE FUE NOTIFICADO.
- ❖ ESCRITO, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y A SOLICITUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ENTREGARÁ LOS DATOS DE CONTACTO DIRECTO DE LA(S) PERSONA(S) QUE RECIBIRÁ(N) LOS REPORTES DE MALA CALIDAD CONTENIENDO LOS NOMBRE(S) COMPLETO(S), CORREO(S) ELECTRÓNICO(S) Y NÚMERO(S) TELEFÓNICO(S) MEDIANTE EL(LOS) CUAL(ES) RECIBIRÁ(N) Y BRINDARÁ(N) ATENCIÓN Y SEGUIMIENTO A LOS REPORTES POR MALA CALIDAD.
- ❖ PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA Y CORRECTA ENTREGA DE LOS INSUMOS, MOTIVO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, LOS PARTICIPANTES DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON POR LO MENOS 3 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA SECA PARA LOS LOTES 1, 2 Y 6, ASÍ COMO, 3 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA REFRIGERANTE PARA LOS LOTES 3, 4 Y 5, MODELO 2018 EN ADELANTE, PARA TAL EFECTO DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DE LA FACTURA O CARTA FACTURA DEL VEHÍCULO, ASÍ COMO DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN, AMBOS DOCUMENTOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL PARTICIPANTE, ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR FOTOGRAFÍAS CLARAS



DE LOS 4 COSTADOS DE DICHS VEHÍCULOS DONDE SE DEBERÁ OBSERVAR EL ROTULO DE LA EMPRESA Y LAS PLACAS DEL VEHÍCULO.

- ❖ EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBÉN LEÑERO, BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 5 KILOS, PARA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LOS CATÁLOGOS DE LOS MENÚS.
- ❖ EL O LOS PARTICIPANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA.

| TIPO DE UNIDAD | CANTIDAD DE BOLSAS EN CADA ENTREGA | CAPACIDAD DE LA BOLSA |
|---|------------------------------------|-----------------------|
| Centro de Desarrollo Infantil (CENDI) Dr. Rubén Leñero | 15 PIEZAS | 5 KILOS |

PENAS CONVENCIONALES

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

RECHAZO DE LOS BIENES

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBÉN LEÑERO PROCEDERÁ A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPROBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ÉSTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL PARTICIPANTE. LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LÍMITE LA ENTREGA DE LOS MISMOS, CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

REPOSICIÓN DE LOS BIENES

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS DEBERÁN SER REPUESTOS, CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA LA SECRETARIA DE SALUD PÚBLICA, A PARTIR DEL DÍA DE ENTREGA EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBEN LEÑERO EN UN PERIODO NO MÁXIMO DE 24 HORAS.

P

000099



ANEXO 1.1

CALENDARIO DE INSUMOS ALIMENTICIOS

ABARROTES

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS ENVIARÁ LAS SOLICITUDES, PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS, EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DR. RUBÉN LEÑERO, A PARTIR DE LA EMISIÓN DEL FALLO.

EL SURTIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO EL 1ER. DÍA HÁBIL DE CADA MES, DESCARTANDO SÁBADOS, DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS, EN HORARIO: 7:00 A 11:00 HORAS, EN EL CASO DE LECHE FLUIDA Y JUGO INDIVIDUAL LA CANTIDAD DE LOS PEDIDOS SE DIVIDIRÁ EN 2 ENTREGAS, LA PRIMERA ENTREGA SERÁ DE ACUERDO A LA FECHA ESTABLECIDA DENTRO DEL PEDIDO MENSUAL Y LA SEGUNDA LOS DÍAS 15 Y 16 DE CADA MES.

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI)
DR. RUBÉN LEÑERO

FRUTAS Y VERDURAS

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS RECIBIRÁ LAS SOLICITUDES (PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS), QUE NOTIFIQUE AL PROVEEDOR.

EL SURTIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO LOS DÍAS LUNES, EN HORARIO: 7:00 A 11:00 HORAS. EN CASO DE QUE LA ENTREGA SEA EN DÍA FESTIVO SE AVISARÁ MEDIANTE OFICIO SI HAY VARIANTE EN EL DÍA.

SE AGREGA ANEXO 1.2 PARA LA ENTREGA DE FRUTAS CONFORME A SU TEMPORALIDAD.

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI)
DR. RUBÉN LEÑERO

CARNES EN GENERAL

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS RECIBIRÁ LAS SOLICITUDES (PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS), PARA QUE NOTIFIQUE AL PROVEEDOR.

EL SURTIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO LOS DÍAS LUNES, EN HORARIO: 7:00 A 11:00 HORAS. EN CASO DE QUE LA ENTREGA SEA EN DÍA FESTIVO SE AVISARÁ MEDIANTE OFICIO SI HAY VARIANTE EN EL DÍA.

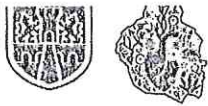
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI)
DR. RUBÉN LEÑERO

EMBUTIDOS

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS RECIBIRÁ LAS SOLICITUDES (PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS), ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS PARA QUE NOTIFIQUE AL PROVEEDOR.

EL SURTIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO LOS DÍAS LUNES, EN HORARIO: 7:00 A 11:00 HORAS. EN CASO DE QUE LA ENTREGA SEA EN DÍA FESTIVO SE AVISARÁ MEDIANTE OFICIO SI HAY VARIANTE EN EL DÍA.

000100



| |
|---------------------------------------|
| CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) |
| DR. RUBÉN LEÑERO |

LÁCTEOS

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS RECIBIRÁ LAS SOLICITUDES (PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS), PARA QUE NOTIFIQUE AL PROVEEDOR.

EL SURTIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO LOS DÍAS LUNES, EN HORARIO: 7:00 A 11:00 HORAS. EN CASO DE QUE LA ENTREGA SEA EN DÍA FESTIVO SE AVISARÁ MEDIANTE OFICIO SI HAY VARIANTE EN EL DÍA.

| |
|---------------------------------------|
| CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) |
| DR. RUBÉN LEÑERO |

PAN Y TORTILLAS

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS RECIBIRÁ LAS SOLICITUDES (PEDIDOS, CANCELACIONES Y/O EXTRAORDINARIOS), PARA QUE NOTIFIQUE AL PROVEEDOR.

- EL PAN SERÁ ENTREGADO EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL DR. RUBÉN LEÑERO, LOS 365 DÍAS DEL AÑO EN LOS SERVICIOS DE DIETOLOGÍA, SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA O ASISTENTE DE LA DIRECCIÓN ENTRE LAS 6:30 A 8:00 A.M.
- EL SURTIMIENTO DE PAN Y TORTILLAS SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA CONFORME EL PEDIDO MENSUAL, NO OMITO MENCIONAR QUE LA ENTREGA DE TORTILLAS SE LLEVARÁ A CABO EN LOS DÍAS SEÑALADOS.
- EN CASO DE EXISTIR PEDIDOS EXTRAORDINARIOS Y/O CANCELACIONES DE PAN SE REALIZARÁ DIRECTAMENTE ENTRE LA UNIDAD Y EL PROVEEDOR UN DÍA ANTES DE LA ENTREGA., OFICIALIZANDO ESTE MOVIMIENTO MEDIANTE OFICIO A ESTA COORDINACIÓN PARA SU SEGUIMIENTO EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES.

TORTILLAS

LUNES

| |
|---------------------------------------|
| CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) |
| DR. RUBÉN LEÑERO |

DIRECCIÓN DEL CENTRO

| CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL | DIRECCIÓN | JEFE O RESPONSABLE DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA Y NUTRICIÓN |
|-----------------------------------|--|---|
| CENDI (HOSPITAL DR. RUBÉN LEÑERO) | COLEGIO SALESIANO 28, ANÁHUAC I SECCIÓN, 11320 CIUDAD DE MÉXICO, CDMX, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO | LN. TANIA ALEJANDRA TOVAR MÉNDEZ |

000101



ANEXO 1.2

CALENDARIO DE FRUTAS

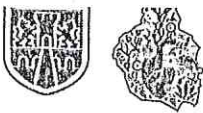
EN EL CASO DE LAS FRUTAS FUERA DE TEMPORADA PODRÁN PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO Y CARTA COMPROMISO DE ENTREGAR CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS EN LA FICHA TÉCNICA.

PRODUCTO

TEMPORALIDAD

| | |
|------------------|-------------------|
| DURAZNO | TODO EL AÑO |
| GUAYABA | TODO EL AÑO |
| JÍCAMA | TODO AL AÑO |
| LIMÓN | TODO EL AÑO |
| MANDARINA | OCTUBRE A MARZO |
| UVA | JUNIO A DICIEMBRE |
| 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 |
| PLÁTANO MACHO | TODO EL AÑO |
| SANDÍA | TODO EL AÑO |

086102



ANEXO 1.3

PARÁMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

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

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

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

PARÁMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

| CÁMARAS FRÍAS | SI | NO | N/A |
|---|----|----|-----|
| Termómetro limpio, visible funcionando y en buen estado | | | |
| Graficas de temperatura | | | |
| Paredes impermeables y de fácil limpieza | | | |
| Registros de temperatura de los alimentos | | | |
| Programa de mantenimiento con lo que se asegure el buen funcionamiento del equipo y con esto la adecuada conservación | | | |



| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | Cuenta con un programa de prevención de plagas y fauna nociva para las unidades |
| | | | | Cuenta con un programa de verificación de limpieza de las unidades diariamente |
| | | | | Cuenta con un programa de control de horarios y rutas |
| | | | | Cuenta con un programa de mantenimiento a los equipos de refrigeración |

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

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

000105



| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | Rangos de temperatura para refrigeración 0° c a 4° c (para carnes de res, cerdo, aves, embutidos y lácteos) |
| | | | | Temperatura del producto refrigerado (debe estar entre 0° c y 4° c) |
| | | | | Temperatura del producto congelado (debe estar a 18° c) |
| | | | | Anaqueles, pisos, paredes y techos limpios |
| | | | | Puertas limpias y empaques herméticos en buen estado |
| | | | | Anaqueles y tarimas a 15 cm. Sobre el nivel del piso |
| | | | | Cámaras separadas por productos genéricos o se almacenan carnes con productos procesados |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | Licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud |
| | | | | Programa de Análisis Microbiológicos a los productos |
| | | | | Estándares de calidad para los productos ofertados conforme a normas oficiales mexicanas |
| | | | | Los resultados de los análisis de los alimentos están dentro de los parámetros que marca la Norma Oficial Mexicana |
| | | | | Laboratorio de apoyo para realizar los análisis microbiológicos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) |
| | | | | Registro de los productos rechazados y el nombre de los proveedores |
| | | | | Procedimiento para los productos rechazados |
| | | | | Cuenta con el equipo para el alto vacío o atmósfera modificada |
| | | | | Control del origen de la materia prima |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | Productos que serán enviados deben ser identificados y fechados con alguna etiqueta |
| | | | | Inspección del contrato que será enviado, mostrar registro de inspección |
| | | | | Selección por tamaño, grado de maduración las frutas y las verduras |
| | | | | Se inspeccionan por medio de controles analíticos las materias primas cuando se reciben y son rechazadas: como se |
| | | | | identifican el producto en (contaminadas o fuera de especificaciones) |
| | | | | Equipo para seleccionar correctamente los productos |

PARÁMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LA VISTA A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS

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

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | Los vehículos de transporte cuentan con termo King adecuadamente para el transporte de los alimentos |
| | | | | Vehículos con superficies de fácil limpieza |
| | | | | Las taras o rejillas donde se transporta el alimento están limpias y en buenas condiciones |
| | | | | Cuenta con un programa de mantenimiento preventivo con el fin de asegurar una correcta distribución |

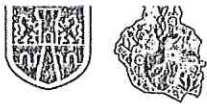


ANEXO 1.4

RELACIÓN DE MUESTRAS

LOTE 1 ABARROTES

| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|-------------------------------------|------------------|------------------------|--------|-----------|---------------|
| 1 | ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA | LITRO | 1 | | | |
| 2 | ACEITE DE OLIVA | LATA | 1 | | | |
| 3 | AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL | KILO | 0.250 | | | |
| 4 | ARROZ | KILO | 1 | | | |
| 5 | ATE DE FRUTAS | LATA | 1 | | | |
| 6 | ATÚN (I) | LATA 1.140 | 1 | | | |
| 7 | ATÚN (II) | LATA 1.880 | 1 | | | |
| 8 | AVENA | KILO | 0.250 | | | |
| 9 | AZÚCAR | KILO | 1 | | | |
| 10 | BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA | PAQUETE | 1 | | | |
| 11 | CAJETA | FRASCO | 1 | | | |
| 12 | CANELA EN RAJA | KILO | 0.200 | | | |
| 13 | CANELA MOLIDA | FRASCO | 1 | | | |
| 14 | CHOCOLATE EN POLVO | LATA | 1 | | | |
| 15 | CHOCOLATE EN TABLILLAS | PAQUETE | 1 | | | |
| 16 | CEREALES | LATA | 1 | | | |
| 17 | CIRUELA PASA | KILO | 0.250 | | | |
| 18 | CLAVO MOLIDO | FRASCO | 1 | | | |
| 19 | COMINO | FRASCO | 1 | | | |
| 20 | CONSOMÉ | KILO | 1 | | | |
| 21 | FÉCULA DE MAÍZ | PAQUETE | 1 | | | |
| 22 | FLOR DE JAMAICA | KILO | 0.250 | | | |
| 23 | FRIJOL | KILO | 1 | | | |
| 24 | FRUTA EN ALMÍBAR | LATA | 1 | | | |
| 25 | GALLETAS MARIÁS | CAJA | 1 | | | |
| 26 | GALLETAS SALADAS | CAJA | 1 | | | |
| 27 | GARBANZA | KILO | 1 | | | |
| 28 | GELATINA DE AGUA | PAQUETE | 1 | | | |
| 29 | GRANOLA | KILO | 0.250 | | | |
| 30 | HARINA DE ARROZ | PAQUETE | 1 | | | |
| 31 | HARINA DE TRIGO | KILO | 1 | | | |
| 32 | HARINA PARA HOT CAKES | PAQUETE | 1 | | | |
| 33 | HOJUELAS DE MAÍZ | PAQUETE | 1 | | | |
| 34 | JUGO DE MANZANA | LITRO | 1 | | | |
| 35 | LECHE CONDENSADA | LATA | 1 | | | |
| 36 | LECHE EVAPORADA | LATA | 1 | | | |
| 37 | LECHE SEMIDESCREMADA | LITRO | 1 | | | |
| 38 | LENTEJAS | KILO | 1 | | | |
| 39 | MAYONESA | FRASCO | 1 | | | |
| 40 | MERMELADA | FRASCO | 1 | | | |
| 41 | MIEL DE ABEJA | FRASCO | 1 | | | |
| 42 | MOSTAZA | FRASCO | 1 | | | |
| 43 | NUEZ | KILO | 0.250 | | | |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

| | | | | | | |
|----|------------------------|---------|-------|--|--|--|
| 44 | ORÉGANO | KILO | 0.250 | | | |
| 45 | PIMIENTA BLANCA MOLIDA | FRASCO | 1 | | | |
| 46 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | FRASCO | 1 | | | |
| 47 | POLVO PARA HORNEAR | LATA | 1 | | | |
| 48 | PURÉ DE TOMATE | LITRO | 1 | | | |
| 49 | SAL CON AJO | FRASCO | 1 | | | |
| 50 | SAL CON CEBOLLA | FRASCO | 1 | | | |
| 51 | SAL DE COCINA | KILO | 1 | | | |
| 52 | SAL DE MESA | KILO | 1 | | | |
| 53 | SALSA CÁTSUP | FRASCO | 1 | | | |
| 54 | SALSA DE SOYA | FRASCO | 1 | | | |
| 55 | SALSA INGLESA | FRASCO | 1 | | | |
| 56 | SOPA DE CODO | PAQUETE | 1 | | | |
| 57 | SOPA DE ESTRELLA | PAQUETE | 1 | | | |
| 58 | SOPA DE FIDEO | PAQUETE | 1 | | | |
| 59 | SOPA DE ESPAGUETI | PAQUETE | 1 | | | |
| 60 | SOPA DE TALLARÍN | PAQUETE | 1 | | | |
| 61 | SOPA MENUDA | PAQUETE | 1 | | | |
| 62 | TAMARINDO | KILO | 0.250 | | | |
| 63 | VAINILLA | FRASCO | 1 | | | |
| 64 | VINAGRE | FRASCO | 1 | | | |

LOTE 2
FRUTAS Y VERDURAS

| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO: CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|-------------------|------------------|------------------------|--------|------------|---------------|
| 1 | AGUACATE HASS | KILO | 1 | | | |
| 2 | AJO | KILO | 1 | | | |
| 3 | APIO | KILO | 1 | | | |
| 4 | BETABEL | KILO | 1 | | | |
| 5 | BRÓCOLI | KILO | 1 | | | |
| 6 | CALABAZA ITALIANA | KILO | 1 | | | |
| 7 | CEBOLLA | KILO | 1 | | | |
| 8 | CHAMPIÑONES | KILO | 1 | | | |
| 9 | CHAYOTE | KILO | 1 | | | |
| 10 | CHÍCHARO | KILO | 1 | | | |
| 11 | CILANTRO | KILO | 0.150 | | | |
| 12 | CIRUELA | KILO | 1 | | | |
| 13 | COL | KILO | 1 | | | |
| 14 | COLIFLOR | KILO | 1 | | | |
| 15 | DURAZNO | KILO | 1 | | | |
| 16 | EJOTE | KILO | 1 | | | |
| 17 | ELOTE | PIEZA | 1 | | | |
| 18 | EPAZOTE | KILO | 0.150 | | | |
| 19 | ESPINACAS | KILO | 1 | | | |
| 20 | GUAYABA | KILO | 1 | | | |
| 21 | HIERBAS DE OLOR | KILO | 0.150 | | | |
| 22 | JÍCAMA | KILO | 1 | | | |
| 23 | JITOMATE GUAJILLO | KILO | 1 | | | |
| 24 | LECHUGA OREJONA | PIEZA | 1 | | | |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSICIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

| | | | | | | |
|----|-----------------------|-------|-------|--|--|--|
| 25 | LECHUGA ROMANA | PIEZA | 1 | | | |
| 26 | LIMÓN AGRIO | KILO | 1 | | | |
| 27 | MANDARINA | KILO | 1 | | | |
| 28 | MANGO | KILO | 1 | | | |
| 29 | MANZANA GOLDEN | KILO | 1 | | | |
| 30 | MELÓN CHINO | KILO | 1 | | | |
| 31 | NARANJA PARA JUGO | KILO | 1 | | | |
| 32 | NOPALES | KILO | 1 | | | |
| 33 | PAPA AMARILLA | KILO | 1 | | | |
| 34 | PAPAYA MARADOL | KILO | 1 | | | |
| 35 | PEPINO | KILO | 1 | | | |
| 36 | PERA | KILO | 1 | | | |
| 37 | PEREJIL | KILO | 0.150 | | | |
| 38 | PIMIENTO MORRÓN VERDE | KILO | 1 | | | |
| 39 | PIÑA ESMERALDA | KILO | 1 | | | |
| 40 | PLÁTANO DOMINICO | KILO | 1 | | | |
| 41 | PLÁTANO MACHO | KILO | 1 | | | |
| 42 | PLÁTANO TABASCO | KILO | 1 | | | |
| 43 | RABANO | KILO | 1 | | | |
| 44 | SANDÍA RAYADA | KILO | 1 | | | |
| 45 | TÉ DE LIMÓN | KILO | 0.150 | | | |
| 46 | TE DE MANZANILLA | KILO | 0.150 | | | |
| 47 | TOMATE VERDE | KILO | 1 | | | |
| 48 | TUNA | KILO | 1 | | | |
| 49 | UVA | KILO | 1 | | | |
| 50 | YERBABUENA | KILO | 0.150 | | | |
| 51 | ZANAHORIA | KILO | 1 | | | |

