



CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE LA **SECRETARÍA DE SALUD**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL G.D.F.", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y POR LA OTRA **LA EMPRESA ESCORE ALIMENTOS, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE**, A TRAVÉS DE SU **APODERADO GENERAL**, EL CIUDADANO GABINO JIMÉNEZ GRANADOS, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

- I. **DECLARA "EL G.D.F.", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:**
 - I.1.- ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DEL DISTRITO FEDERAL, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 15 FRACCIÓN VII, 16 FRACCIÓN IV, 17 Y 29 DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL; 5°, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN VII, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y 24 DE LA LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, QUE DENTRO DE SUS ATRIBUCIONES, TIENE LAS DE ORGANIZAR, OPERAR Y SUPERVISAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUBRIDAD GENERAL.
 - I.2.- SU REPRESENTANTE FUE DESIGNADO DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR EL OFICIAL MAYOR DEL DISTRITO FEDERAL.
 - I.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN, EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO EN EL PUNTO PRIMERO DEL "ACUERDO POR EL QUE SE DELEGA EN LOS DIRECTORES GENERALES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.
 - I.4.- SU REPRESENTADO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES BAJO EL NÚMERO **GDF-971205-4NA**.
 - I.5.- EL DOMICILIO DE SU REPRESENTADO PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE UBICA EN EL INMUEBLE MARCADO CON EL NÚMERO **23 DE LA CALLE DE ALTADENA, NOVENO PISO, COLONIA NÁPOLES, DELEGACIÓN BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03810, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL**.
 - I.6.- ENTRE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS QUE SE ADSCRIBEN A LA SECRETARÍA DE SALUD SE ENCUENTRA LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, EN COORDINACIÓN CON LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA SERÁN LAS

KAGG/OVP/rgr



CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

RESPONSABLES DE CONTROLAR, SUPERVISAR Y EVALUAR EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

- I.7.- LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** REQUIERE PARA CUMPLIR DEBIDAMENTE CON SUS FINES Y OBJETIVOS, LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, MISMAS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMERO **028/2016, 029/2016, 030/2016 Y 031/2016**.
- I.8.- EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVAN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMO QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL **2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS"**, DE ACUERDO CON EL OFICIO DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL NÚMERO **UDPSO/0001/2016** DE FECHA 28 DE DICIEMBRE DE 2015, EMITIDOS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.
- I.9.- CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27, INCISO C), 28, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, ANTEPENÚLTIMO Y PENÚLTIMO PÁRRAFOS, 63 FRACCIÓN I Y 72 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 30, FRACCIÓN VII DE SU REGLAMENTO, 46 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL Y PREVIO REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA SEGÚN OFICIO NÚMERO **AD/DRM/SAJUDCD/0157/2015** DE FECHA **30 DE DICIEMBRE DE 2015**, SIGNADO POR EL LICENCIADO ADRIÁN MERCADO ZEPEDA, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, PARA LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, EN VIRTUD DE QUE, OFRECE LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE PRESUPUESTO, QUE PERMITE EVITAR COSTOS ADICIONALES A "EL G.D.F."

POR LO QUE, EL H. SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, INTEGRADO Y FUNCIONANDO EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 20 Y 21 FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU **QUINTA SESIÓN EXTRAORDINARIA** CELEBRADA EL **30 DE DICIEMBRE DE 2015**, CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 1, 26, 27, INCISO C), 28, 52 Y 54 FRACCIÓN II BIS, ANTEPENÚLTIMO Y PENÚLTIMO PÁRRAFO, 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SEGÚN EL CASO NÚMERO **09/2016**, AUTORIZÓ POR UNANIMIDAD LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA POR CASO DE EXCEPCIÓN A LA REGLA DE LICITAR PÚBLICAMENTE, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, A **EMPRESA SCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.**, POR SER QUIEN PRESENTA LAS MEJORES CONDICIONES PARA ESTE EFECTO Y CUENTA CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA INMEDIATA.

- I.10.- EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, DISPONE QUE LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS,

AAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

DELEGACIONES Y ENTIDADES EN NINGÚN CASO CONTRATARÁN OBRA PÚBLICA, ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS, NI OTORGARÁN LAS FIGURAS A QUE SE REFIERE LA LEY DEL RÉGIMEN PATRIMONIAL Y DEL SERVICIO PÚBLICO, CON PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN AL CORRIENTE EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES FISCALES.

II.- DECLARA "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL QUE:

- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 102,320 DE FECHA 22 DE AGOSTO DE 2007, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO DIECISIETE DEL DISTRITO FEDERAL, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO SANDOVAL, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DEL DISTRITO FEDERAL CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 370,967 DE FECHA 27 DE SEPTIEMBRE DE 2007.
- II.2.- SU APODERADO GENERAL, REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA, SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL CON FOLIO [REDACTED] ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 113,723 DE FECHA 10 DE NOVIEMBRE DE 2011, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO DIECISIETE DEL DISTRITO FEDERAL, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO SALDOVAL MISMAS QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, MODIFICADAS O LIMITADAS EN FORMA ALGUNA Y SURTEN PLENOS EFECTOS A LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
- II.3.- CONFORME A LA ESCRITURA PÚBLICA, CLÁUSULA ESTATUTARIA, DONDE RIGE SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO: LA COMPRA, VENTA, ELABORACIÓN, IMPORTACIÓN, EXPORTACIÓN, CONSIGNACIÓN, DISTRIBUCIÓN, Y EN GENERAL LA COMERCIALIZACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASÍ COMO SUS DERIVADOS.
- II.4.- TIENE ESTABLECIDO SU DOMICILIO LEGAL Y FISCAL EN EL INMUEBLE UBICADO EN: **CALLE IGNACIO ALDAMA NÚMERO 34-B, COLONIA SAN FRANCISCO XICALTONGO, DELEGACIÓN IZTACALCO, CÓDIGO POSTAL 08230, MÉXICO DISTRITO FEDERAL.**
- II.5.- ES UNA PERSONA MORAL QUE PARA CUMPLIR CON SUS ACTIVIDADES FISCALES SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO BAJO EL NÚMERO: **EAL-070822-PC6.**
- II.6.- MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ÉL, LOS SOCIOS DE SU REPRESENTADA; LOS MIEMBROS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA MISMA, SUS APODERADOS Y REPRESENTANTES LEGALES Y EL PERSONAL QUE LABORA AL SERVICIO DE AQUELLA, 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 DEL DISTRITO FEDERAL, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO

AGG/OP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

ADMINISTRATIVO. LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENE, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON SERVIDORES PÚBLICOS.

ASIMISMO DECLARA, QUE ÉL, LAS PERSONAS Y FUNCIONARIOS DE SU REPRESENTADA ANTES MENCIONADOS TAMPOCO TIENEN RELACIONES DE CARÁCTER COMERCIAL CON EL PERSONAL DE "EL G.D.F.", ANTES SEÑALADO; NI SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 47, FRACCIÓN XXIII, DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS Y 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE NO SE ENCUENTRA INHABILITADO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, 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.7.- CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA, EQUIPOS, CONOCIMIENTOS, EXPERIENCIA, PERSONAL CAPACITADO, HERRAMIENTAS, MAQUINARIA, MATERIALES Y LA INFRAESTRUCTURA NECESARIA Y SUFICIENTE PARA CUMPLIR CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LOS RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ COMO CON LA ORGANIZACIÓN PARA CELEBRARLO Y LOS PONE A DISPOSICIÓN DE "EL G.D.F." EN CUALQUIER MOMENTO PARA LA VERIFICACIÓN DE LOS MISMOS.
- II.8.- CONOCE EL CONTENIDO Y LOS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN:
- A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y
 - B) EL CONTENIDO DEL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

AGG/OC/rg





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

- II.9.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ES DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO), DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITO REMITIDO POR "EL PROVEEDOR", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, MISMO QUE SE TIENE POR REPRODUCIDO COMO SI SE INSERTASE A LA LETRA Y FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTE INSTRUMENTO.
- II.10.- BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 51 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL; QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS REFERIDOS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL; Y QUE HA PRESENTADO LAS CONSTANCIAS CORRESPONDIENTES.
- III.- **DECLARACIÓN CONJUNTA DE LAS PARTES, A TRAVÉS DE SUS RESPECTIVOS REPRESENTANTES LEGALES 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 RECONOCEN MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD JURÍDICA CON QUE SE OSTENTAN Y CON LA QUE ACUDEN A LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y CUENTAN CON PLENA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA CONTRATAR.
- III.3.- EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE REGULA POR LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, Y MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO EXISTE DOLO, LESIÓN NI MALA FE, Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO A 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 Y EN LO NO PREVISTO SE ESTARÁN A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN SU REGLAMENTO, EN LA NORMATIVIDAD QUE PARA REGULAR ESTE TIPO DE ACTOS Y CONTRATOS EMANE DE AUTORIDAD COMPETENTE, ASÍ COMO EN LOS DOCUMENTOS MENCIONADOS EN LA DECLARACIÓN II. 8 DE ESTE INSTRUMENTO.

EN MÉRITO DE LO EXPUESTO, LAS PARTES SE SOMETEN A LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.

"EL PROVEEDOR" POR VIRTUD DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO VENDE A FAVOR DE "EL G.D.F." Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA)**, CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO I**

XAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

(FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), QUE DEBIDAMENTE FIRMADOS POR LAS PARTES, FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LOS CUALES SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA; EN CONTRAPRESTACIÓN "EL G.D.F." SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" EL MONTO TOTAL QUE SE ESTABLECE EN LA CLAUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN PARA LA EJECUCIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ÉSTE INSTRUMENTO, A CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN: A) LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS NORMAS QUE REGULAN LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO; Y B) EL CONTENIDO DEL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA), LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

"EL G.D.F." DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE PODRÁ ACORDAR CON "EL PROVEEDOR" UN INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS MEDIANTE MODIFICACIONES AL CONTRATO VIGENTE, SIEMPRE Y CUANDO EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES NO REBASAN EN SU CONJUNTO EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) DEL VALOR TOTAL DEL PRESENTE INSTRUMENTO, SE ENCUENTREN EN EL MISMO EJERCICIO PRESUPUESTAL Y QUE EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEAN IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE AJUSTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

SEGUNDA.- PRECIO TOTAL.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SE CELEBRA EN LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y QUE LA OBLIGACIÓN DE PAGO A CARGO DE "EL G.D.F." ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO MÍNIMO A EJERCER SERÁ DE \$388,338.19 (TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS 19/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE MÁXIMO A EJERCER DE \$3'883,381.92 (TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS 92/100 M.N.), CONFORME A LO SIGUIENTE:

PARA LA PARTIDA 1 ABARROTES, EN LOS CONCEPTOS DE POLVO PARA HORNEAR Y VAINILLA, "EL PROVEEDOR", EN SU FACTURACIÓN DEBERÁN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

AGG/OMP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ APLICAR EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (I.E.P.S.), ÚNICAMENTE A LOS CONCEPTOS: CAJETA QUEMADA, CHOCOLATE EN TABILLA, GALLETAS MARIÁS Y FRUTA EN ALMIBAR.

EL IMPORTE CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS INCLUYE EL 0% POR CONCEPTO DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

PARTIDA 1 ABARROTES

No.	CLAVE SAICA	ABARROTES	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
1	ALI-ABA-0116	ACEITE DE CANOLA	LITRO	CAPULLO	\$64.29
2	ALI-ABA-002	ABLANDADOR DE CARNE	FCO .155 GR	MC CORMICK	\$19.63
3	ALI-ABA-003	ACEITE DE MAIZ	FCO. 946 ML	GLORIA	\$58.54
4	ALI-ABA-004	ACEITE DE OLIVA	LATA .500	CARBONELL	\$80.20
5	ALI-ABA-005	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	\$60.76
6	ALI-ABA-006	AJONJOLI	KILO	GRANEL	\$58.44
7	ALI-ABA-100	ALBERJON	KILO	EL FRESNO	\$20.51
8	ALI-ABA-007	ALMENDRA	KILO	GRANEL	\$223.87
9	ALI-ABA-089	AMARANTO	KILO	GRANEL	\$53.91
10	ALI-ABA-008	ARROZ	KILO	EL FRESNO	\$24.93
11	ALI-ABA-101	ATE DE FRUTAS	LATA .700 GR	LA COSTEÑA	\$49.75
12	ALI-ABA-010	ATUN	LATA .140 GR	DOLORES	\$17.09
13	ALI-ABA-010	ATUN	LATA 1.880 GR	NAIR	\$239.19
14	ALI-ABA-011	AVENA	KILO	GRANEL	\$19.50
15	ALI-ABA-012	AZUCAR	KILO	SAN ISIDRO	\$25.50
16	ALI-ABA-012	AZUCAR	PIEZA .5 GR	GLORIA	\$0.22
17	ALI-ABA-013	CACAHUATE PELADO	KILO	GRANEL	\$77.49
18	ALI-ABA-014	CAFÉ DE GRANO	KILO	GOLDEN HILLS	\$195.76
19	ALI-ABA-104	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA .2 GR	NESTLÉ	\$1.89
20	ALI-ABA-015	CAJETA QUEMADA	FCO .640 GR	CORONADO	\$58.02
21	ALI-ABA-016	CANELA EN POLVO	FCO .63 GR	MC CORMICK	\$34.71
22	ALI-ABA-017	CANELA EN RAJA	KILO	GRANEL	\$400.38
23	ALI-ABA-018	CARBONATO	PAQ .200 GR	ARM&HAMMER	\$14.10
24	ALI-ABA-126	CEREALES	LATA		\$37.94
25	ALI-ABA-019	CIRUELA PASA	KILO	GRANEL	\$65.74
26	ALI-ABA-020	CLAVO MOLIDO	FCO .60 GR	EL CRIOLLO	\$35.50
27	ALI-ABA-021	COMINO	FCO .60 GR	EL CRIOLLO	\$22.04
28	ALI-ABA-022	CONSOME	KILO	KOCI	\$32.75
29	ALI-ABA-023	CURRY	FCO .60	EL CRIOLLO	\$31.31
30	ALI-ABA-024	CHILE ANCHO	KILO	GRANEL	\$114.98
31	ALI-ABA-025	CHILE ARBOL	KILO	GRANEL	\$105.92
32	ALI-ABA-026	CHILE CHIPOTLE	KILO	GRANEL	\$117.91
33	ALI-ABA-027	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA .210 GR	LA COSTEÑA	\$27.16
34	ALI-ABA-028	CHILE GUAJILLO	KILO	GRANEL	\$95.14
35	ALI-ABA-029	CHILE JALAPEÑO	LATA .800 GR	LA COSTEÑA	\$30.16
36	ALI-ABA-030	CHILE MORITA	KILO	GRANEL	\$88.69
37	ALI-ABA-031	CHILE PASILLA	KILO	GRANEL	\$110.98
38	ALI-ABA-032	CHOCOLATE EN POLVO	LATA .800 GR	CHOCO MILK	\$103.59
39	ALI-ABA-033	CHOCOLATE EN TABLILLAS	PAQ .540 GR	NESTLÉ	\$60.47
40	ALI-ABA-034	FLOR DE JAMAICA	KILO	GRANEL	\$153.19
41	ALI-ABA-035	FRIJOL	KILO	EL FRESNO	\$38.05
42	ALI-ABA-036	FRUTA ALMIBAR	LATA .800 GR	LA PASIEGA	\$45.51
43	ALI-ABA-037	GALLETAS MARIÁS	PAQ .850 GR	GAMESA	\$50.23
44	ALI-ABA-038	GALLETAS SALADAS	CAJA .990 GR	GAMESA	\$60.14
45	ALI-ABA-039	GARBANZA	KILO	EL FRESNO	\$43.60
46	ALI-ABA-040	GELATINA DE AGUA	KILO	KOCI	\$77.49
47	ALI-ABA-102	GELATINA DE AGUA BAJA EN	PAQ .020 GR	GLORIA	\$13.87





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

No.	CLAVE SAICA	ABARROTOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
		CALORIAS (LIGTH)			
48	ALI-ABA-041	GRANOLA	KILO	MAXILU	\$30.02
49	ALI-ABA-042	HABA PELADA	KILO	EL FRESNO	\$70.32
50	ALI-ABA-043	HARINA DE ARROZ	PAQ. 500 GR	TRES ESTRELLAS	\$15.75
51	ALI-ABA-103	HARINA DE MAÍZ	KILO	MINSA	\$14.70
52	ALI-ABA-044	HARINA DE TRIGO	KILO	TRES ESTRELLAS	\$18.30
53	ALI-ABA-045	HARINA PARA HOT CAKE	PAQ. 500 GR	TRES ESTRELLAS	\$28.00
54	ALI-ABA-046	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQ. 430 GR	KELLOGG'S	\$47.59
55	ALI-ABA-047	JUGO DE MANZANA	LITRO	JUMEX	\$29.00
56	ALI-ABA-048	JUGO DE UVA	LITRO	JUMEX	\$29.00
57	ALI-ABA-049	JUGO INDIVIDUAL	PZA. 500 ML	BIDA/JUMEX	\$9.04
58	ALI-ABA-050	LECHE CONDENSADA	LATA. 397 GR	NESTLÉ	\$25.22
59	ALI-ABA-123	LECHE FLUIDA	LITRO	AL DÍA	\$23.70
60	ALI-ABA-052	LECHE EVAPORADA	LATA. 356 ML	NESTLÉ	\$18.06
61	ALI-ABA-053	LENTEJAS	KILO	EL FRESNO	\$27.14
62	ALI-ABA-054	FECULA DE MAÍZ	PAQ. 425 GR	MAIZENA	\$28.28
63	ALI-ABA-055	MAYONESA	FCO. 725 GR	MC CORMICK	\$72.29
64	ALI-ABA-122	MAYONESA	PIEZA. 8 GR	HEINZ	\$0.47
65	ALI-ABA-056	MERMELADA	FCO. 980 GR	MC CORMICK	\$58.24
66	ALI-ABA-057	MIEL DE ABEJA	FCO. 500 GR	CARLOTA	\$80.49
67	ALI-ABA-056	MIEL DE MAÍZ	FCO. 500 GR	KARO	\$52.43
68	ALI-ABA-059	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	GRANEL	\$72.94
69	ALI-ABA-060	MOSTAZA	FCO. 430 GR	MC CORMICK	\$23.70
70	ALI-ABA-117	MOSTAZA	PIEZA. 5 GR	HEINZ	\$0.35
71	ALI-ABA-061	NUEZ	KILO	GRANEL	\$345.40
72	ALI-ABA-062	OREGANO	KILO	GRANEL	\$95.84
73	ALI-ABA-063	PASAS	KILO	GRANEL	\$60.54
74	ALI-ABA-064	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	GRANEL	\$87.53
75	ALI-ABA-065	PILONCILLO	KILO	GRANEL	\$30.27
76	ALI-ABA-066	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FCO. 70 GR	EL CRIOLLO	\$31.50
77	ALI-ABA-067	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FCO. 75 GR	EL CRIOLLO	\$22.60
78	ALI-ABA-068	POLVO PARA HORNEAR	LATA. 454	ROYAL	\$40.79
79	ALI-ABA-069	PURE DE TOMATE	LITRO	DEL FUERTE	\$24.09
80	ALI-ABA-070	SAL DE AJO	FCO. 157 GR	MC CORMICK	\$20.60
81	ALI-ABA-071	SAL DE CEBOLLA	FCO. 126 GR	MC CORMICK	\$20.23
82	ALI-ABA-072	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	\$7.40
83	ALI-ABA-073	SAL DE MESA	KILO	ELEFANTE	\$8.70
84	ALI-ABA-074	SALSA CATSUP	FCO. 400 GR	LA COSTEÑA	\$20.58
85	ALI-ABA-118	SALSA CATSUP	PIEZA. 8 GR	ABAL	\$0.41
86	ALI-ABA-119	SALSA JALEPEÑO	PIEZA. 8	HEINZ	\$0.33
87	ALI-ABA-075	SALSA DE SOYA	FCO. 296 GR	KIKOMAN	\$62.06
88	ALI-ABA-076	SALSA INGLESA	FCO. 290 GR	CROSSIE & BLACKWELL	\$55.88
89	ALI-ABA-077	SOPA DE CODO	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
90	ALI-ABA-078	SOPA DE ESTRELLA	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
91	ALI-ABA-079	SOPA DE FIDEO	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
92	ALI-ABA-080	SOPA DE SPAGUETTY	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
93	ALI-ABA-081	SOPA DE TALLARIN	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
94	ALI-ABA-082	SOPA MENUUDA	PAQ. 200 GR	MODERNA	\$5.75
95	ALI-ABA-120	SOYA TEXTURIZADA	KILO	GRANEL	\$21.78
96	ALI-ABA-083	TAMARINDO	KILO	GRANEL	\$43.54
97	ALI-ABA-084	VAINILLA	FCO. 250	CASTELLS	\$22.08
98	ALI-ABA-085	VINAGRE	FCO. 750 GR	BARRILITO	\$12.44