**LOTE 3
CÁRNICOS**

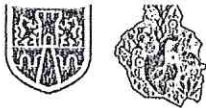
| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|-------------------|------------------|------------------------|--------|-----------|---------------|
| 1 | BISTEC DE RES | KILO | 0.500 | | | |
| 2 | FILETE DE PESCADO | KILO | 0.500 | | | |
| 3 | MACIZA DE RES | KILO | 0.500 | | | |
| 4 | MOLIDA DE RES | KILO | 0.500 | | | |
| 5 | MUSLO DE POLLO | KILO | 1 | | | |
| 6 | PECHUGA DE POLLO | KILO | 1 | | | |

**LOTE 4
EMBUTIDOS**

| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|---------------|------------------|------------------------|--------|-----------|---------------|
| 1 | JAMÓN DE PAVO | KILO | 0.500 | | | |

**LOTE 5
LÁCTEOS**

| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|-------------|------------------|------------------------|--------|-----------|---------------|
| 1 | CREMA | LITRO | 1 | | | |
| 2 | HUEVO | KILO | 0.500 | | | |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

| | | | | | | |
|---|-----------------|------|-------|--|--|--|
| 3 | MANTEQUILLA | KILO | 1 | | | |
| 4 | QUESO CHIHUAHUA | KILO | 0.500 | | | |
| 5 | QUESO PANELA | KILO | 0.500 | | | |

**LOTE 6
PAN Y TORTILLAS**

| NO. | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD DE REFERENCIA | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACIONES |
|-----|--|------------------|------------------------|--------|-----------|---------------|
| 1 | CUERNITOS | PIEZA | 1 | | | |
| 2 | PAN BLANCO 70 GRAMOS | PAQUETE | 1 | | | |
| 3 | PLAN BLANCO DE CAJA | PAQUETE | 1 | | | |
| 4 | PAN INTEGRAL DE CAJA | PAQUETE | 1 | | | |
| 5 | PAN MOLIDO | PAQUETE | 1 | | | |
| 6 | PAN TOSTADO | PAQUETE | 1 | | | |
| 7 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS | PAQUETE | 1 | | | |
| 8 | TORTILLA DE MAÍZ DE .500 GRAMOS | PAQUETE | 1 | | | |

000109



CIUDAD DE MÉXICO

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

ANEXO 2

FICHA TÉCNICA



2025
Año de
La Mujer
Indígena



P



ANEXO 1.5

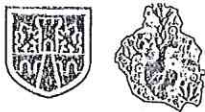


FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE ORDEN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO: 2211003472 | CAJÓN DE PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0019 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ÍTEM, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ACEITES | | |
| <p>Acete vegetal 100% de agua Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos trans, ácidos y por su origen vegetal de cadena saturada, mayor digestión, presente en un litro (L. 100). Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutritivo visible.</p> | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-051-SSA1-EDC3. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| NOM-130-SSA1-1985. Detergentes y jabones. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Especificaciones y especificaciones técnicas. | | |
| NOM-051-SSA1-2011. Especificaciones generales de requisitos para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas. Información nutricional y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| <p>Verificar por inspección visual la integridad del envase primario que se presenta alteraciones la tapa que se encuentra herméticamente sellada, y sin obstrucción a la apertura extraída al sacarla.</p> <p>Verificar que exista con toda información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o descripciones que no puedan ser reproducidas o parcialmente reproducidas.</p> <p>Verificar que el etiquetado este limpio.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | | <p>En función de la apertura a la formación la solidez</p> |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con los requerimientos del ítem | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CAPACIDAD DEL ÍTEM: Los alimentos deberán presentarse, fecha de vencimiento, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El ítem deberá almacenarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL ÍTEM, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MARCO EDUARDO BARRERA HERNÁNDEZ | SUPERVISÓ: L.N. ZULMIRA ABADÍA VILLAGRÁN | AUTORIZÓ: DORA LIDIA MELÉNDEZ VIANA |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



7-000110



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CAV/SDP: 2211000006 | PARTEJA PRESUPUESTAL: 2211 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0006 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, APRENDIZAJENTO O SERVICIO: AGARROTES Aceite de oliva: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, mero registrada, presentación lata de 200-500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-022-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-231-SSA1-2019. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-2005. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensavados (información general y sanitaria). | |
| PROCESOS 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 soldaduras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuenta con una información nutrimental clara y uniforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o parezcan a fraude engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información la solicitada |
| GASTO MÍNIMO DE 90 DIAS: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad y lote y conservación mínima de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, APRENDIZAJENTO O SERVICIO. No aplica. | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulolma Aulstis Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17. Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

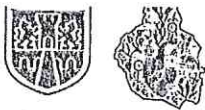
FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| GRUPO DE BIENES: 2211030038 OLIVE INTERNA: 2211-0338 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ADARROTES Amaranto, cereal tostado al natural. Semilla lisa de Trapa de diámetro aprox. mediano, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto. En caso de que las unidades mínimas requieran menos de 1kg, deberán entregarse en paquetes sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2009. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinosa. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinosa o sus mezclas. Productos de panificación. Dispositivos y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con el fin de evitar contaminación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Sin factores de aparición lo solicitado | |
| CALENARIO 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 | |
| VIGENCIA DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de vencido, fecha de caducidad válida y con un período mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Ramirez Ramirez | SUPERVISÓ: L.N. Z. Sierra Valdegrán | AUTORIZÓ: Dra. Josefina Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 625, piso 19, Nochebuena Hialeco
Alf. de. Cuauhtémoc, C.P. 06300, Ciudad de México
T. 55 5132 1700 ext. 1392



0007312



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000044 CLAVE INTERNA: 2211-0010 | CABMSCT: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARARROTES Arroz: Granel en grandes cantidades de aptitud de calidad y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación en bolsa de 1 kg. Con características sensoriales propias del arroz. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, estratos o semillas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, almidón o semillas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SOT/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: información sanitaria y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: En factores de aptitud: 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 caducidad, fecha de elaboración y con vigencia a mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Miró Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulema Austria Velasco NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dr. Judith Velázquez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 433, piso 17, Nonoalco-Tepelotl
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1300 ext. 1392



000113



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| LA DAP DE GOBIERNO SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CASVEN: 221100004 CLAVE INTERNA: 2211-0107 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 4211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ADARROTES Alto de frutos Dulce ligero mexicana, mezcla de fruta de fruta y azúcar, con azúcar hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que recibe información nutricional, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Sin colorantes, Sin sabores, Sin grasas, Sin etc. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2021. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-100-SSA1-1992. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposición y especificaciones técnicas. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-empacadas: información general y sanitaria. NOM-002-SSA1-2011. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Bienes médicos para alimentos y bebidas; especificaciones de la compra. Registros sanitarios. | | |
| PRINCIPALES CALIDADES QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamientos. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y en lenguaje o consideraciones que no puedan interpretarse o potencialmente equivocarse. 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 MUESTRA: En factores de apariencia lo solicitado |
| FORMA BÁSICA DE SUMINISTRO: De acuerdo con las cantidades 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 |
| CONDICIÓN DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de vencimiento, fecha de caducidad visible y con vigencia máxima de 3 meses | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases de estilo limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS DEPENDENCIAS APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MARÍA BEATRIZ BARRERA HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: I. N. Zuleima Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Gisela Victoria de la Cruz NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 413, piso 17, Nochebuena Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06303, Ciudad de México
T. 55 5192 1203 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CUENTA PÚBLICA: 2211000000 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0274 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES: Añón (I): Lomo de Añón octagonal, conservado en agua natural sin presencia de materia extraña, presentado en lata de 140 gr, marca registrada, información nutricional y peso neto visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-130-SSA1-1996. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones técnicas. NOM-084-SOP/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-094-SOP-1994. Información comercial: especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de añón y bonita pre-envasados. | |
| PROYECTOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación. Verificar que cumpla con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. 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 con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y vigencia mínima de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en caja de estibo limpia y intacta, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mito Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Aguirre Villagrán |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | AUTORIZÓ: Dr. Judith Matémez Viana |
| | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



2025
La Mujer
Indígena

6 de 64
70
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DEL
TECNOLOGÍAS



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAEVISO: 221000003 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2771 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2015-2012 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ALIMENTOS Acta (1) Lomo de Ajón composita, elaborado en agua natural, en presencia de materia extraña, presentación lata de 1.650 kg, marca registrada, etiquetado nutricional y para consumo visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES | | |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| NOM-143-SSA1-1969. Harinas y derivados. Alimentos envasados en recipientes de tierra cerámica y cerámicas o vidrio tipo térmico. Disposiciones y especificaciones técnicas. | | |
| NOM-031-SSA1/SSA1-2018. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: información comercial y sanitaria. | | |
| NOM-032-SSA1-1993. Salud Ambiental. Harinas y Derivados. Envases metálicos para alimentos y bebidas, excepto recipientes de la cerámica. Requisitos generales. | | |
| NOM-061-SSA1-1954. Informes de cumplimiento: especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de carne y aves de corral preenvasados. | | |
| REQUISITOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÁXIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Verificar por muestra de control la integridad del envase primario, que no presente deformación, rotura, contaminación y humedad. | | En factores de aparición de la muestra. |
| Verificar que exista con una información nutricional clara y conforme a la norma y sus leyendas o declaraciones que no pueda comprobarse o presentarse en engañosas. | | |
| Verificar que el transporte este limpio. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal, con uniforma de la empresa o institución. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: | De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: | No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | Los alimentos deberán presentarse, fecha de elaboración, fecha de consumo visible y con vigencia mínima de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en caso de estar limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: | SUPERVISÓ: | AUTORIZÓ: |
| | | |
| Mtro. Bernardo Barrera Hernández | L.K. Elizabeth Victoria Villegán | Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narvajes Tlatelolc
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAIMSDP: 2211000054 CLAVE INTERNA: 2211-0019 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras. Presentación en bolsa sellada de 1kg. Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarse en paquetes sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o sémolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS REPERECCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zuleima Azusa Villegán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

000117

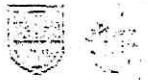
Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, NOMADIC Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06909, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

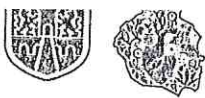
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211000256 | CARACTER: PART. DE PRES. PUESTAL 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0026 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PLAN, APRENDIZAJE O SERVICIO: AGARROTES | | |
| <p>Agarre Amador Moreno, Etiqueta que se obtiene de la corte de caucho en forma granulada presentada bolsa sellada de 1kg, sin empujones, marca registrada e información nutricional, con características como (alce prescribe del Amador).</p> <p>En caso de que las unidades más requieran menos de 1kg, deberán adquirirse en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.</p> | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-001-SSA1-2004. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas-información nutricional y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN | RESULTADOS MÁXIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: | |
| <p>Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que el empaque no presente alteraciones, que el empujón interno y este sellado y sin material extraño y sin contaminación.</p> <p>Verificar que corresponda con una información nutricional clara y confiable a la marca y sin leyendas o declaraciones que no puedan confundirse o parecer alimentos empacados.</p> <p>Verificar que el empaque sea limpio.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | <p>En ausencia de anomalías o contaminación</p> | |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE DÍAS DE ENTREGAS: De acuerdo a la requerida | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA ENTREGAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CALIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 8 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna animal. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL PLAN, APRENDIZAJE O SERVICIO: No aplica | | |
| Sr. Bernardo Barera Hernández NOMBRE Y FIRMA | Sr. Zulma María Velázquez NOMBRE Y FIRMA | Sr. Judith Mijanguez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 413, piso 17, Nonatoles 11410100
Alfaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5152 1700 ext. 1393





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO 2211000478 CLAVE INTERNA: 2211-0027 | CADMSDE: PARTICIPA PRESUPUESTAL 2021 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES: Bicarbonato de Sodio para cocinar: Polvo blanco, sabor refrescante y ahumado, marca registrada, paquete de 227 gr. Con características sensoriales propias del bicarbonato. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados de información cuantitativa y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellado, sin rotura 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 operancia la totalidad |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisita |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los alimentos deben presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en paquetes cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de daño por vía |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Bañera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulcma Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Aléñdez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México
T. 55 5432 1263 ext. 1392



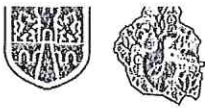


FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD 03 4051 - SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO: 2211001970 CLAVE INTERNA: 2211-0024 | COMISIÓN: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, SERVICIO O SERVICIO: ABARQUES Objeto: Bajas quincenas. Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. Si arwise deberá especificar el contenido neto, porcentaje de grasa de 30-40% de leche pasteurizada. Con empaques sanitarios propios de la leche, con etiquetas de valor nutricional válidas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-021-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-021-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas, información nutricional y sanitaria. | | |
| CUALIDADES DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección visual la integridad del envase de vidrio que no presente abolladuras, la tapa que se encuentre herméticamente sellada y la manera correcta. Verificar que concuerde con las informaciones en el etiquetado y conformidad a la norma y a la leyenda o descripción que no pueda ser susceptible a falsificación o engaños. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar los indicadores de frescura y permeabilidad del material del envase de la compra o distribución. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: Entrega de productos en tiempo y forma. |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| REQUISITOS MÍNIMOS PARA EL BIEN: No aplica | EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA LOS SERVICIOS: No aplica | |
| CYCLADO DEL BIEN: Los alimentos deben presentarse sellados y envasados, fecha de caducidad de los productos no menor de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos de vidrio, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de humedad. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, SERVICIO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: M.J. Bernardo Estrella Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zubirán Alvarado Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 424, piso 17, Nueva Zona Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5112 1255 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CENISUP: 2211000090 CLAVE INTERNA: 2211-0026 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de 1kg. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en envases cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongos. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulaima Ayala Villegón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nongaleo Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

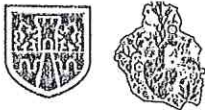
FICHA TÉCNICA

| | | | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | | |
| ÁREA SOLICITANTE DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | | |
| CODIGO 227700000 CLAVE INTERIOR 2271-0025 | CARGOS/POSTULANTE PRESUPUESTAL: 2271 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: APARATOS Camela Molida Camela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Pesar de 63 gr. Con características sensoriales propias de la camela molida. | | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA3-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SQ/ISSA-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, información nutricional y sanitaria. | | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones de tipo químico o bacteriológico, herméticamente sellado y sin abolladuras, sin manchas o ruidos al abrirlo. Verificar que el contenido este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforma de la empresa o marca registrada. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Se detecte el cumplimiento de la calidad. | |
| GABARITO DE ELABORACIÓN: 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. | |
| DURACIÓN DEL BIEN: Los alimentos deberán presentarse, fecha de etiquetado, fecha de caducidad viable con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fuente nociva. | |
| OTROS REQUISITOS APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | | | |
| ELABORÓ: Mtro. Domingo Benítez Hernández NOMBRE Y FIRMA | | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Alvarado Vázquez NOMBRE Y FIRMA | |
| | | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 143, piso 17, Narvaya Tlaxiaco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1592



0000122



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

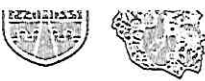
FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAJEROS: 2211003132 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ADSCRIPCIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-3041 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Chocolate en polvo: Es un polvo seco que no es amargo, presentado en lata de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental y salud. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| NOM-123-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | | |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | | |
| NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la estructura. Requisitos sanitarios. | | |
| NOM-168-SSA1/SEF-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni suciedad. | | En factores de apariencia, la solicitud. |
| Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. | | |
| Verificar que el trapo para este limpio. | | |
| Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE ENTREGA: | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: |
| De acuerdo con las necesidades del área | | De acuerdo con la requerición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: |
| No aplica | | No aplica |
| CAPACIDAD DEL BIEN: | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: |
| Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad viable con un mínimo de 3 meses | | El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zetser NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Noxovalt Histórico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06690, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



000123



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

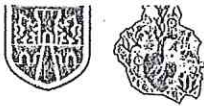
| | |
|---|--|
| UNIDAD DE ORIGIN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO 2211000192 CLAVE INTERIO 2211-0242 | PARTE DE PRESUPUESTAL: 2011 FECHA DE AGENDACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: AZÚCARES Categoría en México: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá exponer el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación paquete de 540 gr. Con características conceptuales gráficas del chocolate en tableta. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacados-información nutricional y sanitaria. NOM-149-SSA1/SCF-2010. Cacao, cacaoabea y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Determinación de caducidad. Métodos de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque (o otro tipo) se encuentre herméticamente sellado sin roturas ni fisuras que permitan la entrada de aire y humedad. Verificar que cuando sea una información nutricional clara y confiable a la mano y sin leyendas o declaraciones que no puedan interpretarse o malinterpretarse erróneamente. Verificar que el empaque este limpio. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal con uniforme de la empresa a la recepción. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de contaminación bacteriana. |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la necesidad |
| EXISTENCIAS LÍQUIDAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS NOMINALES PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 8 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá almacenarse en ambientes secos, oscuros y ventilados, lejos de cualquier tipo de fuente de calor. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Lic. Zulmira Lucía Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith del Rincón Viera NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 403, piso 17, Nacional Financiero
Avenida Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
Tel: 56 6152 1200 ext. 1392

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
2025
Leñero

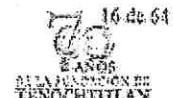
15 de 54
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
CIUDAD DE MÉXICO

009126



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CASMOCF: 2211000112 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0131 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores: arroz, Avena, plátano, trigo con maní y 4 cereales, trigo con maíz (a partir de los 6 a los 12 meses). En cereal infantil se utiliza en la preparación de las cestas de los pacientes pediátricos, en las dietas líquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados (información comercial y sanitaria). | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materias extrañas, Mancha, presencia de hongos, Escurremientos. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y seguridad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251 | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÁXIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan capacidad de 12 meses de vida de anaquel. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminación y que no sobrepase una temperatura de 40°C | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISOR: L.N. Zuleima Góstrria Villagrán | AUTORIZO: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

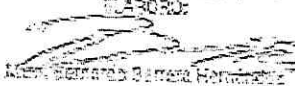

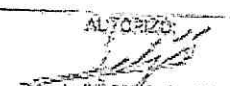




CIUDAD DE MÉXICO

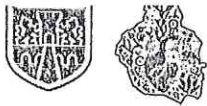
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CUS DE 221122710001SC CLAVE INTERNA: 2211-0020 | CAEMISOT: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 RECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASAFRUTES Cajas: Cajas mld de con un sabor dulce, contenido: un poco azúcar y plasma, marca registrada, Frasco de 55 gr (4/100), con características nutricionales propias del producto. | |
| NOMBRER DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-291-SSA-2003. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacados (información comercial y sanitaria). | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones en la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin haberse roto. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con el uniforme de la Empresa o Identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En facturas de conformidad de la cantidad. |
| DA ENDARGO DE SUBMINISTRADO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EX BIENES CON MAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MAX MAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CALIFICACION DE BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libre de cualquier tipo de fangos o suciedad. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORADO:  Mariana Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISOR:  L.N. Zea NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZADO:  Dr. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 433, piso 17, Nueva Zona Ticomán
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1132





FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMESDI: 2211000154 | PARTEIDA PROYECTO: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-CJ31 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ANARROTOS Consiste: Producto amapacho con sabor a caldo de pollo al qual se le agregan como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, no es registradas, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del condimento, con el gusto de salar naturalmente y dulce. En caso de que las unidades masas requieran masas de 1kg. Deberán entregarse en empaques sellados con las mismas características que el empaque | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM 051-SCFI/SSA1-2030. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no este roto o empacado, que se encuentre herméticamente sellado, y sin ruidos extraños y sin fechas nuevas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden compararse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia la calidad | |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de contaminación. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: Mtro. Bernardo Benítez NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISO: L.N. Zulmira Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZO: Dra. Lucía Hernández Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 433, piso 17, Nonualco Tlaloteco
Avenida Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO

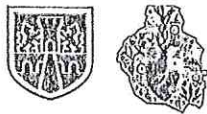
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO COMISIÓN: 221100436 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2011 CLAVE INTERNA: 2211-0436 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Crujida para: Arroz camoteo en forma de cilindro, producto fresco, limpio e íntegro, Presentación bolsa sellada de 1kg. Con características sensoriales propias de la crujida para. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el envase que no está roto, que se encuentre herméticamente sellado, y sin humedad excesiva, sin humedad y sin fecha no válida. Verificar que el transporte está 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 y lo sellado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del día | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna no válida. |
| OTRAS RESTRICCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| AUTORIZADO: Sr. Pascando Barón Hernández | SUPERVISOR: Lic. Zuleima Arellano Villagrán |
| | AUTORIZADO: Sr. Judith Rodríguez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Naucalco Tlaxcalteco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55-5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CAEMSDP: 2211000488 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE INTERNA: 2211-0029 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES Clavo molido: Color pálido oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Franco de 60 gr. Con características sensoriales propias del clavo molido. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-empacadas-información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar con el tiempo de este tipo. Verificar las condiciones de limpieza y protección del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En función de apariencia, lo solicitado |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empacado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Enrique Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulayga Alstria Viquez NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejéndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nacional Iturbide
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSICIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO 221100226 CLAVE INTERNA: 2211-0026 | CANTIDAD (PARTIDA PRESUPUESTAL): 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: MARMUCOS Bebida de Maíz. Pulvo fino que se obtiene moliendo el grano, el amargor debe ser residual al contarse para, información nutricional, marca registrada, presentando potencia de 435 gr (15.33%) con características, con colores y/o propios de la Maíz de maíz. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2000. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2000. Productos y Bebidas: Cereales y sus productos, Cereales, harinas de cereales, cámulas o semillas. Alimentos a base de cereales, sus derivados, de harinas, cámulas o semillas o sus derivados. Productos de panificación, diaspelísticos y otros derivados cermulinos y nutrimientos. Método de prueba. NOM-050-SSA1-2003. Espec. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas: Información nutricional y calidad. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no sea rota, de acuerdo a las características del empaque, en materia de calidad y en funcionamiento. Verificar que cuenta con una información nutricional clara y confiable o la forma y sus leyendas o declaraciones que en su caso, correspondan o potencialmente correspondan. Verificar que el empaque está limpio. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal con uniforme de la empresa licitadora. | RESULTADOS MÍNIMOS REQUERIDOS POR PROVEEDOR: En función de proporcionar la cantidad. |
| CALCULAR EL SUPLENTO: De acuerdo a los requerimientos del día | TOTAL DE BIENES O SERVICIOS: De acuerdo con la adquisición |
| EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DIAS: No aplica | EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DIAS: No aplica |
| CONDICIONES DE BIEN: Los productos deberán presentar fecha de manufactura, fecha de caducidad y/o de consumo con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de contaminación. |
| OTRAS PRECISIONES CON RELACION AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zubizarreta |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Alejandra Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Náncalo Tlatelolco
Asamblea Constituyente, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5123 1200 ext. 1332





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CCDIO 2211096274 CLAVE INTERNA: 2211-0343 | CARMSDF. PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Flor de Jamaica: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entera, fresca y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propios de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, no encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regularidad. | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulema María Viquez NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narvacoatlán, Ciudad de México
C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LENERO"

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y GERENCIALES

CÓDIGO COMISIÓN: 2211030200 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025

CLAVE INTERNA: 2211.0302

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ENTRENAMIENTO O SERVICIO:
ASAMBLEAS
Firma en un libro Proveedor con folios consecutivos y legibles. El empaque deberá estar sellado y con el sello de la ciudad de México. La clave de firma que contiene el número de control y el número de material, marca registrada, presentación en una de 600 gr. y 100 y 500 mg. y contenido de 200 mg. con
de control y el número de material, marca registrada, presentación en una de 600 gr. y 100 y 500 mg. y contenido de 200 mg. con

NOTAS DE REFERENCIA APLICABLES:
NOM-051-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-133-SSA1-1995 Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre herético y sellados a temperatura ambiente.
NOM-021-SSA1-2010 Especialidades genéricas de elaboradas para alimentos y bebidas no alcoholizadas que empaquetadas en recipientes
comerciales y envasados.
NOM-002-SSA1-1993. Sólido Ambiental. Bienes y servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la envase.
Requisitos similares.

PROGRAMAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAN:
Verificar por inspección visual la integridad del empaque primario, que no
presente alteraciones en caso que no exista deterioro evidente
y sin deformidades, sin importar el tipo de empaque.
Verificar que el empaque contenga información suficiente para
identificar el producto y sus características.
Verificar que el empaque contenga información suficiente para
identificar el producto y sus características.
Verificar que el empaque contenga información suficiente para
identificar el producto y sus características.

CALENDARIO DE SUMINISTRO:
El proveedor deberá presentar los envases y materiales en
un periodo de entrega de 15 días hábiles a contar desde la fecha de
emisión de la orden de compra.

EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS:
No aplica

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:
Los alimentos deberán presentarse en cajas de cartón y materiales
debidamente sellados con un mínimo de 3 meses.
OTRAS DISPOSICIONES APLICABLES AL BIEN, ENTRENAMIENTO O SERVICIO, NO SE APLICAN

| ELABORADOR | SUPERVISOR | AUTORIZADOR |
|----------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| Mtro. Bernardo Barrios Hernández | L.N. Zulema Acosta Villalón | Mtro. Rubén Lenero |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Módulo 1, México, D.F. 06900, Ciudad de México
Tel: 55 4192 1200 ext. 1393



**INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
No. IR-028-2025
RUBÉN LENERO"**

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE REGISTRO REGISTRARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| AGENCIA EJECUTIVA DE DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES Y TÉCNICAS | |
| CODIGO: 291100134 CLAVE INTERNA: 2211-0044 | CAUSA: PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 |
| FECHA DE VIGENCIA: 2 de JUNIO 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, MATERIALIZACIÓN O SERVICIO: | |
| ADVERTENCIA: El/los participante/s deberá/n especificar el contenido neto, presentada bolsa de 1 kg, marca registrada, con el/los datos comerciales propios del/los proveedor/s, con el/los datos de valor nutricional y/otro/s. | |
| NOMBRAS DE REGISTRO ALIMENTICIO: | |
| NOM-251-SSA1-2024: Prácticas de higiene más el proceso de elaboración, bolsa o empaque alimenticio. | |
| NOM-247-SSA1-2008: Productos y Servicios Dietéticos y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semillas. Alimentos e ingredientes alimentarios y complementos, bebidas y otros productos. | |
| NOM-247-SSA1-2008: Productos y Servicios Dietéticos y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semillas. Alimentos e ingredientes alimentarios y complementos, bebidas y otros productos. | |
| NOM-251-SSA1-2010: Especies de raciones generadas de el/los alimentos para alimentos y bebidas no alcohólicas que involucra información nutricional y energética. | |
| RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Verificar por muestra el cumplimiento de la totalidad del programa, que el proveedor no esté en mora en el cumplimiento de los plazos, que el proveedor que participe sea un proveedor autorizado y que los productos a la venta y las importaciones o declaraciones que se presenten correspondan a productos de calidad y que los proveedores sean autorizados para operar en México. | |
| Verificar las condiciones de higiene y que se cumpla el personal con un nivel de higiene adecuado a las actividades a desarrollarse. | |
| Verificar que el proveedor sea legalmente constituido y autorizado para operar en México. | |
| El proveedor deberá proporcionar en bolsa de polietileno cerrado, con capacidad máxima de 500 gramos, un lote de muestra para cada uno de los tipos de alimentos. | |
| COMERCIALIZACIÓN DEL BIEN: La oferta deberá presentarse en bolsa de polietileno cerrado, con capacidad máxima de 500 gramos. | |
| EXISTENCIA DE MUESTRAS PARA 90 DÍAS: No aplica. | |
| EXISTENCIA DE MUESTRAS PARA 180 DÍAS: No aplica. | |
| ENTREGA DE MUESTRAS PARA 180 DÍAS: De acuerdo a las especificaciones del día. | |
| El proveedor deberá proporcionar en bolsa de polietileno cerrado, con capacidad máxima de 500 gramos, un lote de muestra para cada uno de los tipos de alimentos. | |
| LICITADOR: Mtro. Bernardo Benítez Hernández | SUPERVISOR: L.M. Zedillo Martínez y Villalón |
| AUTORIDAD: Dña. Claudia Magdalena Viana | NOMBRE Y FIRMA: NOMBRE Y FIRMA |

AV. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nacional (Tlalisco)
 Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
 Tel. 55 5192 1200 ext. 1392

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
 CIUDAD DE MÉXICO

LA MUESTRA
 2025

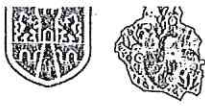
0300134



FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE ORIGEN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO: 2211-000202 | ORDEN DE: PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0045 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, APRENDIZAJE O SERVICIO: ADARCTES Galletas Marías en un tipo de galleta dulce, maza registrada, presentación caja de 850 g, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque externo deberá contener el contenido neto. Con empaquetado sensible al oxígeno de las galletas marías, con etiqueta de identificación y marca visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-011-SSA1-2009. Especificación de higiene para el proceso de alimentos, bebidas e suplementos alimenticios. NOM-217-SSA1-2015. Productos y Derivados, Grasas y sus productos. Grasas, aceites de cocina, sólidos o semisólidos. Almidón a base de maíz, féculas de mandioca, de linaza, semillas o semolinos o sus mezclas. Productos de panificación. Dispositivos y dispositivos para sustratos y nutracéuticos. Miel de abeja. NOM-051-SSA1-2019. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados: información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y a fecha correcta. Verificar que exista con una información nutricional clara y concisa a la marca y sin ayudas o declaraciones que no puedan conducir a un potencialmente engañoso. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de higiene y protección del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En función de la especificación solicitada. |
| CANTIDAD DE SUMINISTRO: De acuerdo con la necesidad del día. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica. | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica. |
| DURABILIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de expiración, fecha de caducidad y/o fecha de vencimiento de 2 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRECONDICIONES APLICABLES AL BIEN, APRENDIZAJE O SERVICIO, NO OTRAS | |
| ELABORÓ: Miro Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulcainy Acuña Viragón |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



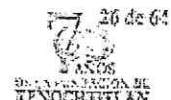
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2241000202 | CAB/SDE / PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2011-0047 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas saladas. Es la galleta hecha de harina preparada con sal. Presentación caja de 240-304 gr +/-10%. Deberán llegar perfectamente cerradas, envase/empaques individuales no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto. Con características similares a las de las galletas saladas, con etiqueta de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-005-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-047-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinos. Arrozales a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinos o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado sin materia extraña y sin falta netas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan ser comprobadas o potencialmente engañosas. Verificar que al transitar este ítem. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparición lo 50-0300 | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requerida | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | |
| CADECIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de contaminación. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima A. Astria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco Platero
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 56 6133 1306 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| REGISTRO: 2211000224 CLAVE INTERNA: 2211-0042 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN: FORTALECIMIENTO DE BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARRENDOS Garbanzo. Es un grano seco de la familia de las leguminosas, al ser preparado se obtiene el alimento seco, presentación bolsa de 100 gramos, marca registrada. Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiquetado de valor nutricional visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o complementos alimenticios. NOM-047-SSA1-2005. Productos y Servicios. Cereales y sus derivados. Cereales, harinas de cereales, derivados o combinados. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles de harinas, derivados o combinados o sus derivados. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SSA1-2009. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: información nutricional y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque en esta ruta, se encuentre herméticamente sellado, sin roturas, extraños y sin fecha caduca. Verificar que cumpla con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin errores o declaraciones que no puedan comprometer o poner en riesgo al consumidor. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o local familiar. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En función de especificaciones de la solicitud |
| QUÉ ENTREGAR DE FORMA GRATUITA: De acuerdo a las especificaciones del ítem | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS Y UNIDADES PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los oferentes deberán proporcionar fecha de etiquetado, 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 PRUEBAS, MEDIDAS APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Lic. Zulma Arévalo Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco Platanillo
Avenida Cuauhtémoc, C.P. 06300, Ciudad de México
T. 55 5132 7200 ext. 1392



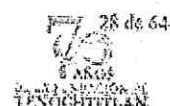
000128

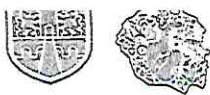


FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211030226 CLAVE INTERNA: 2211-0280 | CABVS OF: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y germen de trigo comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 220gr (+/- 3%). (Varita astros). Con características sensoriales propias de la galletina de agua, con aroma de vapor natural visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-057-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre hermético, sin deformación, y sin material extraño. Verificar que concuerde con la información nutricional clara y confiable a la norma y sin exageradas o declaraciones que no pueden comprarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 100 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 EMPAQUE: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fuga o fuga. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA |

000137





CIUDAD DE MEXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACION

INVITACION RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MEXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACION

SECRETARIA DE SALUD PUBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRUSEL: 2211090112 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2274 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 | |
| CLAVE INTERNA: 2254-0050 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTOS Cantidad: Cuarenta hojas/las, semillas y fufitas azules, azules regulares. Presentación en bolsa de 1kg. Con características personales propias de la granja, con etiqueta de valor nutricional visible. De cada uno que las unidades múltiples requieren menos de 1kg. Deben ser empaquetado en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-157-SSA1-2009. Prácticas de Hig. pro para el proceso de alimentos, bebidas o complementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2009. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, semillas o semillas. Almentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, semillas o semillas o sus mezclas. Productos de panificación. Bispositivos y espesificadores con sabor y aromáticos. Método de prueba. NOM-14-SSA1-2009. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empaquetadas. Método de etiquetado y etiquete. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Validar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre hermético, cerrado, con humedad, sin ruidos extraños y sin fecha caduca. Validar que coincida con las información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan confundirse e potencialmente engañosas. Validar que el producto este 100%. Validar las condiciones de higiene y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: En facturas de aplicación en la cantidad | |
| CALENDARIO DE EJECUCIÓN: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentarse fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con una vida útil de 1 mes. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Ricardo Rivera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zaira María V. Jorjón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Velázquez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Ilustración Norte 423, piso 17, Nochebuena Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México
T. 55 5132 1300 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE ORIGEN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211000244 | CAMBIO DE PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0052 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de arroz. Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación paquete de 620 gr con características sensoriales propias de la harina de arroz. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, humanos de cereales, aditivos o sustitutos. Alimentos a base de cereales, variedades transgénicos, de harinas, alféforas, alféforas o sustitutos o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y racionales. Método de prueba. NOM-081-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacados. Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fecha nueva. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin legendas o notificaciones que no pueden interpretarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deben estar en su fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Herrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulema Apolonia Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonóletro Hureleleo
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE OPERACIÓN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000288 CLAVE INTERNA: 2211-0363 | CADUCIDAD PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ALMACENAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Molina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigo duro, suave y blando, el fabricante deberá especificar el contenido neto. "Molino de molinero", marca registrada, presentación empaques de 1 kg. Con características sensoriales propias de la harina de trigo. | | |
| FORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-258-SSA1-2001. Procedimientos de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, féculas o almidones. Mermeladas a base de cereales, así como composiciones de harinas, féculas o almidones o sus mezclas. Productos de panificación. Distribución y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-081-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas. Información sanitaria y nutricional. NOM-167-SSA1-2012. Productos y servicios. Males, textiles, telas y teleros preparados para su elaboración y cualquier material textil en proceso. Especificaciones sanitarias, información nutricional. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CONTROL QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto que el empaque no esté rota, se encuentre hermético, sellado, sin humedad externa y sin fecha vencida. Verificar que coincida con una información nutricional clara y se ajuste a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan interpretarse o presentarse engañosas. Verificar que el transporte sea a temperatura adecuada. Verificar los estándares de higiene y presentación del personal con un formulario de empresa o identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PALABRA: En función de especificación, lo solicitado |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo con las especificaciones del bien. EXISTENCIA DE ALMACENES PARA 90 DÍAS: No aplica. DOCUMENTOS DEL BIEN: Lot a entrega durante presentar fecha de etiquetado, fecha de caducidad de 180 días con un mínimo de 3 meses. | | CANTIDAD DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la especificación. EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques sellados, herméticos y resistentes. Antes de cualquier tipo de fecha vencida. |
| OTRAS PREESPECIFICACIONES APLICABLES AL BIEN, ALMACENAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MIGUEL DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. ZULMIRA ACOSTA VILLAGRÁN NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: LIC. JUDITH CÁRDENAS MIRANDA NOMBRE Y FIRMA |

AV. Insurgentes Norte 436, piso 17, Nueva Era Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5133 1200 ext. 1392



000146



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|---|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | | |
| CÓDIGO 2211000244 | CABIMYU: | PARTIDA PR-SUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0054 | | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con pocos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sanitarias propias de la harina para hot cakes. | | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-S345-2019. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolas o sus mezclas. Productos de panificación. Bagnos azules y especificaciones sanitarias y instrumentales. Método de prueba NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: información alimentaria y sanitaria. | | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque en este caso, no encuentre harmónicamente sellado, sin manchas extrañas y sin fecha vencida. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y la leyendas e declaraciones que no pueden compararse o poseer alguna exageración. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PUNTO: En factores de idoneidad, la solicitud | |
| 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 LOS CLAS: 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 almacenarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Austria Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Velázquez Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | |





CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

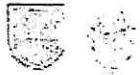
| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA DE SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 221700112 CLAVE INTERNA: 2211-0065 | CÁMBIO | FECHA DE AGUAS: 12/03/2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN/ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ALIMENTOS Hojuelas de maíz. Hojuelas azules, extra fin a base de maíz, paquete de 500 g, marca registrada. Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con el gusto de sabor natural vegetal. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-021-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-007-SSA1-2001. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, cidos y derivados. Alimentos a base de cereales, similares comestibles, de cereales, cidos y como tal o sus derivados. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones para cereales y productos derivados. Método de prueba. NOM-051-MDF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacados información nutricional y sanitaria. | | |
| REQUISITOS DE CALIDAD QUE DEBE CUMPLIR: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin manchas, humedad y sin formar olores. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan interpretarse o confundirse fácilmente. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | REQUISITOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: De acuerdo con la especificación. |
| CARGANDO DE SUJECIÓN: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la especificación. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA PUNTO DE ENTREGA: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA RECEPCIÓN: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de caducidad, fecha de producción visible con un mínimo de 6 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en el empaque sellado, limpio y resistente. Libre de cualquier tipo de forma roto. |
| OTRAS RESTRICCIONES APLICABLES AL BIEN/ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrón Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Justina Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Wiena NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO 2211020252 | CASMSDE: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0038 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASARROTES Jugo de manzana: Presentación del envase tota pak de 960 mililitros, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, con características particulares propias del jugo de manzana, sin adulcerantes y con etiqueta de valor nutricional visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase tota pak, que no presente alteraciones a la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, ni ruidos extraños ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan corroborarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la etiqueta |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la regulación |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar: fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 2 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Dra. N. Zulema Ambría Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Velázquez Ycaza NOMBRE Y FIRMA | |





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| NOMBRE DE ORGANISMO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CASERA: 2214002206 | PARTE DE PRESUPUESTO: 2211 |
| CLAVE INTERNA: 2214-0202 | FECHA DE ADJUDICACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL O B, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ALMORCES | |
| Leche condensada: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentada en lata de 375-390 gr, marca registrada, con características nutricionales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutricional visible | |
| NORMAS DE REFERENCIA APPLICABLES: | |
| NORMA CFEAL-0010. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| NOM-051-SSA1-2013. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información general y sanitaria | |
| NOM-052-SSA1-1993. Etiquetado. Placas y servicios. Etiquetas nutricionales para alimentos y bebidas, especificaciones de la escritura. Reglas de redacción | |
| REQUISITOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | RESULTADOS O NIVEOS ESPERADOS POR FILERA: |
| Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones ni signos que indiquen deterioro, humedad, golpes, y sin haber sufrido ni abolladuras, ni rascaduras, ni roturas, ni deformaciones. | En función de especificación solicitada |
| Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprenderse por el consumidor promedio. | |
| Verificar que el producto este fresco. | |
| Verificar las condiciones de higiene y presentación del producto con el fin de la empresa e identificación. | |
| CALIFICADO DE SU MUESTRA: De acuerdo con la especificación de área | TOTAL DE BÚENOS SOLICITADOS: De acuerdo con la especificación |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: Los estándares de calidad, fecha de entrega, fecha de entrega mínima con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases plásticos, en latas libres de lazo metálico |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL O B, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zulma Guzmán Vázquez |
| AUTORIZÓ: Dra. Sarah Valdéz Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE COBERTURA: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO GABMSDF: 2211000288 | PAQUETA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0051 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, APRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. Presentación lita de 360 gr +/- 10%, meras reguladas. Son característicos sensoriales propios de la leche evaporada, con etiquete de valor nutricional visible | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-281-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-022-SSA1-1993. Salud Ambiental, Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, aspectos físicos de la estructura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SEH/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados: información comercial y sanitaria. NOM-249-SSA1-2013. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinados y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SEH-2012. Leche de consumo cruda, pasteurizada cruda (sterilizada). Información comercial y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones de tipo que se encuentre herméticamente sellado, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña al contenido. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SEGUIMIENTO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la regulación | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de vencimiento, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, libres de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, APRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuberán Estina Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Lidia Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SUBLICANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO: 2271020225 CLAVE INTERNA: 2271-0128 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LABARROTES Leche condensada: Leche ultra pasteurizada, homogeneizada, presentación Frasco Tetra Pak de 1 litro, marca registrada. Sin conservadores naturales propios de la leche fluida, con azúcar de caña refinada y salable. | |
| NORMATIVAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSEAT-2005. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. NOM-051-SSEF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. NOM-245-SSEAT-2010. Productos y servicios. Leche, formas lácteas, producto lácteo condensado y derivados lácteos. Disposiciones y normas sanitarias. NOM-135-SSFP-2012. Leche de vacas lecherías, espezificaciones físico-químicas, información comercial y métodos de prueba. | |
| ALABRAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente aberturas ni tapa que se encuentre herméticamente sellada, y la conformidad de etiquetado, sin materia extraña ni contaminación. Verificar que coincida con la información nutricional clara y confiable o la marca y el logotipo o declaraciones que no pueden ser prebese o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o proveedor. | REQUISITOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PUNTAJES: Lo que marca la NOM-245-SSEAT-2010 y la SSE. Determinación del origen de la proteína. |
| CALENDARIO DE SUMINISTROS: De acuerdo con las necesidades del área. | TOTAL DE BIENES SUMINISTRADOS: De acuerdo con la requisición. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DIAS: No aplica. | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DIAS: No aplica. |
| CAJALIDAD DEL BIEN: Los productos deberán presentarse, fecha de caducidad, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ENVASEAMIENTO: Se debe deberá presentarse en envases estériles, sellados libre de fugas de leche. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA | |

Nota: El Licitante deberá Entregar Análisis Microbiológico y Químicos, Expedido por un Laboratorio con acreditación vigente ante la Ciudad Mexicana de Acreditación (CIMA).



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2213000292 | CAMBIO: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0062 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Lentejas: Que no medien libre de humedad el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada. Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiqueta de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2003. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-247-SSA1-2003. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinillas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas. Productos de panificación. Diapasones y especificaciones comunes y nutrimentales. Método de prueba. NOM-651-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PROCESOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, no encuentre hermético ante zullada, sin materia extraña y sin fecha vencida. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin alegendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. 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 con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado fecha de caducidad visible con un mínimo de 9 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes; libras de cualquier tipo de fauna roedora. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Inauguración Norte 423, piso 17, Noroñón Tlatelolca
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900. Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.

RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

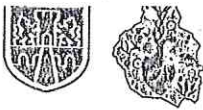
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | | |
|---|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y QUÍMICAS | | | |
| CODIGO 221102112 | CASIMSO | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0084 | | | |
| DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: MAYONESAS Mayonesa Es una salsa emulsionada sin alcohol, principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal hidrogenado. Deberán especificar el contenido neto, la información nutricional y la fecha de caducidad, presentación (peso de 725 gr, sellado y marca registrada. Con cualquier otro rasgo o sello propio de la mayonesa. | | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | | |
| NOM-051-SSE/ISSA/2010. Normas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios | | | |
| NOM-001-SSE/ISSA/2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria. | | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS: | |
| Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones o más que se encuentren herméticamente sellado y en perfecto estado. | | En facturas de adquisición, lo se citó de | |
| Verificar que cuenta con una información nutricional clara y concisa a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden compararse o contener mensajes engañosos. | | | |
| Verificar que el producto está sellado. | | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con credencial de la empresa e identificación. | | | |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: | |
| De acuerdo a las necesidades del día | | De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica. | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica. | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: | |
| Los alimentos debe en presentar, fecha de elaboración, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y sellado, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESENTACIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | | |
| Mtra. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | L.N. Zúñiga Acosta NOMBRE Y FIRMA | Dra. Judith Valdez Viera NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoclec Hialeloico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06560, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211000972 CLAVE INTERNA: 2211-0066 | CABMSDF. PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mermeladas: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutricional, la presentación frasco de 300 gr, marca registrada. Con características particulares propias de la mermelada. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SGF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que cuente con la información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprenderse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de conformidad 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 |
| CARACTERÍSTICAS DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulmira Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Loma Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FIGHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MERCADOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000004 CLAVE INTERNA: 2211-0004 | CARACTERÍSTICAS PAPAYA FRESCA FUERA DE TEMPORADA | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, AGRENDAMIENTO O SERVICIO: ABSTRACTO Miel de abejas es un líquido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El mismo debe ser el resultado de la transformación natural de la miel de flores de abejas en un producto homogéneo y estable. Con un contenido de azúcar de 80% en promedio. Con un contenido de agua de 20% en promedio. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-250-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de y quitado para el marisco y bebidas no alcohólicas pre-empacadas. NOM-050-SSA1-2010. Información nutricional de alimentos en sus diferentes presentaciones. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente deformación ni fuga que se manifieste correctamente sellado y sin deformación en la tapa. Verificar que cumpla con una información nutricional clara y conforme a la norma y un listado de ingredientes que no presenten color, olor o sabor inusualmente anormal. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal que atiende de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: De acuerdo con la especificación |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la especificación |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA SOLICITAR: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 100 DIAS: No aplica |
| SALUDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentarse, fecha de vencimiento, fecha de caducidad y lote con un número de 3 dígitos. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en fresco, limpio y sellado, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AGRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORACIÓN Lina Emergencia Ramirez Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISIÓN L.R. Zafra-Alcázar Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZACIÓN Dra. Lucía Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 433, piso 17, Nueva Alcazarras
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1352





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

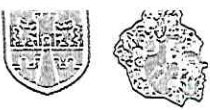
FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000018 | CADMSSE: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0019 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento preparado con semillas de mostaza y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutricional, presentación frasco de 420 gr. y marca registrada. Con caracteres técnicos particulares propios de la mostaza. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-051-SFP/SSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden compararse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apertura: lo solicitado. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO De acuerdo con las necesidades del área. | | NOTAS DE DICHS SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica. | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica. |
| CAPACIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | | |
| ELABORÓ: MARCO BERNARDO BARRERA HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. ZOLIMA LIZAMA VILAGRÁN NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. JUDITH MOLÉNDEZ VIANA NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nuevaquinta Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1397



-000151



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



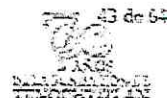
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2811020345 CLAVE INTERNA 2811-0372 | CATEGORÍA / PARTIDA PRESUPUESTAL: 2811 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Nuez Fruta seco limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la NEEZ. En caso de que los unidades -deben requerir menos de 1kg. Deberán entregarse en empaques sellados con las mismas características de la bolsa. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: Norma ISSA 1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas e suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, no encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fecha pasada. Verificar que al transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS: En factores de oportunidad lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberá presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: Ricardo Romero Hernandez | SUPERVISO: L.M. Zulmira Acuña Villegán | AUTORIZO: Dra. Judith Méndez Viquez |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 425, piso 17, Neopolis Histórico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06960, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1292



800032



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

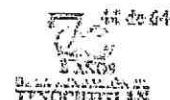
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000184 CLAVE INTERNA: 2211-0071 | CABMSEF PARTIDA PRESUPUESTAL: 0211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARARROTÉS Orégano: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarse en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y a.c. fecha nociva Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Bertrán Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Lic. Zaira Victoria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

000153

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoulen Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

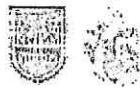
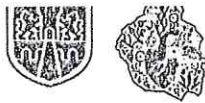
| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE SERVICIOS SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| COO.GC 2211200343 CLAVE INTERNA: 2211-0076 | ORAMSDR PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ALMORZOS Plumero blanco molida. Oloro amargo a fuerte. Se usará en seco molido y envaseado, verificando la presentación física de 65 gr (±1-10%) el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada con características particulares propias de la plumero blanca molida. | | |
| NOMBRES DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-COFEPRISA 2011. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase original que no presente alteraciones en tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin roturas o daños. Verificar que el transporte está limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa o institución. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: En factores de apariencia lo solicitado | |
| ORIGENAMIENTO DE SUMINISTROS: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a lo solicitado | |
| EXISTENCIAS EN VENTAS PARA EL OTRO: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 100 DIAS: No aplica | |
| CONDICIONES DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de vencimiento, fecha de producción y lote con un tiempo de 3 meses. | CONDICIONES DE EMPAQUE/ENVASE: El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRUEBAS PUNTO DE ENTREGA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORO: DR. DOMINGO DUARTE HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. ZAIRA MEDINA VILLALÓN NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: DRA. J. KECH MELÉNDEZ VIANA NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonato Tlatelolco
México, Ciudad de México, C.P. 06900, Ciudad de México
T: 55 5132 1200 ext. 1392

2025
16 JUN
2025

55 de 64
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

000000



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2213000368 CLAVE INTERNA: 2211-0076 | CADMSCF: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pasta negra molida: Grano molido sin costra. Su recepción será húmeda y envasado, verificando la presentación fresca de 64 g (± 30%) el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada con características sanitarias propias de la planta molienda. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-061-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa que se encuentra hermética y bien 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 regulación |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los envases deberán presentar fecha de vencimiento, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos opacos, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna oculta |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Benito Barrera Hernández | SUPERVISÓ: U. N. Zulaima Austria Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Jocely Matémez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Leon Plantación
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE COMANDO SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA POLI-COMITÉ DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y LEGISMIAS | | |
| CODIGO 2211020274 CLAVE INTERNA: 2211-0277 | QUIMISER PARQUERA PRESL PUESTAL 2211 | FECHA DE ACTIVACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ALMORZOTES Palo para fumar: Se utiliza para sustituir el volumen de la mesa presentada (1 litro de 484 gr. marca registrada. Con extracto/aceite esencial de propiolo, palo para fumar). | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de manipulación de alimentos e implementos alimentarios. NOM-009-SSA1-2009. Códex Alimentario. Etapas y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la presión. Requisitos constructivos. NOM-001-SCF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empacadas. Información comercial y sanitaria. | | |
| PROBLEMAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por exposición visible la integridad del envase primario, que no presente alteraciones de tipo químico, bacteriológico o físico, en el momento de ser manipulado y almacenado, sin mostrar evidencia de daño. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal que se maneja en la empresa o distribución. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROBLEMA: En los casos de exposición visible al cliente. | |
| ENTENDIMIENTO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las especificaciones del ítem. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición. | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica. | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica. | |
| CALIDAD DEL BIEN: Verificar fechas de caducidad, fecha de envasado, fecha de vencimiento visible con un mínimo de 6 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y correctamente libres de cualquier tipo de forma nociva. | |
| OTRAS REQUISICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | | |
| ELABORÓ: Eduardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Lic. Zulayna Lucía Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: DR. Juan Carlos Meléndez Viera NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 425, piso 17, Narvosa T. Histórico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5152 1200 ext. 1392



7800158



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y GERENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211030078 | CADUSIDES: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0078 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO ABARROTES | | |
| Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg. Deberá especificar el contenido neto, marca registrada, con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiquetas de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES. | | |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. | | |
| NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados: información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones a tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin material extraño ni sedimento. | | En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. | | |
| Verificar que el transporte este limpio. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a lo requerido. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA EL CLAB: 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 6 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MIRCA BERRIANDA BARRERA HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. ZETOLMA ALDERLA VILLAGRÁN NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Gen. JUDITH MELÉNDEZ VIANA NOMBRE Y FIRMA |

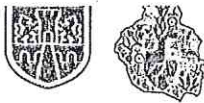




FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| CIUDAD DE GOBIERNO, SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211-0073 | CAMBIOS/ PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARARROTES Se trata del suministro de ararrotos, frescos y envasados. Presentación fresca de 125 gr (± 10%) el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada del fabricante, fecha de caducidad, fecha de elaboración, lote de producción, etc. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2013. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, información nutricional y sanitaria. | | |
| MÉTRICAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente irregularidades ni marcas de humedad, hinchamiento, sellado, y sin materia. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal, con un formulario de empresa identificadora. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: En forma de acuerdo a la cantidad. |
| CALENDARIO DE EJECUCIÓN: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la recepción |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los ararrotos deberán presentar fecha de caducidad, fecha de elaboración y lote de producción. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en fresco, envasado, sellado, limpio y sin materia, libre de cualquier tipo de contaminación. |
| OTRAS REQUISITOS APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORADO: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISADO: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZADO: NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



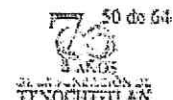
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000396 | CASOSOR: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0000 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARARROTOS Bal con envoltorio. Contenido preparado frías, verificando la presentación fresca de 38-136 gr (+/- 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada con marcados en sus componentes propios de la sal de coquilla. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SECT-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-051-SEMAR-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones en la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin manchar. Verificar que el transporte este fresco. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforma de la empresa a quien le solicite. | MÉTRICAS MÍNIMAS POR LÍNEA: En facturas de conformidad la solicitada | |
| 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. | |
| CAUCIÓN DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad y de contar a un año de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse fresco, cubierto, sellado, limpio y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. No aplica. | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Maestra Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. J. María Moya de Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Loma Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LENERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| COD. SO 2411440005 | CAEMSDR. PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0281 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. ABARQUES Sal de cocina Sal en forma de cristales que puedan ser molidos y tener blanca presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiquetas de datos nutrimental visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Factores de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SSA1-2013. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria. | |
| CRITERIOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el contenido no está sellado, se encuentra herméticamente sellado y sin humedad externa. Verificar que cuenta con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sus legendas e declaraciones que no pueden emplearse a potenciales engañosos. Verificar que el transporte está limpio. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal con un formal de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR FUERA: De acuerdo con la especificación solicitada |
| CALENARIO DE ENTREGA: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la especificación |
| EXISTE CLASIFICACIÓN PARA GUSTOS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA LOS DMS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de vencimiento, fecha de caducidad o fecha con un máximo de 6 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno conadas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APPLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: DR. Ricardo Barera Hernández | SUPERVISÓ: Lic. Zulmira Austria Villagrán |
| AUTORIZÓ: DR. Jorge Meléndez Vique | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 482, piso 17, Colonia Tlaxiaco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1192



090130



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO 2211000398 CLAVE INTERNA: 2211-0002 | CABYSEF: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM 351-SCF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas: información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin rasgos de extruño. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o identificación. | | RESULTADOS MÁXIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado |
| CALIFICARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Bustina Villegán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.

RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

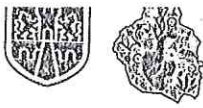
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE SOLICITANTE: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO: 2211020613 | BAJV SDP PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-028 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, SERVICIO O SERVICIO: ABARROTÉS Se le otorgan 5 kilos de tomate por tratada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 500 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Con extractos de saborizante propios de la salsa estruj, con etiqueta de valor nutricional visible. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2014. Procedimientos de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones para el uso de alimentos y bebidas en establecimientos de catering. Información comercial y sanitaria. | |
| INDICADORES DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin rotura alguna. Verificar que cumpla con las especificaciones, nutricionales, color y perfume a la norma y sin líquidos o manchas blancas que no puedan ser removidas o que no afecten el producto. Verificar que el transporte está limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROVEEDOR: Se entregará el producto en la cantidad |
| CALENDARIO DE ENTREGA: 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 elaboración, 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 animal. |
| OTRAS PARTES DE INTERÉS APLICABLES AL BIEN, SERVICIO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORADO: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISADO: NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZADO: NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 133, piso 17, Nochebuena-Telefónica
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5133 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICIÓN Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211000406 | CAZMOSF.: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0084 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sazon de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 250 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con etiqueta de color rubicundamente visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-251-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones de tipo que se encuentre herméticamente sellado, y sin ratería extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan compararse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia la solicitada. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con o sin firma de fabricante. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de contaminación. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Aparicio Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Rodríguez Viera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Naonales Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



000163



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



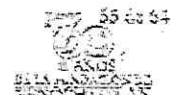
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CURSO: 2211080072 | CARÁCTER: CLAVE INTERNA: 7211-3055 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Se trata de un bien: Cereales líquidos fermentados, presentación tipo jarro de 40-250 gr, el envase deberá especificar el contenido de la marca registrada. Con características nutricionales precisas de la marca inglesa, con etiquetado de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-001-SAGAR-2004 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-001-SAGAR-2012. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información de venta y salud. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del empaque plástico, que no presente deformación la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin resquebrajamiento. Verificar que cuenta con una información nutricional clara y conforme a la norma y en leyendas o declaraciones que no puedan ser confusivos o potencialmente engañosos. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal con uniforme de la empresa al momento de la entrega. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de estabilidad y sellado |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición. |
| EXISTENCIAS Y N. MAS PARA SO COPIA: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA TPO CLAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los suministros deberán presentarse, fecha de vencimiento, fecha de caducidad y lote 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 humedad. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MARÍA DEL CARMEN HERRERA HERNÁNDEZ | SUPERVISÓ: L.J. Zuliana Aguilar Valverde | AUTORIZÓ: Dr. José de los Ríos Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Loma Tlalceles
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México
T. 55 5732 1000 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



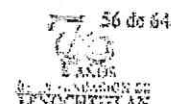
CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 2211030350 | CABMSEF: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0096 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de odo: Producto obtenido de la desecación y envasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de odo, con etiqueta de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimentarios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o permolinos, Almidón a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolas o sus mezclas. Productos de purificación, Elagoclonos y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre empaquetados. Información comercial y sanitaria. | | |
| FUERAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y no leyendo o declaraciones que no puedan ser probadas o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS Y VALORES ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los elementos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, secos, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de contaminación. |
| OTRAS DESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Noroeste Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1302





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO 221100056 CLAVE INTERNA: 2211-0257 | CABIMSEP PARTICIPA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ASABRIGTES Sopa de estrellas. Producto obtenido de la cocción y molienda de trigo o sorgo. Presentación paquete de 200 gr. marca registrada. Con una etiqueta adherida a propia de la sopa de estrella, con etiqueta de valor nutricional visible. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-051-COFCO-2009. Procedimientos de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o complementos alimentarios. | | |
| NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o sémolinas. Alimentos a base de cereales, sus derivados, de harinas, sémolas o sémolinas o sus derivados. Productos de panificación. Opciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. | | |
| NOM-051-SEM/SSA1-2015. Especificaciones generales de empaque para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-empacadas. Información general y sanitaria. | | |
| PROYECTOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: |
| <p>Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre homogéneamente sellado, y sin mostrar extraños.</p> <p>Verificar que cuente con una información nutricional clara y coherente a la norma y sin hipótesis o declaraciones que no puedan comprenderse o potencialmente engañosas.</p> <p>Verificar que el producto este limpio.</p> <p>Verificar las condiciones de empaque y presentación del personal con un fondo de la empresa o marca propia.</p> | | <p>En relación al etiquetado, la información</p> |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisição |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes libres de cualquier tipo de contaminación. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes libres de cualquier tipo de contaminación. |
| OTRAS PRECONDICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 425, piso 17, Narbonne Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1260 ext. 1092





FICHA TÉCNICA

| | |
|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO: CASYSDEP, PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 2211000354 CLAVE INTERNA: 2211-0088 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o sémola. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características consuetas propias de la sopa de fideo, con etiquete de valor nutricional visible | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOV-261-SSA-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios: Cereales y sus productos, Cereales, harinas de cereales, sémolas o sémolas, Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o sémolas o sus derivados. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados informac en comercial y sanitaria | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin rotura externa. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan ser probadas o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En facturas de conformidad lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la adquisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los etiquetas deberán presentar fecha de amparato, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en ambientes secados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Miro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulma Austria Vilagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Rodríguez Viana NOMBRE Y FIRMA | |



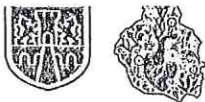
FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO: 2271-0028 | DIRECCIÓN: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2271-0028 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO REQUERIDOS Bolsa de spray para frías de la inspiración y espiración de tipo o tipo de. Presente en paquetes de 200 gr. Material ligero, con características sensoriales propias de la bolsa de cada, con objetivo de valor instrumental viable. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-001-SEMAR-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-047-SCFI-2009. Productos y Servicios Generales y sus productos: Cereales, harinas de cereales, féculas o almidones, Almidones o harinas de cereales, con sus derivados, de harinas, féculas o almidones o sus derivados. Productos de pan ácimo. Biscuits y otros productos de panadería y pastelería. Método de prueba. NOM-001-SEMAR-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas: información comercial y sanitaria. | | |
| ETIQUETAS DE CALIDAD QUE SE DEBE APLICAR: Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, ni que exista humedad, contaminación, olores, y deterioro excesivo. Verificar que coincida con una información comercial clara y concisa a la regua y que dependa de declaraciones que no puedan considerarse o parecerse a afirmaciones. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal que atiende de la empresa o distribución. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR EMPRESA: En función de la oportunidad de la solicitud | |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BOLSAS SOLICITADAS: De acuerdo a la solicitud | |
| EXISTEN LAS VÍAS PARA 30 DIAS No aplica | EXISTEN LAS VÍAS PARA 30 DIAS. No aplica | |
| OPORTUNIDAD DEL BIEN: Los plásticos deberán presentar fecha de expiración, fecha de fabricación válida con un mínimo de 3 meses. CUALquier otro requisito aplicable al bien, arrendamiento o servicio No aplica | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados sellados, limpios y intactos, con el tipo de fecha no válida. | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: Lic. Zulma Guerra Velázquez | AUTORIZÓ: Dra. Judith Alejandra Vano |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 483, piso 17, Colonia Polanco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México
T. 55 5102 1200 ext. 1292

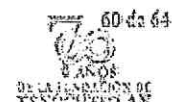


000181



FICHA TÉCNICA

| | | | |
|---|----------|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | | |
| CÓDIGO 2211000358 CLAVE INTERNA: 2211-0090 | CABMSDEI | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROYES Sopa de tallarin. Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o amarillos. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutricional visible. | | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, germen o semillas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, féculas o semillas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. NOM-051-SGF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados. Información comercial y sanitaria. | | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin rastros extraños. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del bien. | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS VIGILADAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y frescos, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. No aplica | | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | | SUPERVISÓ: L.N. Zetina Castañeda Villagrán NOMBRE Y FIRMA | |
| | | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |





CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GESTIÓN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| ORDEN: CATÁLOGO: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0037 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ACARROTES Según manual Producto obtenido de la cosecha y un lavado de trigo o centeno. Presentado en paquete de 200 gr marca conocida. Con características con respecto a color de la capa de cada, con etiqueta de valor nutricional y calidad. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-047-SSA1-2009. Producción y Producción, Crianza y sus productos. Cereales harinas de cereales, semillas o cereales. NOM-048-SSA1-2009. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harina, semillas o cereales o sus derivados. Productos de panificación. Biscuits y derivados. Galletas y derivados. Método de prueba. NOM-049-SSA1-2010. Especificaciones generales de seguridad para alimentos y bebidas en recipientes preenvasados. Información comercial y sanitaria. | |
| PROCESOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección a vista la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y no presente olores. Verificar que concuerde con una información nutricional clara y conforme a la norma y que indique o considere datos que no permitan comparaciones o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROBLEMA: En factores de aprobación la calidad. |
| CALIFICACIONES DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CONDICIONES DE ENTREGA: Los productos deberán entregarse, fecha de entrega, fecha de entrega, etc. con un número de entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, limpios, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de daño o contaminación. |
| TIEMPO MÁXIMO PARA APLICAR AL BIEN ALMACENAMIENTO O SERVICIO, No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrios Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zulma Patricia Villagrán |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

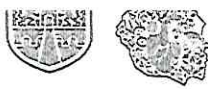


000170



FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOL CITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO 2211000412 CLAVE INTERNA: 2211-0092 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ARARROTES Tornarinos: 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 tornarino. En caso de que las unidades mínimas requieran más de 1kg. Deberán entregarse en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fecha vencida. 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 anterior. |
| DEL ELABORADOR Y SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del día. | DEL BIEN, BIENES O SERVICIOS: De acuerdo a la requisición. |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los productos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botras de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes. Botes de cualquier tipo de forma roscada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Padilla Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Hernández Viana NOMBRE Y FIRMA | |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO


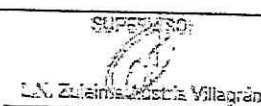
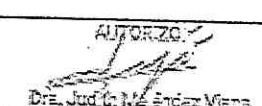
INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| APDL/ADICIONANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO: 2271060434 CLAVE INTERNA: 2271-0136 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vainas de Soya, lente amarilla de vaina, presentación frasco de 250 ml, marca registrada. Con características sensoriales propias de la vaina, con siguiente detalle nutricional: No aplica. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: Información nutricional y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones de tipo que no encuentre convenientemente sellada y sin material extraño. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueda comprenderse o poder interpretarse erróneamente. Verificar que el transporte este en su lugar. Verificar las condiciones de higiene y presentación del personal, con un foto de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En cualquier de especificación 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. | |
| GRUPOS DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de elaboración, fecha de caducidad visible en un número de 2 dígitos. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PREESPECIFICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | | |
|  DIRECTOR GENERAL Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA |  SUPERVISOR L.N. Zulmira Estrella Villagrán NOMBRE Y FIRMA |  AUTORIZADO Dra. Judith M. Sánchez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Naranco Tlalcoyote
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
Tel. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO: 2211000524 CLAVE INTERNA: 2211-0094 | CABERDE: PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 DE JUNIO 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Vinagre: Es la dilución de vinagre blanco concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, marca registrada. Con características sensoriales propias del vinagre. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-081-SCFI/SSA1-2012 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados- Información comercial y sanitaria | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual la integridad del envase plástico, 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 en la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTROS: 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 ané debate, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: no aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Noetria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 473, piso 17, Nonoalco Tlatelolca
Alcaldía Cuauhtémoc. C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5932 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAMBIO: 2211020022 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0154 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Agriente hongo Características: Biscoito de color oscuro, pulpa blanca que no debe ceder a la presión, para ser logar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Festec de Asesoría: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Bacteriano, Magulladuras, Materia extraña. Muestras: Comprobar la limpieza y esterilidad del alimento, su envoltura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna muerta. 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 festec de asesoría: 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 | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: 750000 | 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 muerta. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zuliana María Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 429, piso 17, Narbonne Tlalcochco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06910, Ciudad de México
Tel. 55 5152 1230 ext. 1892



2025
La Mujer
Indígena

1 de 51
70
AÑO
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLÁN



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRISO: 221100026 CLAVE REGIÓN: 2211-0251 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS A) Características: Gulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detartrato, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos en humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo esta cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: I.M. Zulema Guzmán Vallegón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Hernández Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Noroeste Telefónico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1209 ext. 1392

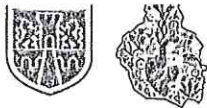




FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMESEL: 22110004 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aplio Características: Hojas frías y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del aplo debe ser fresco, no agrietado, sin insectos ni picaduras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SCFI-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detramo, Magulladuras, Materia extraña, Mohos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte esté limpio y el vehículo esté limpio en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa y 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 100 DÍAS: No aplica | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: 7 unidades | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las bolsas de aplo limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga Vilagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viano NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMEBDF: 2211000564 CLAVE INTERNA: 2211-0213 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Betabal: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con edulcora no muy azucarada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detonero, 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 | |
| CAUCIÓN 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 asistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Bazza Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuliana Cuatrecasas Villegas NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonato Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

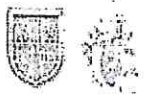
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAINCODE: 221000000 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0218 | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Brócoli: Curgula (120g) Fresco, limpio y entero, color verde brillante, sus tallos son gruesos, firmes y crujientes, libre de placentas de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-46-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Brócoli. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Aceptación: Los brócolis deben de estar frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados, ser compactos y con tallos firmes. Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está 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 aceptación la solicitud | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CANTIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Bernard Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.Y. Zúñiga Acosta Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgencias Norte 423, piso 17, Nueva Loma Tláhuac
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1399





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAHMSOP: 2211030082 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0216 | | |
| 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-SSAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de olores, 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 |
| DURACIÓN DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mico. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Guzmán Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Oscar Oscar Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonouale Tlatelolco
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



300179



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARMENI: 221000000 PLAVE INTERNA: 221000000 | PLANILLA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS | | |
| Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pasado, de textura dura y con corteza superficial de apariencia seca y color blanco o amarillento, libre de picadura de insectos | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: | | |
| NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia, Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Muestra oxidada, Muebles. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, chicones, defectos sin humedad excesiva y sin hojas rotas. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está limpio en la parte superior. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DÍAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: 7 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de envío limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORA: Mtra. Bernadita Barrera Hernández | SUPERVISÓ: Lic. Zulcira Alejandra Villalón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mijanguez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAVSQR 2211000436 CLAVE INTERNA: 221-0273 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| 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-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la Limpieza y características del elemento, 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 | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa 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. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Guzmán Vilagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Cta. Judith Moya Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonocelco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



-900181



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE ORIGIN: SECRETARIA DE SALUD PUBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO CAMEX: 221104020 CLAVE MATERIA: 22110202 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayotes Características: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura lisa firme y brillante, sin espigas, consistencia dura, sin sabor dulce y sin manchas café, libre de presencia de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Fricción de Nigiano para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-47-1992. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hojalatas en estado fresco. Chayote | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Fricción de Apariencia tamaño forma e integridad. Defectos: Derrame, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Detectar la compatibilidad y características del alimento, color, textura, que está libre de defectos, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fuerte aroma | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En fricción de apariencia lo solicitado |
| Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este suficiente en la parte superior. | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE UNIDADES SOLICITADAS: De acuerdo a la regulación |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| DURACIÓN DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpio y con orificios para la respiración del producto, las bolsas de bolsa limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Esmaralda Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulewka Austria Villegas NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith V. Sánchez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narbonne Histórico
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5732 1200 ext. 1392



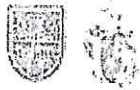
000102



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO GABMSOP: 2211000124 CLAVE INTERNA: 2211-0224 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE AGUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chicharos: Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NDM 251-SSAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del producto, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y al 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 | |
| CAPACIDAD DEL BIEN: 1 botella | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Herrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulaima Aguilar y Ilagrán | AUTORIZÓ: Sr. Judith Méndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Inurgentes Norte 423, piso 17, Naucalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5192 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CANTONER: PR1000134 | FAMILIA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 221-1-0279 | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos suaves, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Detritus, Magulladuras, Materias extrañas. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de olores, abolladuras, defectos sin humedad excesiva sin fauna nativa. 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 nativa. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Eusebio Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga García Villegón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Valdez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 425, piso 17, Nueva Zona Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



000184



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

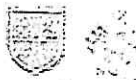
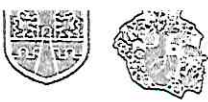
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CADMSDF: 2211000136 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-3172 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUYA Ciruela: Características: El color de su cascara refleja la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color rojo, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Moliduras, 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 al transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presencia de del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la solidez |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CAPACIDAD 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 desinfectadas, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Guzmán Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 429, piso 17, Nonoules Tlatelcoac
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06950, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO SAT/SDFP: 2211020144 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0220 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla. Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante. Espiga fría compacta y pareja, libre de productos de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Mancha antrax, Mancha. 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 está limpio y el vehículo está 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 PRUEBAS: En factores de apariencia: la salubridad. |
| 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: 7 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 DESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Alejandra Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



000160



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAIMSDF: 2211000144 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0221 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cajón: Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más usada, color muy blanco, consistencia compacta o firme, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-49-1962. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Mortajas en estado fresco. Cebollor. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Las gallineras deben ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme. Estar libres de descomposición o pudrición. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Sr. Bernardo Barrera Hernández | REVISÓ: L.N. Zuleima Patricia Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Vázquez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonualco Tlatelolca
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



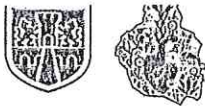


FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRIBER: 2211000174 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Julio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0170 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Duración: Características: Sabor de ligada atropopada 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-187-SSAT-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detenero, Maguejados, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y exacto (litas de alimento, color, textura, que esté libre de depósitos, olores extraños, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de empleo 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: 7 semanas | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zaldívar | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



658134



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAGMSDF: 2211000176 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0227 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejeto: Características Vainas de tamaño regular, consistencia crujiente, sin machos y libre de picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin hongos excesivo y sin feuna. 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 un 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 solicitud | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zulma Aurora Vilagran | AUTORIZÓ: Dra. Elizabeth Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narvaco Tlatelolca
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1260 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAMEXOP 2211000010 CLAVE INTERNA: 2211 0278 | PARTE PRESUPUESTAL: ENT | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espec: Cereales: Mazorca tipo de maíz, los granos deben ser grandes y al picarla deben sentirse suaves y colar líquido lechoso. Tipo de pienduras de maizotes con la peso aproximada de 500 Kg. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM 251-SSA1-2013. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detritus, Magulladura, Materia extraña, Mancha, Comensal y la libre que y características del alimento, color, textura, que este libre de olores, alteraciones, sabores 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 de lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de 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 sajas de costura limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Solís Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.M. Zúñiga Álvarez Vázquez | AUTORIZÓ: Dr. J.C. Pineda Álvarez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



000270



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CABLESOF: 2211003100 CLAVE INTERNA: 2211-0229 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejemplo: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia se aceptada |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtra. Bernadita Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulaina Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Ruth Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonalco Tlatelco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



000191



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO BARRIOS: 221400165 | PARTIDO PRESUPUESTAL: 2271 |
| CLAVE ANTENNA: 2211-0230 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas Características: Hojas frescas grandes color verde que va del verde claro al verde oscuro, firmes y tersas, sus tallos verdes, firmes conjuntas y con raíz limpia, libres de pedregos de insectos y sin residuos de tierra. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FFS-01-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Espinaca | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e integridad. Defectos: Detritivo, Miquiladuras, Mancha oscura. Aromas: Comprobar la limpieza y características del alimento que esté libre de daños, o rancios, defectos o humedad excesiva y sin fault nocivo. 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 uniforma de la empresa o identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia la solicitud |
| CALIDAD 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 100 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 estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Alan Bernardo Herrera Hernandez | SUPERVISÓ: L.N. Zulema Austria Villegas |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Intergentes Norte 433, piso 17, Nueva España
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1500 ext. 1552





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO GABMSDF: 2211000240 CLAVE INTERNA: 2211-0167 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 | |
| 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 lustroso y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchés pardos y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-40-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano-fruta fresca-Guayaba. Especificaciones. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Miró-Fernando Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmar Eustis Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoates Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06909. Ciudad de México
T. 55 5132 1266 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.

RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

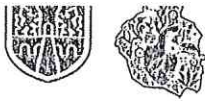
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CAMECOT: 221100103 CLAVE INTERNA: 22110226 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 4402211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hortalizas de color: Camote, zanahoria, hortalizas verdes que se usan como condimento llevando combinación de color rojo y amarillo. Libres de pesticidas de insectos libre de humedad. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magueadura, Mancha extraña, Manchas, Comprobar la humedad 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 el bien en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de 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 BÓMBS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA ISO BOM: No aplica |
| CAPACIDAD DEL BIEN: 1 cebra | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpia y con orificios para la respiración de producto, las bolsas de celulo limpio y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Miguel Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Acuña Vitegrón |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith de la Cruz Viana | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Zona Tlatelco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06800, Ciudad de México
T. 55 5152 1200 ext. 1592





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
FUNDADA EN 1524

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAGMSDF: 2211000278 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0176 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA | | |
| <p>Jicama; Características: Jicama de agua con raíz redonda y peso transparente, su exterior fibroso oculta una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.</p> | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forme e integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, sin manchas caféas, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| <p>Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.</p> <p>Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.</p> | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cañita limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Angón Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Macías Méndez |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonualco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5123 1200 ext. 1393



2025
Año de
La Mujer
Indígena

70^{to} de 51
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLAN



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CASMED: 2211900516 CLAVE INTERNA: 2211-0221 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características: fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, fibras de pocas y de picaduras de insectos. | |
| NOTAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2020. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Formas e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de olores, olores, defectos de humedad excesiva y sin forma rosca. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que el proveedor este limpio y el producto este cubierto en la parte superior. | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | |
| 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 cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORO: MARÍA BERNARDA BATTERS HERNÁNDEZ NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISO: L.N. ZÚÑIGA ALEJANDRA VILAGRÁN NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZO: Dra. Cecilia Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Norte #23, piso 17, Narcofco Tlatelco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



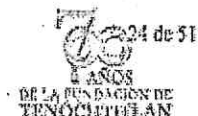
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ARFA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAEMSO: 2211060209 CLAVE INTERNA: 2211-0233 | PARADA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| 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 pliegas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del producto, con una libra de deficiencia, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Acosta Villegón NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Jucita Meléndez Yana NOMBRE Y FIRMA |

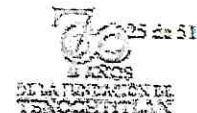
Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonualco Tlatelolco
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA COORDINADORA: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO RADVISED: 2217302237 CLAVE INTERNA: 2217-0232 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2217 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 20 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Verduras Luchuga ramilzas Características: Aspecto fresco, porosa, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, lijas de plagas y de presencia de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-241-SSAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-071-1991. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Luchuga. | |
| FACTORES DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detritus, Magulladuras, Materia extraña, Mohos, Comprobar si cumplen y características del alimento que esté libre de daños, alteraciones, defectos en humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que al transporte este limpio y el vehículo del cualorte 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 la solicitud |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DIAS: No aplica |
| CONDICIÓN DEL BIEN: Frescas | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien debe presentarse en bolsos de polietileno limpios y con orificios para la respiración del producto, las cajas de envío limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRECONDICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: M.L. Bernardo Estrella Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulcira Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Susana Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CATHSEP: 2211000258 CLAVE INTERNA: 2211-0157 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| 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-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-331-A-1981. Limón Mexicano (Citrus Aurantiifolia, Swingle) en estado fresco. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e integridad. Defectos: Detenero, Magulladuras, Matena extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cáscara de color verde brillante), textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR FUERA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de 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 bolsa de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Aguilar Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Maldonado Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

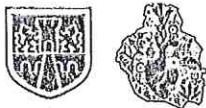
| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO GAFMSDF: 2211000314 CLAVE INTERNA: 2211-0171 | PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina. Características: Códora de grade color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas verdes. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Injertos, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, abolladuras, 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 o identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DÍAS: No aplica | |
| CANTIDAD DEL BIEN: 14 kilos | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las bolsas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Perdomo | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira María Villegán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejía Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 473, piso 17, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1192



2025
Año de
La Mujer
Indígena





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CASMSOP: 2211000316 CLAVE INTERNA: 2211-0169 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mango: Características: Manifa 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-SSA1-2006. Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detonero, Magulladuras, Matana extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos de humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuliana Osuna Vilagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 473, piso 17, Nozalco Tlalcofco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO BAJMEDSI: 221160322 | PLAZA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-015E | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Manzana golden Características: Manzana Golden Fruta redonda de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura sueta, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, observar los defectos sin humedad excesiva sin fauna activa. Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está 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 ENTREGA: 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 |
| DADUCIDAD DEL BIEN: 7 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna activa. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Eduardo Estrella Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga | AUTORIZÓ: Dr. Carlos Méndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRISDR: 221-1000330 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNAL: 2211-0159 | | |
| 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-261-SSA1-2025, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Delirio, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de defectos, 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 bolsa de polietileno limpia y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Angélica Velázquez | AUTORIZÓ: Dra. Lucila Rodríguez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CÓDIGO CARRERA: 2211002034 | PARTE DE PRUEBA: 2211 |
| CLAVE INTERNA: 0211-013 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugos. 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, irregulares o con olor no fermentado, libre de pesticidas de uso común. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Oloror, la textura y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, colorido sin humedad excesiva sin forma rosada. 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 uniformes de la empresa al ser recibidos. | 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 lo solicitado |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA OCHOS DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA TRES DÍAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpia y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de forma rosada. |
| OTRAS RESTRICCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: M.A. Bárbara Jarama Hernández | SUPERVISÓ: L.V. Zulema Acosta Villagrán |
| | AUTORIZÓ: Dra. Patricia del Encanto Waz |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| | NOMBRE Y FIRMA |



0000284



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRISOP: 2211000032 CLAVE INTERNA: 2211-0234 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño mediano, de consistencia firme de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Olorores, Magulladuras, Matos extraños, 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: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Benítez Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulaina Lucía Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Rubén Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nozalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392



2025
Año de
La Mujer
Indígena

32 de 51
AÑOS
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLAN

000205



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO GABIMEX: PARTIDA PRESUPUESTAL 5211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 | |
| ENTREGA: CLAVE INTERNA: 5211-0225 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla características, flocosa, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de golpes, sin residuos de tierra e alteraciones. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-ESAT-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Pruebas de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Roturas, Magulladuras, Materia extraña. Muestras: Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura que está libre de olores, olores, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En facturas de conformidad la solicitud | |
| Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está cubierto en la parte superior. | | |
| Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | | |
| 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 | |
| CANTIDAD 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 estos limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS DESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: María Beatriz Peña Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulaina Salazar Villalón | AUTORIZÓ: María Estela Méndez Viera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 425, piso 17, Nueva Loma Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAIMSDR: 221100356 CLAVE INTERNA: 2211-0161 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Papaya maradol: Características: fruto grande redondo o elíptico, de corteza naranja daurada 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-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-41-1952. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca papaya. Especificaciones | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deteción, Manchas, Materia extraña, Marchas, olor característico. Comprobar la limpieza y características del alimento, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente clarificados. 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 requerición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Lázara Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga de la Cruz NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Noncalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1393





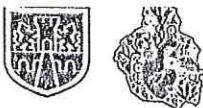
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| C.C. DR. CARLOS 221100002 CLAVE INTERNA: 2211-0222 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN FICHA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento "Germotricolor" Fruto de tamaño mediano, color verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas café, libre de picaduras de insectos. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Olorores, Magnitud, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del ambiente, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin forma anormal. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| Verificar que al 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 o identificación. | |
| CALENDARIO DE ENTREGAS: 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 |
| VALIDEZ DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá guardarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, los cueros de azúcar firmes y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: M.G. Humberto Barrios Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: E.N. Fátima García Vázquez NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Wiera NOMBRE Y FIRMA | |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CGBMSDIP: 2211000364 CLAVE INTERNA: 2211-0169 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Para: Pera mantequilla. Características: Cosecha delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar merchas pardas | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Matena extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está 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 facturas de apariencia e solidez | |
| CALENARIO 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 | |
| CAUCIÓN 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 emba limpias y resistentes, liras de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. No aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Benavente Benavente Hernández | SUPERARÓ: L.N. Zuleima Estrine Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mejía de Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Roma Norte, Ciudad de México
C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext 1392



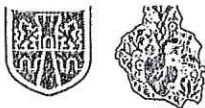
36 años
DE LA FUNDACIÓN DE
TENÓCHTITLÁN



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO DE BIENES: 221100003 CLAVE INTERNA: 22110034 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Partija Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo enjuto, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICADAS: NOM-261-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Bolor, Mermeladura, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que al 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 150 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 mesera | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Azucena Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CADMORF: 2211000514 CLAVE INTERNA: 2211-0236 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnosa, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de huanduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está 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 | |
| VALIDEZ DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulzima Austre Vilagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Velázquez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoultó Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392

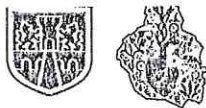




FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMSOP: 2211002270 CLAVE INTERNA: 22710162 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2271 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Fruta ensamblada. Características: fruto de forma ovalada con numerosas piezas lácteas triangulares colocados en forma de abanico a lo largo de un eje común de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas lisas de color verde, aspecto amarillo o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2025. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Matas, Oxidación, Manchas, Lira de plagas y picaduras de insectos. Comprobar la limpieza y estado físico del alimento, color, textura, que esté libre de defectos, 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 uniformes 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 ventitos para la respiración del producto, las cajas de estufa limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulcima Justina Villagón | AUTORIZÓ: Dra. Judith Villalón Wiana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAIMSDE: 2211000374 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0179 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano dominico. Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la panca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas café. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Acosta Vilagran | AUTORIZÓ: Dra. Judith Martínez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 235, piso 17, Neocasco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392

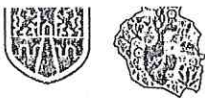




FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO SALVEMER: 221100374 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| CLAVE INTERNA: 2211-0160 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de julio 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho. Características: Fruto alargado de cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujetas a la pulpa, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PROCESOS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Muestras: Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de defectos, abolladuras, defectos sin humedad excesiva y sin fruta 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 a identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROYECTO: 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 150 DIAS: No aplica | |
| DADUCIDAD DEL BIEN: 7 semanas | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpio y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIÓNES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Ricardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zoelma Adriana Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Lucía Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CCO: 30 CABMSDF: 2211000374 CLAVE INTERNA: 2211-0164 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tobasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la pieza, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blancas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Ostrero, Magulladuras, Mancha externa, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, abresiones, 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 estilo limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulmaria Augusta Villagrán | AUTORIZÓ: Dr. Lucio Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

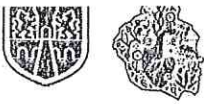




FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMECOR: 2211000305 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 22110261 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejemplo: Tomate de color rojo uniforme de talle fresco, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. Formado en látex, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, en variedades de talle. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Factores de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Defectos: Detritado, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos de humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÁXIMOS 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 MÁXIMAS PARA 120 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 mes | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRECONDICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Santana Hernández | SUPERVISÓ: L.K. Zulmira Augusta Vilagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARRIBSE: 2211000400 | PARTEIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0165 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandía rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detenido, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos en humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo asta 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 PROVEEDOR: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del Área. | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Herrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulema Cuatrecasas Vilagran | AUTORIZÓ: Director General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO COMPROBANTE: 2318000412 CLAVE ÚNICA: 2311-0672 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2214 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Té limón: Características: Frutas en forma de paste alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-257-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deficiente, Manguaduras, Materia extraña. Muestras: Comprender la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos de humedad excesiva y sin fecha positiva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este estéril en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PROBAR: 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 bolsas de ser de limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fecha negativa. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: MARÍA SERRANO BARRETO HERNÁNDEZ | SUPERVISÓ: L.M. ZÚÑIGA ROSALVA V. LÓPEZ | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 223, piso 17, Noroeste Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO C.A.B.M.S.D.F.: 2211000414 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | |
| CLAVE INTERNA: 2211-0342 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te manzanilla. Características: herbácea con flores blancas con centro amarillo y tallo verde, aromática, libras de picaduras de insectos. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detritus, 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 está limpio y el vehículo está cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO. No aplica | | |
| ELABORÓ: Miro Beatriz Barbera Hernández | SUPLENTE: L.N. Zulaima Alvarado Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nueva Santa Fe, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.

RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE ORIGEN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CARRISO: 2211020420 CLAVE INTERNA: 22110243 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| OBJETIVO TÉCNICO DEL BIEN, ASIGNAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS También vendá: C.E.N.D.I. 100. Bate redondo de color verde sin cáscara, consistente en una libra de procedencia de lasetas, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-257-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Frotador de Apariencia Turgente, Forma aburgonada. Defectos: Dureza, Magulladuras, Mancha externa, Manchas. Comprobar la Limpieza y características del alimento, color verde característico tener que está libre de daños, abaraciones, defectos de humedad excesiva y sin forma rocosa. Verificar que el fabricante este limpio y el vehículo este limpio en la parte exterior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En todos los aspectos se califica | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CALIDAD DEL BIEN: Frescos | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y selladas para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de forma rocosa. | |
| OTRAS REQUISICIONES APLICABLES AL BIEN, ASIGNAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Gerardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga Anaya Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Vera NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Neopolis Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1292





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CASMSDF: 2211000430 CLAVE INTERNA: 2211-0175 | CANTIDAD PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuner Características Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la frescura y características del alimento, color, textura, que está 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 uniformes 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 180 DIAS: No aplica |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | 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. | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Berta Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.K. Zuleima Austria Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Cecilia Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Neonifeo Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO CARRISER: 221000432 CLAVE INTERNA: 2211-0134 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Una: Fruta comestible Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse entera y limpia, libre de magulladuras, sin presentar menores partes, sabor dulce. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-170-SCFI-1996. Información contable al Etiquetado de productos agrícolas una de mesa. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, forma e integridad. Defectos: Detritus, Magulladuras, Materia extraña. Manchas. Comprobar la limpieza y características de olor, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos en humedad excesiva y en forma noiva. 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 a identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Un lote con de aproximarlo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTROS: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CANTIDAD DEL BIEN: 7 sacos | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de cartón limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de forma noiva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtro. Eduardo Barera Hernández | REVISÓ: L.N. Zulmira Acosta Villegas |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Mtro. Judith Meléndez Viana | NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

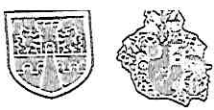
FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CARMISDF: 2211000180 | GRUPO PRESUPUESTAL: 2241 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0345 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdabuona: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de ploduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tomate, Forma e integridad. Defectos: Deterioro, Magulladura, 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 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández | SUPERVIÓ: L.M. Zulema Gaitán V. Lagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Alejandra Vera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

000223

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonualco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE COORDINACIÓN: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO GASTADOR: 221730442 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2217 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2217-2217 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahorias Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de golpes o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-231-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas e suplementos alimenticios. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detritus, Magulladuras, Materia extraña, Mohos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fecha nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de Emplea 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 regulación | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA TRO DÍAS: No aplica | |
| DURACIÓN 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 fecha nociva. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Gerardo Barcero Hernández | SUPERVISÓ: M. N. Zulmaro Aguilar Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Mayrquez Viera |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

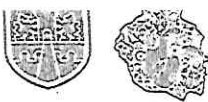
Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonoalco-Tlatelco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06600, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





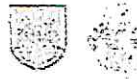
FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CA3MDF: 221TOR0210 CLAVE INTERNA: 221-0133 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Bistec de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, comes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escorrente de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con cefo TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-036-ZOO-1996. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino. - Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga termo-logs, cajas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nativa y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En facturas 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 charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nativa, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mbo. Bernardo Barreto Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Almaraz Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



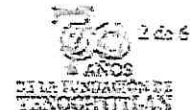
CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

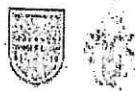
FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAGMSDR: 2211000022 CÓDIGO INTERNO: 221103147 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2271 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Filete de pescado (filete): Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne oscura, de hematomas y piel, olor característico fresco sin olor amoníaco, o a descomposición, sabor agradable, textura flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje uniforme 120 gr (± 10%), en empaque único y no congelado, substitutivo de 0 a 2'6 máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A. NORMAS DE REFERENCIA ALTERNATIVAS: NOM-251-S/SA-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-113-ZOO-1995. Especificación y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de imponer en en puntos de verificación necesarios. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados fresco-refrigerados y congelados. Especificaciones estándares. NOM-024-SSA1-2010. Productos y servicios. Productos de la pesca fresca, refrigerada, congelada y procesada. Especificaciones estándares y métodos de prueba. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN Características sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de higiene y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los datos distribuidor. Verificar que el transporte este limpio y tenga Therm King, rejilla de plástico limpia y resistente, libre de fauna muerta y viviente. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | | |
| RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que reúnan las Normas | | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna muerta con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtra. Bernarda Herrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: I.N. Zuliano Arzola Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

AV. INSURGENTES Norte 423, piso IV, Nueva Ciudad Tláhuac
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México
T. 55 5196 1200 ext. 1852



000226



FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO DADMSEF: 2211000210 CLAVE INTERNA: 2211-0134 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de Junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Mecina de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: característico, textura: firme, elástica y ligramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr. que no exista deshidratación excesiva por acumulación de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello IME. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación fronterizos. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y muscular. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura, verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Termómetro, Reglas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charoles desechables limpios, en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Guadalupe Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|-------------------------|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAMECOT: 2211000210 CLAVE INTERNA: 22110022 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de junio 2025 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Médico de res: Características físicas: color rojo brillante con dureza moderada, con ligera característico, textura elástica, 10% grasa mínima, 90% carne selecta de res (cruje), que no exista deshidratación excesiva por ensuciamiento de sangre, temperatura entre 2 y 4°C, no congelada, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con Se. S.T.F. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSAT-2009. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación fronterizos. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gránulo, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de empaque y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de mayor densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo suficiente con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga Termos King, rejillas de plástico limpio y ser limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: 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 15 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 150 DÍAS: No aplica | |
| DURACIÓN DEL BIEN: 7 SEMANA | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en estrolos desechables limpios, las cajas de cartón limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Nitro Bernaldo Barrera | SUPERVISÓ: L.N. Zuliana | AUTORIZÓ: Judith |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CASMSOP: 2211060376 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de Junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0144 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Músculo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, sin grasa, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+/- 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-230-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características: Sensoriales: gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aptitud: 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 desechables limpias, las cajas de esta limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrois Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zulaima Rastros Villagrán | AUTORIZÓ: Dr. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narbonne Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5122 1200 ext. 7392



2025
Año de
La Mujer
Indígena

70 años
5 de 6
DE LA FUNDACIÓN DE
TENOCHTITLAN



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAMECEP: 231143376 | FAMILIA PRESUPUESTAL: 2311 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2311-5146 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: CARNES EN GENERAL Pechuga de pollo: Caras lumb y rosado, con huesos color blanco, sin piel, con trazo y agradable, textura firme, húmedo, sin próximas de ala o pascueta, libre de vísceras, grasa y hematomas, temperatura entre 2 y 4°c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin proceso de sangría, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con selo TIA. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-050-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, carnes, vísceras y órganos de impedimento en puntos de verificación zootécnica. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramoje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de antigüedad. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que esta será en bolsas de polietileno de media densidad de acuerdo a la clasificación específica de la unidad médica considerando siempre con los hilos e selos. Verificar que al manipular está limpia y tenga libre de olores, olores de plástico limpio y resistente, libre de fibra cocina y humedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS: En fotómetros de opacidad lo solicitada |
| 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 |
| CAPACIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estilo limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgencias Norte 623, piso 17, Nonoalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 4328