XAGG/OPP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

No	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	ALI-VER-001	ACELGA	KILO	\$10.00
2	ALI-VER-002	AJO	KILO	\$73.97
3	ALI-VER-003	APIO	KILO	\$11.14
4	ALI-VER-004	BETABEL	KILO	\$10.66
5	ALI-VER-005	BERROS	KILO	\$9.35
6	ALI-VER-006	BROCOLI	KILO	\$13.01
7	ALI-VER-007	CALABAZA ITALIANA	KILO	\$17.04
8	ALI-VER-008	CAMOTE	KILO	\$25.60
9	ALI-VER-009	CEBOLLA	KILO	\$16.59
10	ALI-VER-010	CILANTRO	KILO	\$14.90
11	ALI-VER-011	COL	KILO	\$10.00
12	ALI-VER-012	COLIFLOR	KILO	\$12.08
13	ALI-VER-014	CHAMPINONES	KILO	\$66.28
14	ALI-VER-013	CHAYOTE	KILO	\$16.29
15	ALI-VER-015	CHICHARO	KILO	\$59.89
16	ALI-VER-016	CHILE POBLANO	KILO	\$20.20
17	ALI-VER-017	CHILE SERRANO	KILO	\$19.22
18	ALI-VER-018	EJOTE	KILO	\$19.86
19	ALI-VER-019	ELOTE	PIEZA	\$6.55
20	ALI-VER-020	EPAZOTE	KILO	\$12.87
21	ALI-VER-021	ESPINACAS	KILO	\$17.55
22	ALI-VER-022	JITOMATE GUAJILLO	KILO	\$20.35
23	ALI-VER-023	LECHUGA ROMANA	PIEZA	\$12.01
24	ALI-VER-024	LECHUGA OREJONA	PIEZA	\$17.22
25	ALI-VER-025	NOPALES	KILO	\$13.50
26	ALI-VER-026	PAPA AMARILLA	KILO	\$18.40
27	ALI-VER-027	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	\$35.20
28	ALI-VER-028	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	\$41.39
29	ALI-VER-029	PEPINO	KILO	\$12.55
30	ALI-VER-030	PEREJIL	KILO	\$16.55
31	ALI-VER-031	PORO	KILO	\$18.32
32	ALI-VER-032	RABANO	KILO	\$13.41
33	ALI-VER-033	TE MANZANILLA	KILO	\$13.94
34	ALI-ABA-105	TE LIMÓN	KILO	\$20.87
35	ALI-VER-034	TOMATE VERDE	KILO	\$17.98
36	ALI-VER-035	VERDOLAGAS	KILO	\$13.40
37	ALI-VER-036	YERBABUENA	KILO	\$12.80
38	ALI-VER-037	HIERBAS DE OLOR	KILO	\$45.87
39	ALI-VER-038	ZANAHORIA	KILO	\$12.30
40	ALI-FRU-001	AGUACATE HASS	KILO	\$69.87
41	ALI-FRU-002	LIMÓN AGRIO	KILO	\$15.85
42	ALI-FRU-003	MANZANA GOLDEN	KILO	\$44.12
43	ALI-FRU-004	MELÓN CHINO	KILO	\$18.07
44	ALI-FRU-005	NARANJA PARA JUGO	KILO	\$ 8.43
45	ALI-FRU-006	PAPAYA MARADOL	KILO	\$15.92
46	ALI-FRU-007	PIÑA ESMERALDA	KILO	\$13.50
47	ALI-FRU-008	PLATANO MACHO	KILO	\$16.09
48	ALI-FRU-009	PLATANO TABASCO	KILO	\$13.63
49	ALI-FRU-010	SANDIA RAYADA	KILO	\$9.50
50	ALI-FRU-011	TORONJA	KILO	\$7.10
51	ALI-FRU-022	CAÑA	KILO	\$9.86
52	ALI-FRU-017	CIRIELA	KILO	\$47.72
53	ALI-FRU-023	CHABACANO	KILO	\$52.38
54	ALI-FRU-015	DURAZNO	KILO	\$44.75
55	ALI-FRU-018-	FRESA	KILO	\$70.20
56	ALI-FRU-012	GUAYABA	KILO	\$18.17
57	ALI-FRU-021	JICAMA	KILO	\$8.26

AAGG/OVP/rg





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

No	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
55	ALI-FRU-018-	FRESA	KILO	\$70.20
56	ALI-FRU-012	GUAYABA	KILO	\$18.17
57	ALI-FRU-021	JICAMA	KILO	\$8.26
58	ALI-FRU-016	MANDARINA	KILO	\$10.55
59	ALI-FRU-014	MANGO	KILO	\$21.60
60	ALI-FRU-013	PERA MANTEQUILLA	KILO	\$45.24
61	ALI-FRU-024	PLATANO DOMINICO	KILO	\$26.69
62	ALI-FRU-025	TEJOCOTE	KILO	\$21.77
63	ALI-FRU-020	TUNA	KILO	\$9.85
63	ALI-FRU-019	UVA	KILO	\$62.00

INDEPENDIEMENTE DEL MONTO MÁXIMO PACTADO, "EL PROVEEDOR" CONVIENE QUE ÚNICAMENTE SE LE PAGARÁN AQUELLOS BIENES ENTREGADOS, SIEMPRE Y CUANDO NO REBASE EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

LOS PRECIOS UNITARIOS DEL BIEN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SON NETOS, MISMOS QUE POR SU PROPIA NATURALEZA SE ENTENDERÁN FIJOS Y POR LO TANTO NO PODRÁN SER AUMENTADOS POR NINGÚN CONCEPTO DURANTE LA VIGENCIA DE ESTE INSTRUMENTO, ES DECIR, EN DICHS PRECIOS QUEDAN INCLUIDOS TODOS LOS GASTOS QUE "EL PROVEEDOR", TUVIERA QUE EROGAR, COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS Y TODOS LOS DEMÁS QUE SE GENEREN; POR LO QUE, NO PODRÁN REPERCUTIRLOS A "EL G.D.F.", BAJO NINGÚN CONCEPTO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL PRIMER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 62 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LA FRACCIÓN XII DEL ARTÍCULO 56 DE SU REGLAMENTO.

"EL PROVEEDOR", SERÁ RESPONSABLE DEL PAGO DE TODOS LOS IMPUESTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN MEXICANA VIGENTE AL MOMENTO DE LA ENTREGA, ASÍ COMO DE LOS GASTOS DE TRASLADO DE LOS BIENES HASTA LA RESPECTIVA ENTREGA A "EL G.D.F.", INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

TERCERA.- LUGAR Y FORMA DE PAGO.

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE EL IMPORTE DE LOS BIENES MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SERÁ LIQUIDADO A "EL PROVEEDOR", DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ENTREGADAS QUE SE ENCUENTRAN DESCRITAS EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), UNA VEZ ACEPTADA Y REVISADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRARECIBO CORRESPONDIENTE EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

LOS BIENES RELACIONADOS CON EL PRESENTE CONTRATO SERÁN CUBIERTOS PREFERENTEMENTE CON CARGO A RECURSOS DE SEGURO POPULAR, SALVO LOS BIENES REALIZADOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS ALTERNAS NO ACREDITADAS, LOS CUALES SE PAGARÁN CON RECURSOS FISCALES.

AAGG/GVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

LAS FACTURAS DEBERÁN PRESENTARSE PARA SU PAGO CON EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO DESGLOSADO Y DEBERÁ VENIR A NOMBRE DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL / SECRETARÍA DE SALUD, R.F.C. GDF9712054NA, DOMICILIO FISCAL: PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, DISTRITO FEDERAL, C.P. 06000.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" PRESENTE PARA SU PAGO COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI) SU EXPEDICIÓN SE REGIRÁ POR LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, SU REGLAMENTO, LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

"EL PROVEEDOR" PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL UNA IMPRESIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI) ACOMPAÑADA DE LA DOCUMENTACIÓN QUE COMPRUEBE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

EL PAGO SE EFECTUARÁ MEDIANTE CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, PARA LO CUAL "EL PROVEEDOR" REQUISITARÁ EL FORMATO DE CAPTURA DE CUENTAS BANCARIAS DE BENEFICIARIOS EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

EL PAGO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, ESTABLECIÉNDOSE QUE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES SERÁ FIJO CONFORME AL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS MISMOS Y NO ESTARÁ SUJETO A ESCALACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

CUARTA.- PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE EXISTIR PAGOS EN EXCESO A FAVOR DE "EL PROVEEDOR", ÉSTE SE OBLIGA A REINTEGRAR INMEDIATAMENTE A "EL G.D.F." LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO, MÁS SUS RESPECTIVOS INTERESES, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 56 FRACCIÓN XV, DE SU REGLAMENTO.

QUINTA.- LUGAR Y ENTREGA DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, FÍSICA Y DOCUMENTALMENTE EN LAS ÁREAS DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), EN EL HORARIO COMPRENDIDO DE 7:00 A 11:00 HORAS.





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A SOLICITUD Y PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN DE DIETOLOGÍA, ASIMISMO LAS (CANCELACIONES, AMPLIACIONES O REDUCCIONES), DE DICHAS ENTREGAS, SIEMPRE Y CUANDO NO EXCEDA EL MONTO MÁXIMO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

LOS BIENES QUE "EL PROVEEDOR" ENTREGUE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA MENCIONADA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, SERÁN SIN COSTO PARA "EL G.D.F."

AL MOMENTO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES, "EL PROVEEDOR", SE OBLIGA A ENTREGARLOS LIBRE A BORDO DESTINO (LAB), CON LOS DERECHOS E IMPUESTOS PAGADOS Y LIBRE DE TODO CARGO O GRAVAMEN.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ REVISADA POR EL PERSONAL ADSCRITO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A TRAVÉS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA, QUIEN VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS, LOS BIENES NO SERÁN RECIBIDOS EN CASO DE QUE NO CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), SIN DETRIMENTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGA ACREEDOR "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A REALIZAR LA ENTREGA EN CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE QUE CORRESPONDA A LOS BIENES QUE ENTREGARÁ A "EL G.D.F.", CUMPLIENDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE SALUD, LA NOM-251-SSA1-2009 REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBEN OBSERVAR EN EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS, LA NOM-130-SSAI-1995, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES DE LOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS, ALIMENTOS A BASE DE CEREALES DE SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS, PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y LA NOM-002-SSAI-1993, REQUISITOS SANITARIOS EN LOS ENVASES METÁLICOS PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS, ESPECIFICACIONES DE LA COSTURA.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE "EL G.D.F." PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DEL DISTRITO FEDERAL, SIN CARGO ALGUNO PARA "EL G.D.F.", PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A "EL PROVEEDOR", EL ÁREA QUE DESIGNE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD.

SEXTA.- PRUEBAS DE CALIDAD

AMBAS PARTES CONVIENEN EN QUE UNA VEZ QUE HAYAN SIDO ENTREGADOS LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, "EL G.D.F.", PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE CALIDAD A LOS MISMOS, EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

"EL G.D.F.", DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR "EL PROVEEDOR" Y SE PRACTICARÁN SOBRE LOS BIENES ENTREGADOS. LAS MUESTRAS REQUERIDAS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS SERÁN REPUESTAS POR "EL PROVEEDOR", SIN COSTO ALGUNO PARA "EL G.D.F."

"EL G.D.F.", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE, CUANDO DE LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SE DESPRENDA QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS.

LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SERÁN REALIZADOS A TRAVÉS DEL PERSONAL DESIGNADO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.

SÉPTIMA.- RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

"EL PROVEEDOR" ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; POR LO TANTO, PARA EL CASO QUE DURANTE EL DESARROLLO DEL MISMO EL PERSONAL A SU CARGO LLEGARE A INCURRIR EN RESPONSABILIDAD POR DOLO, ERROR Y/O IMPERICIA, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESPONDER Y RESARCIR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS A "EL G.D.F." O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A "EL G.D.F." DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

OCTAVA.- REQUERIMIENTOS Y OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR".

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y MALA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO POR CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DURANTE Y POSTERIORMENTE A LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LOS BIENES DEBERÁN TENER UNA CADUCIDAD MÍNIMA DE: PARA LA PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS DE 7 DÍAS NATURALES Y PARA LA PARTIDA 1 ABARROTES DE 3 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA. NO SE RECIBIRÁ NINGÚN BIEN QUE NO TENGA ESPECIFICADA LA FECHA DE CADUCIDAD LA DEVOLUCIÓN DE LOS BIENES SE REALIZARÁ DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN EN LA UNIDAD HOSPITALARIA, PREVIA NOTIFICACIÓN A "EL PROVEEDOR". LA JEFATURA DE DIETOLOGÍA O EN SU CASO EL ENCARGADO, DE LA UNIDAD HOSPITALARIA DONDE SE REALICE LA ENTREGA, SERÁ QUIEN NOTIFIQUE A "EL PROVEEDOR" LAS DEVOLUCIONES, PARA QUE SE TOMEN LAS MEDIDAS CONDUCENTES.

EL 100% DE LOS BIENES DEVUELTOS CONFORME AL NUMERAL ANTERIOR DEBERÁ SER REPUESTO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR"; DURANTE LAS SIGUIENTES 24 HORAS



CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

POSTERIORES A LA FECHA EN QUE RECIBA POR ESCRITO LA NOTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL G.D.F."

"EL PROVEEDOR", QUEDARÁ OBLIGADO A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y LA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO, POR LO QUE UNA VEZ RECIBIDOS LOS BIENES, "EL G.D.F." PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS MISMOS, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, PREVIA NOTIFICACIÓN DE "EL G.D.F.", CUANDO SE COMPRUEBE QUE:

- A) EXISTEN VICIOS OCULTOS O DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN O SE ENCUENTREN EN MAL ESTADO.
- B) NO CORRESPONDEN A LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), DEL BIEN.

LOS MATERIALES, SOLUCIONES, EQUIPOS E INSUMOS QUE UTILICE "EL PROVEEDOR" PARA CUMPLIR CON EL PRESENTE INSTRUMENTO, DEBERÁN SER NUEVOS Y DE MARCA RECONOCIDA EN EL MERCADO, SIN QUE DICHA CIRCUNSTANCIA FACULTE A "EL PROVEEDOR" PARA RECLAMAR UN PAGO ADICIONAL POR ESE CONCEPTO, ASÍ COMO TAMPOCO POR EL USO DE EQUIPOS ESPECIALES O POR LA EJECUCIÓN DE TRABAJOS EXTRAORDINARIOS, EN RAZÓN DE QUE SU PRECIO SE ENCUENTRA INCLUIDO EN LA CANTIDAD QUE "EL G.D.F." SE OBLIGA A PAGAR COMO CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

- C) LOS BIENES QUE PROPORCIONE "EL PROVEEDOR" SERÁN SUPERVISADOS POR PERSONAL LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS DE "EL G.D.F." A TRAVÉS DEL PERSONAL QUE ESTAS DESIGNEN PARA TAL EFECTO, CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CONTROL, CALIDAD, CUMPLIMIENTO Y AVANCE EN LA ENTREGA DEL BIEN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.
- D) SI "EL G.D.F." LLEGARE A DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN CUANTO A LA CALIDAD, AVANCE Y CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE INSTRUMENTO, DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO A FIN DE QUE PROCEDA A REPARARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

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





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

NOVENA.- MEDIDAS DISCIPLINARIAS Y DE SEGURIDAD GENERALES.

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR QUE EL PERSONAL EMPLEADO PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CUENTE CON EL EQUIPO Y LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE VIGENTES EMITIDAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y CUMPLIR CON LAS CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES, POR LO QUE EN CASO DE ALGÚN EVENTO FORTUITO O ACCIDENTE, QUEDARÁ BAJO LA RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR", EL CUAL TENDRÁ QUE RESARCIR LOS DAÑOS OCASIONADOS DE ÍNDOLE PERSONAL Y/O A LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL G.D.F."

DÉCIMA.- VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: DEL 1º DE ENERO Y HASTA EL 31 DE MARZO DE 2016.

DÉCIMA PRIMERA.- GARANTÍAS.

"EL PROVEEDOR" BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTA QUE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ESTÁN GARANTIZADOS CONTRA VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERIODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA (ANEXO I) DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA; LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 70 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO APLICABLE DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

PARA LOS BIENES EN QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, ESTOS DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS POR 7 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA ENTREGA A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL G.D.F."

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 73 FRACCIÓN III Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE SUS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTE INSTRUMENTO, MISMAS QUE SE CONSIDERAN

AAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

INDIVISIBLES, ASÍ COMO A RESPONDER POR DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ENTREGADOS, DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO, A TRAVÉS DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS SIGUIENTES, ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA **"SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL"** POR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, (SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); Y DEBERÁ ENTREGAR ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE **"EL G.D.F."**, Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, MISMA QUE SE HARÁ EFECTIVA EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

CONFORME AL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL Y 73 Y 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SALVO DISPOSICIÓN EXPRESA **"EL PROVEEDOR"** PODRÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO CON:

- A) FIANZA OTORGADA POR COMPAÑÍA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS;
- B) MEDIANTE DEPÓSITO DE DINERO;
- C) CHEQUE DE CAJA;
- D) CHEQUE CERTIFICADO;
- E) BILLETE DE DEPÓSITO;
- F) CARTA DE CRÉDITO; O
- G) CUALQUIER OTRA FORMA QUE DETERMINE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE SE UTILICEN COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: ANTE, A FAVOR Y A DISPOSICIÓN DE LA **"SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL"**.