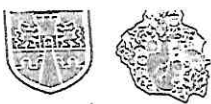




FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABASOP: 2211000168 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de Junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0181 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Crema: Características físicas. Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batida y concentración de grasas, consistencia cremosa y olor agradable, presentación bote de plástico de 450-500 milímetros (4/- 10%) de fecha de vida pactado, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades medias requieran menos de 1 kg. Deberán entregarse en botes cerrados con las etiquetas características que el empaque original. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-251-SCFI/SSA1-2016. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria. NOM-198-SCFI-2014. Crema. Denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factor de Apariencia y consistencia: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la forma y sin leyendas o declaraciones que no pueden compararse o potencie alimento engañoso. Verificar que el envase este íntegro sin roturas o grietas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermal King, rejillas de plástico limpias y resistentes, care de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-198-SCFI-2014. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TIPO DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la solicitud |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes. Libras de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Alejandra Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES

No. IR-028-2025

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

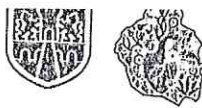
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| OFICIO CARLENOR: 221102263 CLAVE INTERNA: 2211-0107 | PARRIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 22 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mermas: Características físicas: Nuevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad presente en M.A. | | |
| NOTAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCF/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-155-SSA1-1996. Bienes y servicios. Leche, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Fotografía de Apariencia y coloración. Defectos: Detenerse, Mataria oxiana, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitará suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin roturas o rebases. Verificar que al transporte este ampie y tenga Thomas King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y asociada. Verificar la temperatura 2 a 7°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la amacera e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-155-SSA1-1996. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deben presentar fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Completar las condiciones de limpieza del producto y la preparación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 350 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpias que no existe derrame del producto). Las cajas de estar limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtra. Beatriz Barrera Hernández | SUPERVISÓ: L.N. Zúñiga Medina Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Wiens |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Nonatole Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, CP. 06900, Ciudad de México
T. 55 9136 1100 ext. 1592





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"

CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

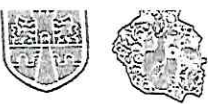
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAME/SDF: 2211000320 CLAVE INTERNA: 2211-0182 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de Junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Mantecquilla: Características: Aspecto color, amarillo, olor agradable, presentación de 4kg, marca registrada, información nutricional y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 4kg. Deberán entregarse con las mismas características que el empaque. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche; fórmula láctea; productos lácteos combinados y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensacados-información comercial y sanitaria. NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantecquilla, crema, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y reconstituidos, cultivos a base de leche. Especificaciones sanitarias. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: NOM-110-SSA1 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Caracteres de Apariencia y sensorales: Materias extrañas, Manchas, grumos. Verificar que el envase este intacto sin roturas o violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, relleno de plásticos limpios y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan ser probadas o potencialmente engañosas. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-185-SSA1-2002. |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 120 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios, las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESUPUESTACIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 11, Noreste Tlatelco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1392





FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAMEXOP: 221000020 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 02 de Julio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LACTEOS Como adjuntar: Características físicas: color, tamaño, textura, olor agradable, marca registrada, información nutricional y fecha de caducidad vigente, presentación 2 litro (x1 litro). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 litros deberán entregarse en empaques cerrados con las mismas características de empaque. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2012. Frías de leche para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2012. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, productos lácteos estandarizados y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones técnicas. NOM-051-SSA1-2012. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información sanitaria y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Olor, Matriz acuosa, Mancha, Sedimento, Sin suero, que no exista desarrollo de hongos, ausencia de ruidos, bordes con rasquedad y superficies sin raspaduras. Verificar que el envase está intacto sin roturas visibles sin deformaciones o roturas. Verificar que cuente con una información suficiente clara y correcta a la forma y diligencias o declaraciones que no puedan comprometer o potencialmente engañosa. Verificar que el transporte está limpio y tenga Thermal King, cajas de plástico limpias y resistentes, Lata de fauna nueva y adecuada. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal, con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan la NOM-243-SSA1-2012. |
| 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. |
| CANTIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de vencimiento y fecha de caducidad 16 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en botellas de polietileno cerradas y limpias. Los cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, Lata de cualquier tipo de fauna nueva, con la temperatura adecuada. |
| OTRAS DESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica. | | |
| ELABORÓ: Mtro. Pamarco Barro Hernández | SUPERVISÓ: L. N. Zulmaría Guzmán Villagrán | AUTORIZÓ: Dra. Judith Meléndez Viana |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CAEMSDR: 2211000382 CLAVE INTERNA: 2211-0104 | PARRAFO PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACION: 02 de junio 2025 |
| DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: LÁCTEOS Queso panela: Características físicas: color blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutricional y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran mancha de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios Leche, fórmula láctea, productos lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-05-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Acidez y sensoriales: Oloro, Materia extraña, Marcha, Sedimento, sin cuero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resquebraje y superficie sin temperatura. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden ser probadas o potencialmente engañosas. Verificar que al abrirse este integro sin sujeción visible a violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermal King, caja de plástico limpia y resistente, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010. |
| CALENARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zuleima Austria Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Goléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|---|--|
| LINEAS DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA DE INTERÉS: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO CAMELSDP: 2211026494 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 |
| CLAVE NYPELMA: 2211-0113 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio del 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Bebidón Jamón de pavo elaborado con carne de muslo de pavo. Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máxima, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características sensoriales, carne de pavo, color característico a carne de pavo, ausencia de olores extraños, sabor agradable característico a carne de pavo, ausencia de sabores extraños, consistencia firme, compacta y el aspecto del producto debe ser liso, sin resquebrajamiento interior de agua, tamaño de 30 gr cada rebanada. Empacutado por kilo el año vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la carne, carne molida y carne molida molizada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2005. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-133-SSA1-2003. Jamón de terminación y clasificación comercial. Especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información sanitaria y métodos de prueba. NOM-214-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados. Información sanitaria y sanitaria. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Defensa, Materia extraña, Mercedes, presencia de hongos, textura homogénea, peso fibroso y su pastosidad al masticarlo, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible. Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que suente con termómetro. Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificarlo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberá entregarse en empaques cerrados con las mismas características de empaque original. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PAQUETA: 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 | EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CONDICIONES DEL BIEN: Con o sin envase plástico, fecha de caducidad y fecha de elaboración. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inertes y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que eviten su contaminación y no altere sus características comerciales ni su calidad higiénica y sanitaria con la temperatura adecuada. |
| OTRAS REQUISICIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO, NO APLICABLES | |
| ELABORADO: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISADO: NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZADO: NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes Sur No. 625, piso 17, Anáhuac, Tlalpam
Alameda Cuauhtémoc, C.P. 06400, Ciudad de México
T. 55 5352 1111 ext. 1592



000236



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CABMSDF: 2211000352 CLAVE INTERNA: 2211-0205 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Cuantitos: Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia. Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, mazorcas o semolinhas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, semillas o semolinhas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales; Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que laque comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva. Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulaine Bustos Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 423, piso 17, Narvales Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1532





FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO CARMODP: 2211000257 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-CT52 | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PAN y TORTILLA Pan blanco 60-70 gramos: Textura suave y fresco en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, presentación piezas. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-047-SSA1-2009. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o samolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o samolinas o sus mezclas. Procesos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimientales. Método de prueba. | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia oscura. Manchas, hongos, evitando que lleguen comprimidos, libre de acidez y fauna nociva. Verificar y presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charoles que garanticen las condiciones de higiene y manipulación. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CALIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias, los cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mire Fernanda Garza Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zulma Rivas Villacrán NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: DR. Judith Méndez Vique NOMBRE Y FIRMA | |





FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---------------------------------|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CARMSP: 2211009352 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 7211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de Junio 2025 |
| CLAVE INTERNA: 2211-0198 | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan blanco de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme y suave, presentación paquete de 640 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutricional. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-avasados: Información comercial y sanitaria. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, corchoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los paquetes individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que está debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la presión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libras de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas para almacenar deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: NOMBRE Y FIRMA | SUPERVIÓ: NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: NOMBRE Y FIRMA |



CIUDAD DE MEXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MEXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO

FICHA TÉCNICA

| | |
|--|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MEXICO | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS | |
| CODIGO CASMSDP: 2211000002 | PARTIDA PRESUPUESTAL: ZTTT FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Por integral de sabor olor y sabor características, textura uniforme suave, presentación paquete de 575 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutricional. | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2005. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o sus mezclas. Alimentos a base de cereales, sémolas o sus mezclas, de harina, sémolas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe estar rancia, desmenuzable, mullida, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los paquetes individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como de colectivos (cámbros de plástico) en cuanto a la forma de estacionamiento por cada 10 paquetes, verificar si una que esté debidamente sellado con presencia de humedad (mediante la presión del producto con la bolsa cerrada, esta debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está 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 la satisfacción | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requerición |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica |
| CAPACIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de caducidad y fecha de elaboración. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva y las charolas para almacenar deben estar limpias. |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | |
| ELABORÓ: Mtra. Bernarda Romero Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: Lic. Zulema Angélica Villegas NOMBRE Y FIRMA |
| AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA | |

Av. Insurgentes No. 428, Piso 17, Nueva Plaza
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
Tel: 56 5139 1233 ext. 1012





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO CAEMSDP: 2211000362 CLAVE INTERNA: 2211-0201 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan molido. Color y sabor característico, textura granulosa, presentación pequeña de 250 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutricional. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2009. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinos. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de tortitas, sémolas o semolinos o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, humedad. Verificar las condiciones de presentación de los paquetes individuales (bolsas de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estarlos por cada 10 paquetes, verificar en uno que está debidamente sellado. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado | |
| CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrios Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulmira Castro Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Méndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 428, piso 17, Mexico City
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5332 1200 ext. 1392





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I.
RUBÉN LEÑERO"



CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|---|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CÓDIGO GADMSOP 221103052 CLAVE INTERNA: 2211-0151 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Paquetes de Cier y sabor característico, textura suave y firme al tacto, presentación paquete de 210 gr, marca registrada, fecha de caducidad y gusto, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutricional. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-257-SSA3-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA3-2009. Productos y Carnes, Corderos y sus productos. Carnes, harinas de cereales, sémolas o sémolas res. Alimentos a base de cereales, sus derivados, de harinas, sémolas o sémolas y sus mezclas. Productos de panificación. Dietéticos y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sabor: Defectos: Materia extraña, manchas, presencia de hongos y humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charoles de plástico) en cuanto a la forma de exhibición: por cada 10 paquetes, verificar en uno que está debidamente sellado con ausencia de humedad (presión de escape del producto por la bolsa cerrada, este debe recuperarse a forma original). Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o 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 y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsos de polietileno limpios. Los cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Los charoles de exhibición deben estar limpios. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtra. Rosalinda Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.N. Zulma Alvarado Villagrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Cecilia Meléndez Viana NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 428, piso 17, Noxaslas Tlácala
Asociación Civil, C.P. 06500, Ciudad de México
T. 56 2168 1200 ext. 1342





FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|---|--|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CARMISOT: 2211000424 CLAVE INTERNA: 2211-0200 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Tortilla de harina de trigo 260 gramos. Olor y sabor característicos, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 260 gr +/- 10%, marca: reg stada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutricional. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o samolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o samolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsas de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibados por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, esta debe recuperar su forma original). Verificar que el transporte está limpio y el vehículo está 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 30 DÍAS: No aplica | |
| CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias. | |
| OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| ELABORÓ: Mtro. Bernardo Barrera Hernández NOMBRE Y FIRMA | SUPERVISÓ: L.M. Zuleima Arista Villaqrán NOMBRE Y FIRMA | AUTORIZÓ: Dra. Judith Hernández Viana NOMBRE Y FIRMA |

5000
Av. Insurgentes Norte 429, piso 17, Nonalco Tlatelolco
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5132 1200 ext. 1502



3450000

000243



CIUDAD DE MÉXICO
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

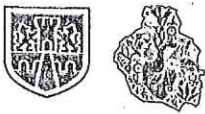
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

FICHA TÉCNICA

| | | |
|--|--|---|
| UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO | | |
| ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS | | |
| CODIGO CARRSOP: 2211000426 CLAVE INTERNA: 2211-0799 | PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 | FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 2 de junio 2025 |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Termina de masa de 500 gramos. Olor y sabor característicos, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 500 gr (+/-10%), marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental. | | |
| NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2009. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, semillas o semolina. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de maizna, semillas o semolina o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. | | |
| PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sinceridad: Seifotos, Muestra extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los paquetes individuales (carter de plástico biodegradable), así como los blísteres (chubutas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos; por cada 10 paquetes, verificar uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (para esto la apertura del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original). Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o manufacturador. | | RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado |
| CALENDARIO DE ENTREGA: De acuerdo a las necesidades del día | TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición | |
| EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica | EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica | |
| SEGURIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán poseer fecha de etiquetado y fecha de caducidad. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes. No se aceptará tipo de fauna nueva. Las etiquetas de estilo deben estar impresas. | |
| OTRAS PREESPECIFICACIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica | | |
| NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA | NOMBRE Y FIRMA |

Av. Insurgentes Norte 125, piso 17, Colonia do Telcelitas
Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06900, Ciudad de México
T. 55 5102 1300 ext. 1372





CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES
No. IR-028-2025
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I. RUBÉN LEÑERO"

ANEXO 2

DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

CIUDAD DE MÉXICO, A...

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL), MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS, SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN LA PRESENTE INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA)

NOMBRE DE LA INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES NO. IR-028-2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I. RUBÉN LEÑERO".

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DOMICILIO:
CALLE Y NÚMERO:

COLONIA: ALCALDÍA O MUNICIPIO:

CÓDIGO POSTAL ENTIDAD FEDERATIVA

TELÉFONOS: FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

NO. DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:

FECHA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA:

RELACIÓN DE ACCIONISTAS:
 APELLIDO PATERNO NOMBRE (S) APELLIDO MATERNO:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:

DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITE SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:
 ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO: FECHA:
 NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:

(LUGAR Y FECHA)
PROTESTO LO NECESARIO:
(FIRMA/CARGO)

NOTA: EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA ANOTAR LOS DATOS CORRESPONDIENTES AL ACTA DE NACIMIENTO.

[Handwritten marks]

000245

ANEXO 3

COSTOS

1

INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES No. IR-028-2025 "ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I. RUBÉN LEÑERO"

CIUDAD DE MÉXICO A 14 DE NOVIEMBRE DE 2025

FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA

"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA EL C.E.N.D.I. RUBÉN LEÑERO"

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

| NO. | CÓDIGO CABMSDF | DESCRIPCIÓN | ESPECIFICACIONES | UNIDAD DE MEDIDA | CANT. | MARCA | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL |
|--------------------------|----------------|-------------------------------------|---|------------------|-------|-------------------------|-----------------|-------------|
| LOTE: 1 ABARROTES | | | | | | | | |
| 1 | 2211000472 | ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA | Presentación en litro (+/- 10%) | LITRO | 45 | PATRONA | \$ 109.77 | \$ 4,939.65 |
| 2 | 2211000008 | ACEITE DE OLIVA | Presentación lata de 200-500 ml +/- 10% | LATA | 3 | CARBONELL | \$ 686.07 | \$ 2,058.21 |
| 3 | 2211000038 | AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL | Presentación bolsa de kilo | KILO | 3 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 109.77 | \$ 329.31 |
| 4 | 2211000044 | ARROZ | Presentación bolsa de 1 Kg | KILO | 24 | SANTA ISABEL | \$ 120.75 | \$ 2,898.00 |
| 5 | 2211000048 | ATE DE FRUTAS | Presentación lata de 700 gr | LATA | 10 | LA COSTEÑA | \$ 192.10 | \$ 1,921.00 |
| 6 | 2211000050 | ATÚN (I) | Presentación lata de 140 gr | LATA .140 | 5 | NAIR | \$ 274.43 | \$ 1,372.15 |
| 7 | 2211000050 | ATÚN (II) | Presentación lata de 1.880 kg | LATA 1.880 | 10 | NAIR | \$ 411.64 | \$ 4,116.40 |
| 8 | 2211000054 | AVENA | Presentación en bolsa sellada de 1kg | KILO | 3 | SANTA ISABEL | \$ 329.31 | \$ 987.93 |
| 9 | 2211000056 | AZUCAR | Presentación bolsa sellada de kilo | KILO | 23 | LA NUEVA ERA | \$ 82.33 | \$ 1,893.59 |
| 10 | 2211000478 | BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA | Paquete de 227 gr | PAQUETE | 3 | ARM & HAMMER | \$ 439.08 | \$ 1,317.24 |
| 11 | 2211000078 | CAJETA | Presentación frasco de 310-400 gr | FRASCO | 5 | CHAPARRAL | \$ 312.85 | \$ 1,564.25 |



| | | | | | | | | |
|----|------------|------------------------|---|---------|----|-------------------------|-------------|-------------|
| 12 | 2211000090 | CANELA EN RAJA | Presentación paquete de kilo | KILO | 2 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 1,811.22 | \$ 3,622.44 |
| 13 | 2211000090 | CANELA MOLIDA | Frasco de 63 gr | FRASCO | 3 | McCORMIC K | \$ 392.43 | \$ 1,177.29 |
| 14 | 2211000132 | CHOCOLATE EN POLVO | Presentación lata de 800 gr | LATA | 6 | CHOCOMILK | \$ 754.68 | \$ 4,528.08 |
| 15 | 2211000132 | CHOCOLATE EN TABLILLAS | Presentación paquete de 540 gr | PAQUETE | 3 | IBARRA | \$ 233.26 | \$ 699.78 |
| 16 | 2211000112 | CEREALES | Presentación lata de 270 gramos | LATA | 17 | GERBER | \$ 219.54 | \$ 3,732.18 |
| 17 | 2211000486 | CIRUELA PASA | Presentación bolsa sellada de kilo | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 686.07 | \$ 686.07 |
| 18 | 2211000488 | CLAVO MOLIDO | Frasco de 60 gr | FRASCO | 2 | EL CRIOLLO | \$ 765.65 | \$ 1,531.30 |
| 19 | 2211000150 | COMINO | Frasco de 55 gr (+/- 10%) | FRASCO | 2 | McCORMIC K | \$ 131.73 | \$ 263.46 |
| 20 | 2211000154 | CONSOME | Empaque sellado de 1 Kg | KILO | 2 | KNORR | \$ 493.97 | \$ 987.94 |
| 21 | 2211000036 | FECULA DE MAÍZ | Presentación paquete de 425 gr (+/- 10%) | PAQUETE | 6 | MAIZENA | \$ 76.84 | \$ 461.04 |
| 22 | 2211000274 | FLOR DE JAMAICA | Presentación paquete de kilo | KILO | 3 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 713.51 | \$ 2,140.53 |
| 23 | 2211000194 | FRIJOL | Presentación bolsa de 1 Kg | KILO | 13 | SANTA ISABEL | \$ 172.89 | \$ 2,247.57 |
| 24 | 2211000200 | FRUTA EN ALMIBAR | Presentación en lata de 800 gr +/- 10% | LATA | 19 | LA COSTEÑA | \$ 205.82 | \$ 3,910.58 |
| 25 | 2211000202 | GALLETAS MARIAS | Presentación caja de 850 gr | CAJA | 6 | GAMESA | \$ 686.07 | \$ 4,116.42 |
| 26 | 2211000202 | GALLETAS SALADAS | Presentación caja de 240-504 gr +/- 10% | CAJA | 6 | GAMESA | \$ 170.15 | \$ 1,020.90 |
| 27 | 2211000224 | GARBANZA | Presentación bolsa de kilo | KILO | 1 | SANTA ISABEL | \$ 116.63 | \$ 116.63 |
| 28 | 2211000226 | GELATINA DE AGUA | Presentación empaque de 720gr (+/- 15%) | KILO | 7 | D'GARI | \$ 411.64 | \$ 2,881.48 |
| 29 | 2211000112 | GRANOLA | Presentación en bolsa de 1kg | KILO | 1 | MAXINOLA | \$ 356.76 | \$ 356.76 |
| 30 | 2211000244 | HARINA DE ARROZ | Presentación paquete de 500 gr | PAQUETE | 2 | TRES ESTRELLAS | \$ 82.33 | \$ 164.66 |
| 31 | 2211000256 | HARINA DE TRIGO | Presentación empaque de 1 Kg | KILO | 6 | LAZIALI | \$ 49.40 | \$ 296.40 |
| 32 | 2211000244 | HARINA PARA HOT CAKES | Presentación empaque de 800 gr | PAQUETE | 17 | TRES ESTRELLAS | \$ 87.72 | \$ 1,491.24 |
| 33 | 2211000112 | HOJUELAS DE MAIZ | Paquete de 500 gr | PAQUETE | 17 | NESTLE | \$ 178.38 | \$ 3,032.46 |
| 34 | 2211000282 | JUGO DE MANZANA | Presentación del envase tetra pak de 960 mililitros | LITRO | 12 | JUMEX | \$ 82.33 | \$ 987.96 |
| 35 | 2211000286 | LECHE CONDENSADA | Presentación lata de 375-390 gr | LATA | 7 | LA LECHERA | \$ 68.61 | \$ 480.27 |
| 36 | 2211000288 | LECHE EVAPORADA | Presentación lata de 360 gr +/- 10% | LATA | 7 | CARNATION CLAVEL | \$ 68.61 | \$ 480.27 |