EN CASO DE OPTAR POR LA FIANZA, ÉSTA DEBERÁ SER EXPEDIDA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA, AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, PRESENTANDO ADEMÁS ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DEL COMPROBANTE DE PAGO DE LA MISMA CON SELLO ORIGINAL DE PAGADO O SELLO DE CAJA DE LA AFIANZADORA, ANTE LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

ASIMISMO, **"EL PROVEEDOR"** SE OBLIGA A QUE EN LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, OTORGADA POR UNA INSTITUCIÓN AFIANZADORA AUTORIZADA PARA TAL EFECTO, CONSIGNE QUE ÉSTA SE SUJETA A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 178 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS Y





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

QUE ACEPTARÁ LAS PRÓRROGAS O ESPERAS QUE POR ESCRITO SEAN CONCEDIDAS POR "EL G.D.F." A "EL PROVEEDOR" Y RENUNCIA AL DERECHO QUE OTORGA EL ARTÍCULO 179 DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL.

EN CASO DE OPTAR POR CARTA DE CRÉDITO, ÉSTA DEBERÁ CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS Y CARACTERÍSTICAS COMO MÍNIMO: DATOS DE "EL PROVEEDOR", DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, QUE SEA EXPEDIDA ANTE UNA INSTITUCIÓN BANCARIA LEGALMENTE CONSTITUIDA Y AUTORIZADA POR LAS LEYES MEXICANAS, EXPEDIDA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE SALUD; DOMÉSTICA, IRREVOCABLE; A LA VISTA CONTRA LA PRESENTACIÓN DE UNA CARTA O CERTIFICADO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO, Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA; VINCULANTE SEÑALANDO EL NÚMERO Y OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, INDEPENDIENTE; POR EL 15% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO DEL CONTRATO, EN MONEDA NACIONAL, (SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN); DOCUMENTARLA CON LA VIGENCIA ESTIPULADA EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, Y DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, INDIVISIBLE, Y UN PLAZO POSTERIOR QUE DETERMINARÁ "EL G.D.F.", DICHAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEBERÁN ESTAR ESTABLECIDAS EN FORMA EXPRESA EN EL CUERPO DE LA CARTA DE CRÉDITO.

EN CASO DE OPTAR POR CHEQUE, SERÁ NO NEGOCIABLE.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SUS MODIFICACIONES, PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO OTORGUE "EL G.D.F." Y DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA DESDE SU EXPEDICIÓN HASTA UN AÑO DESPUÉS DE LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y HASTA SU TOTAL CUMPLIMIENTO.

EN CASO DE EXISTIR MODIFICACIONES AL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ ENTREGAR ENDOSO O DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE QUE DEMUESTRE LA ACTUALIZACIÓN DE CUALQUIERA DE LOS MEDIOS QUE HAYA UTILIZADO COMO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 61 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES INHERENTES EN LA MATERIA Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL G.D.F.", MISMA QUE DEBERÁ PRESENTAR EN EL MOMENTO EN QUE SUSCRIBA EL CONVENIO MODIFICATORIO, DE TAL MANERA QUE LA MISMA CONTINÚE GARANTIZANDO PLENAMENTE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO Y SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

AGG/OMP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO TAMBIÉN PROCEDERÁ CONTRA CUALQUIER DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES ADQUIRIDOS, POR DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO "EL PROVEEDOR", Y PERMANECERÁ VIGENTE HASTA DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.D.F.", Y HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, CUANDO SE PRESENTE CUALQUIERA DE LOS CASOS SIGUIENTES, LOS CUALES SE MENCIONAN DE FORMA ENUNCIATIVA, MÁS NO LIMITATIVA:

- A) "EL PROVEEDOR", NO CUMPLA CON ALGUNAS DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE INSTRUMENTO.
- B) DESPUÉS DE AGOTADO EL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, POR PENAS CONVENCIONALES PACTADAS POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- C) CUANDO LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR" NO CORRESPONDAN A LA CALIDAD Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

DÉCIMA

SEGUNDA.- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

"EL PROVEEDOR", QUEDA OBLIGADO A PRESENTAR PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL "ALIMENTOS" PARA GARANTIZAR LA COBERTURA DE LOS DAÑOS A TERCEROS QUE SE PUDIERAN OCASIONAR POR LA ENTREGA O EL CONSUMO DE SU PRODUCTO, CONSIGNANDO UN IMPORTE IGUAL AL 20 % (VEINTE POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO.

DECIMA

TERCERA.- PROCEDIMIENTO Y CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO EN EL OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", SE HARÁ ACREEDOR A UNA PENA CONVENCIONAL CALCULADA SOBRE EL IMPORTE QUE CORRESPONDA SIN INCLUIR IMPUESTOS, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD, CANTIDAD INSUFICIENTE DE BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS MISMOS, ASÍ COMO POR CADA UNO DE LOS INCUMPLIMIENTOS SEÑALADOS EN EL PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES ESTABLECIDO MÁS ADELANTE EN ESTA MISMA CLÁUSULA.

LAS PENAS CONVENCIONALES NO EXCEDERÁN DEL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO; AGOTADO EL PLAZO DE APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, "EL G.D.F." PODRÁ LLEVAR A CABO LA RESCISIÓN DEL MISMO Y DE LOS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE EN SU CASO SE HUBIEREN CELEBRADO Y SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, LO





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 57 DE SU REGLAMENTO.

PARA EFECTOS DE LO ANTERIOR, "EL G.D.F." NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL QUE CORRESPONDA, Y ÉSTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL G.D.F." A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, O EN SU CASO, LA ENTREGA DE NOTA DE CRÉDITO MISMA QUE SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA.

EL PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL DEBERÁ REALIZARSE POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN UN TÉRMINO QUE NO EXCEDERÁ DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN RESPECTIVA; SI AGOTADO EL PLAZO OTORGADO A "EL PROVEEDOR", ÉSTE NO CUMPLE CON EL SUPUESTO ANTERIOR, EL MONTO DE LA PENA CONVENCIONAL SE DESCONTARÁ A "EL PROVEEDOR" DEL IMPORTE FACTURADO A TRAVÉS DE UNA NOTA DE CRÉDITO Y SE LIQUIDARÁ SOLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

INDEPENDIEMENTE DE LA PENALIZACIÓN ANTES MENCIONADA, EL INCUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DA LUGAR A QUE "EL G.D.F." DEMANDE LAS SANCIONES DEL ORDEN PENAL, ECONÓMICO Y ADMINISTRATIVO A QUE HAYA LUGAR.

SI POR ALGUNA CIRCUNSTANCIA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR", "EL G.D.F." TUVIESE LA NECESIDAD DE RECURRIR A TERCERAS PERSONAS PARA LLEVAR A CABO LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL COSTO DE ÉSTE SERÁ CON CARGO DIRECTO A LA FACTURACIÓN DE "EL PROVEEDOR" RESPECTIVA.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE SANCIONES

EL ÁREA SOLICITANTE TENDRÁ LA FACULTAD DE VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO LA ENTREGA DEL BIEN Y EN CASO DE PRESENTARSE INCUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SE HARÁN EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES A CARGO DEL MISMO, EN EL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA Y EN SU CASO, SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS GARANTÍAS QUE HAYAN SIDO PACTADAS, Y SE PROCEDERÁ CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 42 Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 57 Y 58 DE SU REGLAMENTO Y LO DISPUESTO EN EL PUNTO 4.13 DE LA CIRCULAR UNO

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, POR INCUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO, POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES O POR ATRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES EN LOS PLAZOS DE ENTREGA PACTADOS, ES DECIR, SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES CONFORME A LO ESTIPULADO EN LAS





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

CLAUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SUS ANEXOS Y DENTRO DE LA FECHAS ESTIPULADAS EN LA **CLAUSULA DÉCIMA** DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE **"EL G.D.F."** LE APLIQUE COMO PENA CONVENCIONAL EL 1% (**UNO POR CIENTO**) DIARIO SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO CALCULADO SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, HASTA POR 7 DÍAS NATURALES TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y HASTA 15 DÍAS TRATÁNDOSE DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS, TRANSCURRIDO EL TIEMPO SEÑALADO, LOS BIENES QUE NO HAYAN SIDO ENTREGADOS, NO SERÁN ACEPTADOS POSTERIORMENTE POR **"EL G.D.F."**, Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

LOS BIENES NO ACEPTADOS SE CONSIDERARAN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y **"EL G.D.F."** APLICARA LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DE ESTA CLÁUSULA. EN ESTE CASO, **"EL G.D.F."** NOTIFICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** PARA QUE EN UN TÉRMINO DE 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE "NO ACEPTACIÓN", RETIRE LOS BIENES NO ACEPTADOS, SI **"EL PROVEEDOR"** HICIERE CASO OMISO, SE PODRÁ TURNAR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO A LA DIRECCIÓN JURÍDICA DE **"EL G.D.F."** PARA EL TRÁMITE LEGAL CORRESPONDIENTE.

AMBAS PARTES ESTÁN DE ACUERDO EN QUE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES SERÁ LA RESPONSABLE ÚNICAMENTE DEL CÁLCULO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO QUE REALICE LA **DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** A LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES**; ASIMISMO, NOTIFICARA POR ESCRITO A **"EL PROVEEDOR"** SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE TRES DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVenga Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR LO QUE EN CASO DE NO HACER NINGUNA MANIFESTACIÓN, NI OFRECER LAS PRUEBAS AL RESPECTO DEL TÉRMINO CITADO **"EL PROVEEDOR"** ACEPTA LA APLICACIÓN DE LA PENA O LAS PENAS CONVENCIONALES, LA SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE **"EL G.D.F."**, NOTIFICARÁ A **"EL PROVEEDOR"** LA SANCIÓN QUE EN SU CASO PROCEDA.

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE LE NOTIFICARÁ A **"EL PROVEEDOR"**, Y ESTE A SU VEZ LA PAGARA A **"EL G.D.F."** A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO, LA CUAL SE APLICARA A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA A **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA CUARTA.- CESIÓN DE DERECHOS

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL POR **"EL PROVEEDOR"** A FAVOR DE CUALESQUIERA OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, POR NINGÚN MOTIVO Y BAJO NINGUNA

AAGG/OVP/rgr 





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

CIRCUNSTANCIA, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO DEBERÁ CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE "EL G.D.F.", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

**DÉCIMA
QUINTA.-**

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA UTILIZACIÓN DE LAS PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCION Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O INTELECTUAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD POR SU USO A "EL G.D.F."

**DÉCIMA
SEXTA.-**

DEFECTOS, VICIOS OCULTO Y DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE LOS BIENES ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS MISMOS, QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN EL ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COTIZACIÓN Y DIRECCIONES DE HOSPITALES), DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE SU RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 70 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO APLICABLE DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

PARA LOS BIENES QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, ÉSTOS DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS POR 7 DÍAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE LA ENTREGA, A ENTERA SATISFACCIÓN DE "EL G.D.F."

**DÉCIMA
SÉPTIMA.-**

NATURALEZA ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

EN VIRTUD DE QUE SE TRATA DE UN CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES REGULADO POR UNA LEY ADMINISTRATIVA QUE APLICAN AUTORIDADES ADMINISTRATIVAS, ESTE INSTRUMENTO ES DE NATURALEZA ADMINISTRATIVA, Y EN CONSECUENCIA NO EXISTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL ENTRE TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS DE "EL PROVEEDOR" CON "EL G.D.F.", POR LO QUE, SI PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO "EL PROVEEDOR" CONTRATA PERSONAL A SU SERVICIO, MANIFIESTA A "EL G.D.F." QUE DICHO PERSONAL NO TENDRÁ CON ÉSTE NINGUNA RELACIÓN LABORAL NI DE OTRA NATURALEZA JURÍDICA, Y EN CONSECUENCIA "EL PROVEEDOR" ESTÁ OBLIGADO A AFRONTAR LAS OBLIGACIONES LABORALES, FISCALES, DE SEGURIDAD SOCIAL O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA QUE PUDIERAN SURGIR CON MOTIVO DE LA RELACIÓN LABORAL CON SU PERSONAL.

AAGG/OV/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

POR LO TANTO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA EXPRESAMENTE A ENFRENTAR LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS QUE PUDIERAN DERIVARSE DE LA INTERPOSICIÓN DE CUALQUIER JUICIO QUE SUS TRABAJADORES, EMPLEADOS, FUNCIONARIOS O EJECUTIVOS, LLEGAREN A INTENTAR EN CONTRA DE "EL G.D.F.", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRAÍDO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESARCIR A "EL G.D.F." DE TODO DAÑO Y PERJUICIO QUE ÉSTE PUDIERA SUFRIR POR LAS RELACIONES ANTES DESCRITAS, EXIMIÉNDOLO DE TODO ELLO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A CONTRATAR POR SU EXCLUSIVA CUENTA, SIEMPRE CUIDANDO DE NO INCURRIR EN LOS SUPUESTOS CONSIGNADOS EN LOS ARTÍCULOS 12, 13, 14 Y 15 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, AL PERSONAL QUE SEA NECESARIO, PARA CUMPLIR OPORTUNA Y ADECUADAMENTE CON EL OBJETO PACTADO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

"EL PROVEEDOR" LIBERA A "EL G.D.F." DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD CON RELACIÓN AL PERSONAL QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN Y CONSECUENTEMENTE RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DEL TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, POR LO QUE RESPONDERÁ A TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL G.D.F.", RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DE "EL G.D.F."

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL G.D.F." 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 G.D.F." 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 LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES SE OBLIGA CUBRIR EN TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

DÉCIMA OCTAVA.-

TERMINACIÓN ANTICIPADA Y SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO POR EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "EL G.D.F." PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL 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 DEL

XAGG/OTP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

DISTRITO FEDERAL, 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 DEL DISTRITO FEDERAL Y/O SECRETARÍA DE SALUD.

ASIMISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE "EL G.D.F." DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTE, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DE "EL PROVEEDOR" PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

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

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA EL "EL G.D.F.", DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

**DÉCIMA
NOVENA.-**

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

INDEPENDIEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN LA CLÁUSULA DÉCIMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL G.D.F." PODRÁ A SU ELECCIÓN, DEMANDAR EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, O BIEN RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL G.D.F.", EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DE "EL PROVEEDOR", MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, ASÍ COMO POR EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

TAMBIÉN "EL G.D.F." PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO ADMINISTRATIVO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA:

- 1.- SI "EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL MISMO Y SU ANEXO;

AAGG/OVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

- 2.- SI LOS BIENES ENTREGADO POR "EL PROVEEDOR", NO CUMPLEN CON LA CANTIDAD, CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SU ANEXO I (FICHA TÉCNICA);
- 3.- SI "EL PROVEEDOR" ES DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;
- 4.- EN SU CASO, SI "EL PROVEEDOR" SUBCONTRATA, CEDE O TRASPASA EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO;
- 5.- SI "EL PROVEEDOR", INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA CARTA COMPROMISO DE INTEGRIDAD, PRESENTADA EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA), EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL CITADO PROCEDIMIENTO, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.
- 6.- EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" INCURRA EN ATRASO DE LA ENTREGA O REPOSICIÓN DE LOS BIENES SEÑALADOS EN LOS PÁRRAFOS QUE ANTECEDEN HASTA POR TRES OCASIONES EN UN MES, SE INICIARÁ EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE CONFORMIDAD A LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL
- 7.- EN GENERAL, EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE LA SECRETARIA DE SALUD, SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER RESCINDIDO Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

POR LO ANTES SEÑALADO, "EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE "EL G.D.F." PODRÁ, EN CUALQUIER MOMENTO, RESCINDIR UNILATERAL Y ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA CORRESPONDIENTE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO, SIN NECESIDAD DE ACUDIR A LOS TRIBUNALES COMPETENTES DEL DISTRITO FEDERAL, Y SE ABSTENDRÁ DE PAGAR LOS IMPORTES RESULTANTES DE LOS BIENES ADQUIRIDOS AÚN NO LIQUIDADOS HASTA QUE SE HAGA EL FINIQUITO CORRESPONDIENTE, DENTRO DE LOS PLAZOS Y TÉRMINOS QUE ESTABLECEN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS APLICABLES SOBRE LA MATERIA.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, A AQUEL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS

AAGG/OVP/rgr



CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DEL DISTRITO FEDERAL O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL.

NO SE CONSIDERARÁ INCUMPLIMIENTO LOS CASOS EN QUE POR CAUSAS JUSTIFICADAS Y EXCEPCIONALES Y SIN QUE EL RETRASO SEA POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE OTORQUE POR ESCRITO, PREVIO A SU VENCIMIENTO Y A SOLICITUD EXPRESA DE "EL PROVEEDOR", UN PLAZO MAYOR PARA LA ENTREGA DE BIENES, EL CUAL EN NINGÚN CASO EXCEDERÁ DE 20 (VEINTE) DÍAS HÁBILES.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN PODRÁ INICIARSE EN CUALQUIER MOMENTO, MIENTRAS SE ENCUENTRE PENDIENTE EL CUMPLIMIENTO DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE CUALQUIERA DE LAS PARTES, ESTIPULADAS EN EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, AÚN CONCLUIDA LA VIGENCIA ESTABLECIDA EN EL MISMO.

SI PREVIAMENTE A LA EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, "EL PROVEEDOR", HICIERA ENTREGA DE LOS BIENES, "EL G.D.F.", DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

"EL G.D.F.", PODRÁ DETERMINAR NO DAR POR RESCINDIDO EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CUANDO DURANTE EL PROCEDIMIENTO ADVIERTA QUE SU RESCISIÓN PUDIERA OCASIONAR ALGÚN DAÑO O AFECTACIÓN A LAS FUNCIONES QUE TIENE ENCOMENDADAS, EN ESTE SUPUESTO, DEBERÁ ELABORAR UN DICTAMEN EN EL CUAL JUSTIFIQUE QUE LOS IMPACTOS ECONÓMICOS O DE OPERACIÓN QUE SE OCASIONARÍAN CON LA RESCISIÓN RESULTARÍAN MÁS INCONVENIENTES.

AL NO DAR POR RESCINDIDO EL CONTRATO, "EL G.D.F.", ESTABLECERÁ CON "EL PROVEEDOR", OTRO PLAZO QUE LE PERMITA SUBSANAR EL INCUMPLIMIENTO QUE HUBIERE MOTIVADO EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO, EL CONVENIO MODIFICATORIO QUE AL EFECTO SE CELEBRE DEBERÁ CONSTAR POR ESCRITO Y SERÁ IMPRORRÓGABLE, Y DE NO CUMPLIR "EL PROVEEDOR", EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.

EN TODOS LO CASOS "EL G.D.F." DEBERÁ FUNDAR Y MOTIVAR LA TOMA DE DECISIÓN.

EN CASO DE QUE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR, BAJO SU RESPONSABILIDAD, A "EL G.D.F." QUE PROCEDA A DECLARAR LA RESCISIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LO ANTERIOR CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 35 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

VIGÉSIMA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

NINGUNA DE "LAS PARTES" SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER RETRASO O INCUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, QUE RESULTE DIRECTA O INDIRECTAMENTE DE CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, DEBIENDO INFORMAR A LA PARTE AFECTADA DENTRO DE LAS VEINTICUATRO HORAS SIGUIENTES AL CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR RESPECTIVO.