| | | | | | | | | |
|----|------------|------------------------|--|---------|-----|-------------------------|-------------|--------------|
| 37 | 2211000286 | LECHE SEMIDESCREMADA | Presentación Envase Tetra Pak de 1 litro | LITRO | 550 | LALA | \$ 96.05 | \$ 52,827.50 |
| 38 | 2211000292 | LENTEJAS | Presentación bolsa de kilo | KILO | 4 | SANTA ISABEL | \$ 97.42 | \$ 389.68 |
| 39 | 2211000018 | MAYONESA | Presentación frasco de 725 gr | FRASCO | 7 | LA COSTEÑA | \$ 370.48 | \$ 2,593.36 |
| 40 | 2211000272 | MERMELADA | Presentación frasco de 980 gr | FRASCO | 4 | CLEMENTE JACQUES | \$ 107.03 | \$ 428.12 |
| 41 | 2211000334 | MIEL DE ABEJA | Presentación frasco de 900 gr | FRASCO | 3 | CARLOTA | \$ 411.64 | \$ 1,234.92 |
| 42 | 2211000018 | MOSTAZA | Presentación Frasco de 430 gr | FRASCO | 2 | McCORMICK | \$ 142.70 | \$ 285.40 |
| 43 | 2211000348 | NUEZ | Presentación bolsa sellada de kilo | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 211.31 | \$ 211.31 |
| 44 | 2211000184 | OREGANO | Presentación paquete de kilo | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 2,318.92 | \$ 2,318.92 |
| 45 | 2211000368 | PIMIENTA BLANCA MOLIDA | Presentación frasco de 66 gr (+/- 10%) | FRASCO | 3 | McCORMICK | \$ 1,992.35 | \$ 5,977.05 |
| 46 | 2211000368 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | Presentación frasco de 64 gr (+/- 10%) | FRASCO | 3 | McCORMICK | \$ 603.74 | \$ 1,811.22 |
| 47 | 2211000294 | POLVO PARA HORNEAR | Presentación lata de 454 gr | LATA | 2 | PRONTO | \$ 115.26 | \$ 230.52 |
| 48 | 2211000018 | PURE DE TOMATE | Envase Tetrapack de 1 Kg | LITRO | 6 | DEL FUERTE | \$ 90.56 | \$ 543.36 |
| 49 | 2211000398 | SAL CON AJO | Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%) | FRASCO | 2 | McCORMICK | \$ 68.61 | \$ 137.22 |
| 50 | 2211000398 | SAL CON CEBOLLA | Presentación frasco de 58-126 gr (+/- 10%) | FRASCO | 2 | McCORMICK | \$ 82.33 | \$ 164.66 |
| 51 | 2211000398 | SAL DE COCINA | Presentación bolsa de 1 Kg | KILO | 6 | SAL SOL | \$ 82.33 | \$ 493.98 |
| 52 | 2211000398 | SAL DE MESA | Presentación bolsa de 1 Kg | KILO | 6 | SAL SOL | \$ 96.05 | \$ 576.30 |
| 53 | 2211000018 | SALSA CATSUP | Presentación frasco de 680 gr | FRASCO | 10 | CLEMENTE JACQUES | \$ 82.33 | \$ 823.30 |
| 54 | 2211000406 | SALSA DE SOYA | Presentación frasco de 296 gr | FRASCO | 2 | KIKKOMAN | \$ 68.61 | \$ 137.22 |
| 55 | 2211000018 | SALSA INGLESA | Presentación frasco de 145-290 gr | FRASCO | 2 | CROSSE & BLACKWELL | \$ 150.93 | \$ 301.86 |
| 56 | 2211000358 | SOPA DE CODO | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 35 | MILLCO | \$ 68.61 | \$ 2,401.35 |
| 57 | 2211000358 | SOPA DE ESTRELLA | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 35 | MILLCO | \$ 68.61 | \$ 2,401.35 |
| 58 | 2211000358 | SOPA DE FIDEO | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 35 | MILLCO | \$ 68.61 | \$ 2,401.35 |
| 59 | 2211000358 | SOPA DE SPAGUETTY | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 35 | MILLCO | \$ 139.98 | \$ 4,899.30 |
| 60 | 2211000358 | SOPA DE TALLARIN | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 36 | LA MODERNA | \$ 252.48 | \$ 9,089.28 |
| 61 | 2211000358 | SOPA MENUUDA | Presentación paquete de 200 gr | PAQUETE | 36 | MILLCO | \$ 68.61 | \$ 2,469.96 |
| 62 | 2211000412 | TAMARINDO | Presentación paquete de kilo | KILO | 2 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 548.87 | \$ 1,097.74 |



| | | | | | | | | |
|----|------------|----------|-------------------------------|--------|---|------------------|----------|---------------|
| 63 | 2211000434 | VAINILLA | Presentación frasco de 250 ml | FRASCO | 1 | DELICIA D'GARI | \$ 68.61 | \$ 68.61 |
| 64 | 2211000524 | VINAGRE | Presentación frasco de 1 lt | FRASCO | 1 | CLEMENTE JACQUES | \$ 54.89 | \$ 54.89 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 161,181.17 |
| | | | | | | | I.V.A. | \$ 258.62 |
| | | | | | | | I.E.P.S. | \$ 1,643.94 |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 163,083.73 |

LOTE: 2 FRUTAS Y VERDURAS

| | | | | | | | | |
|----|------------|-------------------|--|------|----|-------------------------|-----------|-------------|
| 1 | 2211000022 | AGUACATE HASS | No especificado | KILO | 11 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 274.43 | \$ 3,018.73 |
| 2 | 2211000026 | AJO | No especificado | KILO | 5 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 397.92 | \$ 1,989.60 |
| 3 | 2211000042 | APIO | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 96.05 |
| 4 | 2211000064 | BETABEL | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 82.33 |
| 5 | 2211000066 | BROCOLI | No especificado | KILO | 28 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 2,689.40 |
| 6 | 2211000082 | CALABAZA ITALIANA | No especificado | KILO | 39 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 2,675.79 |
| 7 | 2211000108 | CEBOLLA | No especificado | KILO | 39 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 60.37 | \$ 2,354.43 |
| 8 | 2211000436 | CHAMPIÑONES | No especificado | KILO | 10 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 329.31 | \$ 3,293.10 |
| 9 | 2211000120 | CHAYOTE | No especificado | KILO | 39 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 3,745.95 |
| 10 | 2211000124 | CHICHARO | No especificado | KILO | 9 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 411.63 | \$ 3,704.67 |
| 11 | 2211000134 | CILANTRO | No especificado | KILO | 7 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 123.49 | \$ 864.43 |
| 12 | 2211000136 | CIRUELA | No especificado | KILO | 3 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 370.48 | \$ 1,111.44 |
| 13 | 2211000144 | COL | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 82.33 |
| 14 | 2211000146 | COLIFLOR | No especificado | KILO | 10 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 109.76 | \$ 1,097.60 |
| 15 | 2211000174 | DURAZNO | Tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro | KILO | 10 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 356.76 | \$ 3,567.60 |

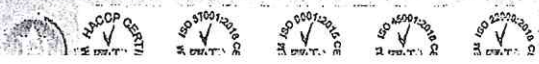
| | | | | | | | | |
|----|------------|-------------------|--------------------------------|-------|-----|-------------------------|-----------|--------------|
| 16 | 2211000176 | EJOTE | No especificado | KILO | 17 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 1,399.61 |
| 17 | 2211000310 | ELOTE | Peso aproximado de .500 Kg | PIEZA | 28 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 32.93 | \$ 922.04 |
| 18 | 2211000180 | EPAZOTE | No especificado | KILO | 4 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 109.77 | \$ 439.08 |
| 19 | 2211000186 | ESPINACAS | No especificado | KILO | 15 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 123.49 | \$ 1,852.35 |
| 20 | 2211000240 | GUAYABA | No especificado | KILO | 55 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 5,282.75 |
| 21 | 2211000180 | HIERBAS DE OLOR | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 27.44 | \$ 27.44 |
| 22 | 2211000278 | JICAMA | No especificado | KILO | 9 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 617.49 |
| 23 | 2211000418 | JITOMATE GUAJILLO | No especificado | KILO | 145 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 11,937.85 |
| 24 | 2211000290 | LECHUGA OREJONA | Pasando aproximadamente .500kg | PIEZA | 9 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 864.45 |
| 25 | 2211000290 | LECHUGA ROMANA | Peso aproximado de .500 kg | PIEZA | 25 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 76.84 | \$ 1,921.00 |
| 26 | 2211000298 | LIMON AGRIO | No especificado | KILO | 35 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 192.10 | \$ 6,723.50 |
| 27 | 2211000314 | MANDARINA | No especificado | KILO | 17 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 1,632.85 |
| 28 | 2211000316 | MANGO | No especificado | KILO | 15 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 205.82 | \$ 3,087.30 |
| 29 | 2211000322 | MANZANA GOLDEN | No especificado | KILO | 50 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 192.10 | \$ 9,605.00 |
| 30 | 2211000330 | MELON CHINO | No especificado | KILO | 35 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 2,881.55 |
| 31 | 2211000344 | NARANJA PARA JUGO | No especificado | KILO | 43 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 4,130.15 |
| 32 | 2211000032 | NOPALES | No especificado | KILO | 38 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 3,128.54 |
| 33 | 2211000354 | PAPA AMARILLA | No especificado | KILO | 68 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 6,531.40 |
| 34 | 2211000356 | PAPAYA MARADOL | No especificado | KILO | 68 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 6,531.40 |
| 35 | 2211000032 | PEPINO | No especificado | KILO | 17 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 1,166.37 |



| | | | | | | | | |
|----|------------|-----------------------|-----------------|------|----|-------------------------|-----------|---------------|
| 36 | 2211000364 | PERA | No especificado | KILO | 25 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 219.54 | \$ 5,488.50 |
| 37 | 2211000032 | PEREJIL | No especificado | KILO | 3 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 384.20 | \$ 1,152.60 |
| 38 | 2211000514 | PIMIENTO MORRON VERDE | No especificado | KILO | 5 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 192.10 | \$ 960.50 |
| 39 | 2211000370 | PIÑA ESMERALDA | No especificado | KILO | 28 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 2,689.40 |
| 40 | 2211000374 | PLÁTANO DOMINICO | No especificado | KILO | 36 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 164.66 | \$ 5,927.76 |
| 41 | 2211000374 | PLATANO MACHO | No especificado | KILO | 5 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.32 | \$ 411.60 |
| 42 | 2211000374 | PLATANO TABASCO | No especificado | KILO | 55 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.33 | \$ 4,528.15 |
| 43 | 2211000386 | RABANO | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 123.48 | \$ 123.48 |
| 44 | 2211000400 | SANDIA RAYADA | No especificado | KILO | 59 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 137.21 | \$ 8,095.39 |
| 45 | 2211000414 | TÉ DE LIMÓN | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 68.61 |
| 46 | 2211000414 | TE DE MANZANILLA | No especificado | KILO | 1 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 68.61 |
| 47 | 2211000420 | TOMATE VERDE | No especificado | KILO | 45 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 82.32 | \$ 3,704.40 |
| 48 | 2211000430 | TUNA | No especificado | KILO | 11 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 109.77 | \$ 1,207.47 |
| 49 | 2211000432 | UVA | No especificado | KILO | 35 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 548.86 | \$ 19,210.10 |
| 50 | 2211000180 | YERBABUENA | No especificado | KILO | 2 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 96.05 | \$ 192.10 |
| 51 | 2211000442 | ZANAHORIA | No especificado | KILO | 39 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 68.61 | \$ 2,675.79 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 157,560.03 |
| | | | | | | | I.V.A. | N/A |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 157,560.03 |

LOTE: 3 CÁRNICOS

| | | | | | | | | |
|---|------------|-------------------|------------------------------------|------|----|-------------------------|-----------|--------------|
| 1 | 2211000210 | BISTEC DE RES | Cortes de 120 gr | KILO | 84 | TIF A GRANEL | \$ 631.18 | \$ 53,019.12 |
| 2 | 2211000492 | FILETE DE PESCADO | Gramaje: uniforme 120-gr. (+/-10%) | KILO | 35 | SIN MARCA DE 1A CALIDAD | \$ 493.97 | \$ 17,288.95 |



| | | | | | | | | |
|---|------------|------------------|--|------|-----|-------------|-----------|---------------|
| 3 | 2211000210 | MACIZA DE RES | Corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr | KILO | 17 | TIFA GRANEL | \$ 411.63 | \$ 6,997.71 |
| 4 | 2211000210 | MOLIDA DE RES | No especificado (Ficha solo indica % de grasa) | KILO | 85 | TIFA GRANEL | \$ 493.96 | \$ 41,986.60 |
| 5 | 2211000376 | MUSLO DE POLLO | Gramaje uniforme de 200 gr (+,-10%) | KILO | 124 | TIF BACHOCO | \$ 411.64 | \$ 51,043.36 |
| 6 | 2211000376 | PECHUGA DE POLLO | No especificado | KILO | 129 | TIF BACHOCO | \$ 356.77 | \$ 46,023.33 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 216,359.07 |
| | | | | | | | I.V.A. | N/A |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 216,359.07 |

LOTE: 4 EMBUTIDOS

| | | | | | | | | |
|---|------------|---------------|---|------|----|-----|-----------|--------------|
| 1 | 2211000494 | JAMÓN DE PAVO | Gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo. | KILO | 50 | FUD | \$ 378.71 | \$ 18,935.50 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 18,935.50 |
| | | | | | | | I.V.A. | N/A |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 18,935.50 |

LOTE: 5 LÁCTEOS

| | | | | | | | | |
|---|------------|-----------------|---|------|----|------------|-----------|--------------|
| 1 | 2211000168 | CREMA | Bote de plástico de 450-900 mililitros (+/-10%) | KILO | 40 | LALA | \$ 197.59 | \$ 7,903.60 |
| 2 | 2211000268 | HUEVO | Presentación kilo | KILO | 95 | BACHOCO | \$ 252.47 | \$ 23,984.65 |
| 3 | 2211000320 | MANTEQUILLA | Presentación de kilo | KILO | 8 | GLORIA | \$ 697.05 | \$ 5,576.40 |
| 4 | 2211000380 | QUESO CHIHUAHUA | Presentación 2 kilo (+/-10%) | KILO | 27 | LA VILLITA | \$ 364.99 | \$ 9,854.73 |
| 5 | 2211000382 | QUESO PANELA | Presentación de 500 gr (+/-10%) | KILO | 37 | LALA | \$ 367.74 | \$ 13,606.38 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 60,925.76 |
| | | | | | | | I.V.A. | N/A |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 60,925.76 |

LOTE: 6 PAN

| | | | | | | | | |
|---|------------|----------------------|----------------------------------|---------|-----|----------|-----------|-------------|
| 1 | 2211000352 | CUERNITOS | Presentación piezas 60 gr | PIEZA | 60 | PAN ROLL | \$ 30.19 | \$ 1,811.40 |
| 2 | 2211000352 | PAN BLANCO 70 GRAMOS | Presentación piezas 60-70 gramos | PIEZA | 250 | PAN ROLL | \$ 8.23 | \$ 2,057.50 |
| 3 | 2211000352 | PAN BLANCO DE CAJA | Presentación paquete de 640 gr | PAQUETE | 37 | PAN ROLL | \$ 126.25 | \$ 4,671.25 |
| 4 | 2211000352 | PAN INTEGRAL DE CAJA | Presentación paquete de 675 gr | PAQUETE | 17 | PAN ROLL | \$ 145.45 | \$ 2,472.65 |
| 5 | 2211000352 | PAN MOLIDO | Presentación paquete de 210 gr | PAQUETE | 48 | PAN ROLL | \$ 76.84 | \$ 3,688.32 |
| 6 | 2211000352 | PAN TOSTADO | Presentación paquete de 210 gr | PAQUETE | 17 | BIMBO | \$ 104.28 | \$ 1,772.76 |



| | | | | | | | | |
|---|------------|--|---|---------|----|----------|------------|---------------|
| 7 | 2211000424 | TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS | Presentación paquete de 260 gr +/-18% | PAQUETE | 48 | TIA ROSA | \$ 82.33 | \$ 3,951.84 |
| 8 | 2211000426 | TORTILLA DE MAIZ DE 500 GRAMOS | Presentación paquete de 500 gr (+/-10%) | PAQUETE | 80 | PAN ROLL | \$ 96.05 | \$ 7,684.00 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 28,109.72 |
| | | | | | | | I.E.P.S. | \$ 144.91 |
| | | | | | | | TOTAL | \$ 28,254.63 |
| | | | | | | | SUBTOTAL | \$ 643,071.25 |
| | | | | | | | I.V.A. | \$ 258.62 |
| | | | | | | | I.E.P.S. | \$ 1,788.85 |
| | | | | | | | GRAN TOTAL | \$ 645,118.72 |

ADQUISICIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS (CENDI "DR. RUBÉN LEÑERO"), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO PROPORCIONADO POR LA "DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

Seiscientos cuarenta y cinco mil ciento dieciocho pesos 72/100 M.N

- 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 CONVOCANTE".
- ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

ATENTAMENTE
 OFELIA LUCIA RAMÍREZ VEGA
 GOURMET TISANT S.A. DE C.V.
GT1269921QL5
 ORIENTE 249 D 177, COL. AGRICOLA ORIENTAL,
 C.P. 08500, IZTACALCO, CDMX.
 TEL.55 22 35 77 50
 gourmet.tisant20@gmail.com