VIGÉSIMA PRIMERA.- NULIDAD DEL CONTRATO.

AMBAS PARTES CONVIENEN QUE PARA EL CASO DE QUE RESULTEN FALSAS LAS DECLARACIONES DE "EL PROVEEDOR", O QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE INCURRA EN LAS HIPÓTESIS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 47 FRACCIONES XII Y XXIII DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS, ÉSTE SERÁ NULO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTICULO 2,225 Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE CORRESPONDA EJERCITAR AL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL POR EL DELITO DE FALSEDAD PREVISTO EN EL CÓDIGO PENAL DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DEL DAÑO CAUSADO A "EL G.D.F."

VIGÉSIMA SEGUNDA.- RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CONSTITUYE EL ACUERDO ENTRE "LAS PARTES" EN RELACIÓN CON EL OBJETO DEL MISMO Y DEJA SIN EFECTOS CUALQUIER OTRA NEGOCIACIÓN O COMUNICACIÓN ENTRE ÉSTAS, YA SEA ORAL O ESCRITA, CON ANTERIORIDAD A LA FECHA EN QUE SE FIRMA EL MISMO.

VIGÉSIMA TERCERA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.

AMBAS PARTES SE OBLIGAN A MANTENER CON CARÁCTER ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL TODA LA INFORMACIÓN QUE EN FORMA VERBAL, ESCRITA O POR CUALQUIER OTRO MEDIO RECIBAN UNA DE LA OTRA CON MOTIVO DEL PRESENTE INSTRUMENTO; TODA LA INFORMACIÓN QUE SE OBTENGA DERIVADA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, CONTINUARÁ SIENDO PROPIEDAD DE LA PARTE QUE LA APORTE; POR LO QUE, NO PODRÁN OTORGAR A TERCEROS, DOCUMENTACIÓN O

AAGG/QVP/rgr





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

INFORMACIÓN ALGUNA DE LA QUE PUDIERAN LLEGAR A TENER ACCESO, DURANTE O CON POSTERIORIDAD AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE ÉSTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" DEBERÁ GUARDAR LA DEBIDA CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE TODA LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN QUE OBRE EN SU PODER, EN LA INTELIGENCIA DE QUE NO PODRÁ PROPORCIONARLA A NINGÚN TERCERO; POR LO QUE, EN CASO CONTRARIO SE HARÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE DERIVEN DE SU INCUMPLIMIENTO.

**VIGÉSIMA
CUARTA.-**

TRANSPARENCIA.

TODA LA INFORMACIÓN Y LOS DATOS QUE PROPORCIONEN "EL G.D.F." Y "EL PROVEEDOR" PARA LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE REGISTRARÁN CONFORME A LA LEY DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y LA LEY DE PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

**VIGÉSIMA
QUINTA.-**

MODIFICACIONES.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL. LOS INSTRUMENTOS LEGALES EN DONDE CONSTEN DICHAS MODIFICACIONES SERÁN SUSCRITOS POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN FORMALIZADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR QUIENES LOS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES.

**VIGÉSIMA
SEXTA.-**

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

EN CASO DE POSIBLES CONTROVERSIAS DERIVADAS DE LA INTERPRETACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, DE SU REGLAMENTO, O BIEN, POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR LA APLICACIÓN SUPLETORIA DE LEYES A LOS ASPECTOS NO EXPRESAMENTE ESTIPULADOS EN EL TEXTO DE LAS MISMAS, LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES COMPETENTES CON RESIDENCIA EN EL DISTRITO FEDERAL, RAZÓN POR LA CUAL "EL PROVEEDOR" RENUNCIA AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O POR EL QUE EN LO FUTURO PUDIERA ADQUIRIR O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LEGAL.





CONTRATO No. SSDF/DGA/015/2016

LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN TRES TANTOS EN EL DISTRITO FEDERAL A **TREINTA DÍAS DE DICIEMBRE DE DOS MIL QUINCE**, ANTE LA PRESENCIA DE LOS TESTIGOS CUYOS NOMBRES Y FIRMAS APARECEN AL CALCE DE LA PRESENTE HOJA, PARA EFECTOS DE SU IDENTIFICACIÓN PLENA Y DE CONSTANCIA DE HECHOS.

POR "EL G.D.F."

POR "EL PROVEEDOR"

LIC. MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA
SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

C. GABINO JIMÉNEZ GRANADOS
APODERADO GENERAL DE ESCORE ALIMENTOS,
SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE

"TESTIGOS"

LIC. ADRIAN MERCADO ZEPEDA
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES

DR. EDGAR VIVIVO MONDRAGON ARMIJO
DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y
URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURA), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA EMPRESA ESCORE ALIMENTOS, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE.





FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000472	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de canola: Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+, - 10%). Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Certificado de calidad E.M.A		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

A



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000470	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Ablandador de carne: Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas. Frasco de 155 gr, marca registrada, con etiqueta de información nutrimental visible, Con características sensoriales propias del ablandador.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000474	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceite de maíz: Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frío del germen del maíz, marca registrada, presentación en botella de 1 lt (+, - 10%), Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten marks and signatures at the bottom of the page, including a blue arrow pointing upwards and several other scribbles.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000008	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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, marca registrada, presentación en lata de 500 ml. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

Anexo 2
Partida 1
N° 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000012	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Aceitunas: Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres 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:		
ELABORÓ Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidal Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

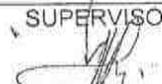
Anexo 2
Partida 1
N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000028	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Ajonjolí: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque cerrado, limpio e íntegro. Con características sensoriales propias del ajonjolí.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lc. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000046	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Alberjón: Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de .500 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del alberjón, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Rufz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

4

A

Q

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000476	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Almendra: Grano seco alargado de la variedad Langueta Desmayo, empaque cerrado de producto fresco, limpio e íntegro, Presentación paquete de kilo, Con características sensoriales propias de la almendra. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q

4



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000038	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Amaranto: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del amaranto.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000044	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg. Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA

Handwritten blue arrow pointing upwards.

Handwritten black 'X' mark.

Handwritten green circular mark.

Handwritten blue signature.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Ate de frutas: Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún: conserva de lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, presentación lata de 140 grs. marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Atún: conserva de lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, presentación lata de 1.880 grs, marca registrada, información nutrimental. Presentación lata de 1.880 grs. Marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000054	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg, Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Azúcar: Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Azúcar: Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada, presentación en sobre de papel, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias del azúcar.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000068	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cacahuete pelado: cacahuete común o mani, oleaginoso de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuete. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000072	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Café de grano: Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias del café de grano, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. <u>Ma. Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000074	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Café Soluble: Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias del café soluble.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Cajeta Quemada: Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000090	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en polvo: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr. Con características sensoriales propias de la canela en polvo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000090	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q

g



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000478	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Bicarbonato de Sodio para cocina: Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, empaque de 200 gr. (+, - 10%) Con características sensoriales propias del carbonato, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000112		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Acido fólico, presentación lata de 300 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (Fase 1 y 2). El cereal infantil se utilizara en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas líquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etiquetas.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000486	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Círuela pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e íntegro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la círuela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000488	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr. Con características sensoriales propias del clavo molido, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000150	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr. Con características sensoriales propias del comino, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000154	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Consumé: Producto en polvo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque de 1 kg Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000490	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, frasco de 60 g, Con características sensoriales propias del curry, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile ancho: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA





FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile árbol: Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. <u>Ma. Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile chipotle: Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000128	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile chipotle adobado: Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 210 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile guajillo: Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte esté limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

A

B

A

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000128	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile jalapeño: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias del chile jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

Handwritten marks and signatures at the bottom of the page.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile morita: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000132	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Chocolate en polvo: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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 empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000132	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Chocolate en tabllas: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tabllas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un minimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000274	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Flor de Jamaica: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santlago Arellanes	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

A

A

R

A



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000194	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg. marca registrada, Con características sensoriales propias del frijol, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000200	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fruta en almibar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene, información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr (varias frutas) y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almibar.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000202	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas Marías: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, los empaques de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias de las galletas marías, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSA1-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

AV

X

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000202	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, los empaques de 990 gr deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000224	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Garbanza: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de .500 gr., marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

4

A

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000226	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y galletina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 1 kg. (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Rutz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

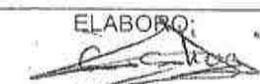
4

1

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000226	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Gelatina de agua baja en calorías (light): Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORÓ:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISÓ</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISÓ</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000112	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg. Con características sensoriales propias de la granola, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark in blue ink on the left side of the page.

Handwritten mark in blue ink on the right side of the page.

Handwritten mark in blue ink at the bottom right of the page.

Handwritten mark in green ink at the bottom right of the page.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000242	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Haba pelada: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de .500 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del haba pelada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000244	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Harina de arroz: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000250	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de maíz: Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

A

5

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000256	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000244	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

4

5

6



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000112	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz de 500 gr, (+, - 10%), marca registrada Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal,	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

11

9

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000282	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de manzana: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetrapac de 1 lt, especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de emvasado, 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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

X

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000282	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de uva: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetrapac de 1 lt, especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico, NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia; lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000282		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo individual: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetrapac pieza 500 ml, especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000164	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche condensada: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 397 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSAI-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de emvasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

A

A

P

B



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000286	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase brik de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado. Especificaciones sanitarias. Punto 6 NOM-155-SCFI-2003 Apartado denominado comercial de etiquetado especificando su clasificación como leche		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSA1-2002 y la 155. Determinación del origen de la proteína.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 211000288	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 356 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

↑

↓

↓

↓



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000292	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Lentejas: Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de .500 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten blue mark

Handwritten blue mark

Handwritten green mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000188	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2221	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fécula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 425 gr Con características sensoriales propias de la fécula de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

↑

↓

↓

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

1

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000276	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Miel de maíz: Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000500	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Mole rojo en polvo: A base de chiles y especias, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del mole rojo, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Rulz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

1

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000346	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Nuez: Fruto seco limpio e íntegro. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000184	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Orégano: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000508	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pasas: Fruta seca, limpio e integro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

1

9

4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000510	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pepita verde entera: Semillas de calabaza, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la pepita verde. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

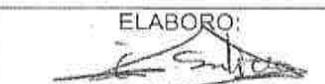








FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000366	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Piloncillo: Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA









FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000368	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Pimienta blanca molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación de 70 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta blanca molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000368	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación de 75 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000294	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del polvo para hornear, con etiqúete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000436	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Puré de tomate: Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase tetrapac de 1 Litro, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Sal de ajo: Condimento preparado, molido y envasado, Presentación de 157 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de ajo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de cebolla: Condimento preparado molida, verificando la presentación de 135 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de cebolla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <hr/> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <hr/> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <hr/> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>







FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Cátup: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Envase de 400 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátup, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q

0

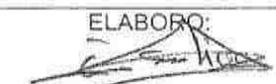


FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Cátup: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátup, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO  Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000406	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, envases de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

↑

X

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000406	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Salsa inglesa: Condimento liquido fermentado, envase de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark in blue ink on the left side of the page.

Handwritten marks in blue and green ink on the right side of the page.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de codo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark in blue ink on the left side of the page.

Handwritten mark in black ink on the bottom right side of the page.

Handwritten mark in green ink on the bottom right side of the page.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Sopa de estrella: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqúete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSA1-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Benón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

Q

A

R

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Sopa de spaguetty: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:  Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISO:  Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISO:  Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten marks)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Sopa de tallarín: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

2

A

9

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTOS Sopa menuda: Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa de 200 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

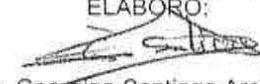
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000522	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Soya texturizada: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten blue mark resembling a stylized arrow or '7'.

Handwritten blue and green marks, including a large 'A' and a 'Q'.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000412	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

4

g
f
q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000434	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Vainilla: Sustancia aromática, presentación del envase de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

Q

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000524	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS Vinagre: Es la dilución de vinagre concentrado con agua filtrada, envase de 750 ml, marca registrada, con características sensoriales propias del vinagre, con etiqueta de valor nutricional visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000016		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Acelga: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000026		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000042		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000064		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Betabel: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten marks



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000062		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

A

A Q

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000066		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Brócoli: Características: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000082		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000088		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Camote: Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000108		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000134		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

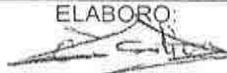
[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000144		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>








FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000146		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Coliflor: Características: Tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martinez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martinez</u> NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000468		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Champiñones. -Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000120		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000124		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chicharo: Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas. Libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile poblano: Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. ➤ Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile serrano: Características, de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: > Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

↑

↓

g



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000176		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ejote: Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000310		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Elote: Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Benón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000458		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000186		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000418		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000290		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000290		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000466		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u></p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u></p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martínez</u></p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)

(Handwritten mark)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000354		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, fresca, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. <u>Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. <u>Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. <u>Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA

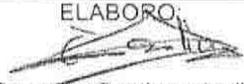
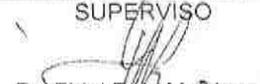


FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón rojo: Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000460		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A Q

g



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000462		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000516		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poró: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN; ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000386		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez 8 NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te manzanilla: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000420		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000464	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

A

A

Q

J



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

Anexo 2
Partida 2
Nº 37

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Yerbabuena: Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromática, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS

Anexo 2
Partida 2
Nº 38

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000184		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

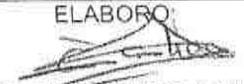
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000442		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 221100002		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aguate hass: Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

g

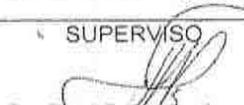
z

A

Q



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000298		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agrio: Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor acido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000322		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Manzana: Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
<p>ELABORO:</p>  <p>Lic. Georgina Santiago Arellanes</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dr. Fidel Ruiz Martinez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>	<p>SUPERVISO</p>  <p>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</p> <p>NOMBRE Y FIRMA</p>








FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000330		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Melón: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000344		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos. Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal		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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000356		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Papaya maradol: Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000370		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovaada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000400		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandia rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000422		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso...		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000094		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Caña: Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

(Handwritten mark)

(Handwritten marks)



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000136		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Ciruela: Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

↑

↓



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000116	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Chabacano: Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

4

A

P

5



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000174		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000192		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Fresa: Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000240		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
N° 57

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000280		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Jícama: Características: Cáscara limpia no seca, y sin magulladuras. Libres de picaduras de insectos, sin manchas cafés, sin residuos de tierra. Temporada: Septiembre a Mayo. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos minimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. > Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten marks]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000314		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000316		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mango: Características: Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpio, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

7

A

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000364		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Pera Mantequilla: Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

3

A

9



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano dominico: Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000416		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tejocote: Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000430		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000432		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



ABARROTÉS

El surtimiento se llevará a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:00 hrs, en el caso de leche fluida y jugo individual la cantidad de los pedidos se dividirá en 2 entregas, la primera será dentro del calendario establecido y la segunda los días 15 y 16 de cada mes a los Hospitales Generales, Hospitales Pediátricos y Hospitales Materno Infantiles.

1er. Día de cada mes

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

2do. Día de cada mes

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



g



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación de Servicios

Alameda N° 226, 5° Plan, Cda. Nicolás de los Ríos
Cda. Rosalva Juárez, Tel. 51321111

Handwritten signatures in blue and green ink.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

3er día de cada mes

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

7 8

A



A

l

Q

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación

Alameda N° 23, 5° Piso, Col. Náhuatl, C.P. 06702
Dist. Benito Juárez, Tel. 51231200



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

FRUTAS Y VERDURAS

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

LUNES

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

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Dr. Gregorio Salas
Tlahuac





CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insano
Dirección General de Hospitalización Materna y Neonatal

MIÉRCOLES

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

JUEVES

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

VIERNES

Hospitales Generales
Tlahuac

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Insano
Dirección General de Hospitalización Materna y Neonatal
Avenida 5ª 120, 5º Piso, Col. Narvarte,
Ced. Benito Juárez, Tel. 5192100 *[Handwritten mark]*

ESCORE

Alimentos

1511

38	ALI-ABA-032	CHOCOLATE EN POLVO	LATA (.800 GRS)	519	\$ 103.59	\$ 53,763.21
39	ALI-ABA-033	CHOCOLATE EN TABLILLAS	PAQUETE (.540 GRS)	363	\$ 60.47	\$ 21,950.61
40	ALI-ABA-034	FLOR DE JAMAICA	KILO	1,456	\$ 153.19	\$ 223,044.64
41	ALI-ABA-035	FRIJOL	KILO	6,966	\$ 38.05	\$ 265,056.30
42	ALI-ABA-036	FRUTA EN ALMIBAR	LATA (.800 GRS)	11,835	\$ 45.51	\$ 538,610.85
43	ALI-ABA-037	GALLETAS MARIAS	CAJA (.850 GRS)	5,650	\$ 50.23	\$ 283,799.50
44	ALI-ABA-038	GALLETAS SALADAS	CAJA (.990 GRS)	406	\$ 60.14	\$ 24,416.84
45	ALI-ABA-039	GARBANZA	KILO	325	\$ 43.60	\$ 14,170.00
46	ALI-ABA-040	GELATINA DE AGUA	KILO	6,778	\$ 77.49	\$ 525,227.22
47	ALI-ABA-102	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE .020 GRS	2,690	\$ 13.87	\$ 37,310.30
48	ALI-ABA-041	GRANOLA	KILO	360	\$ 30.02	\$ 10,807.20
49	ALI-ABA-042	HABA PELADA	KILO	484	\$ 70.32	\$ 34,034.88
50	ALI-ABA-043	HARINA DE ARROZ	PAQUETE (.500 GRS)	1,465	\$ 15.75	\$ 23,073.75
51	ALI-ABA-103	HARINA DE MAÍZ	KILO	83	\$ 14.70	\$ 1,220.10
52	ALI-ABA-044	HARINA DE TRIGO	KILO	257	\$ 18.30	\$ 4,703.10
53	ALI-ABA-045	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE (.500 GRS)	1,294	\$ 28.00	\$ 36,232.00
54	ALI-ABA-046	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE (.430 GRS)	1,860	\$ 47.59	\$ 88,517.40
55	ALI-ABA-047	JUGO DE MANZANA	LITRO	25,530	\$ 29.00	\$ 740,370.00
56	ALI-ABA-048	JUGO DE LIVA	LITRO	4,340	\$ 29.00	\$ 125,860.00
57	ALI-ABA-049	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA (.500 ML.)	237,837	\$ 9.04	\$ 2,150,046.48
58	ALI-ABA-050	LECHE CONDENSADA	LATA (.397 ML)	687	\$ 25.22	\$ 17,326.14
59	ALI-ABA-123	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	161,703	\$ 23.70	\$ 3,832,361.10
60	ALI-ABA-052	LECHE EVAPORADA	LATA (.356 ML)	745	\$ 18.06	\$ 13,454.70
61	ALI-ABA-053	LENTEJAS	KILO	749	\$ 27.14	\$ 20,327.86
62	ALI-ABA-054	MAIZENA SIMPLE	PAQUETE .425 GRS)	1,537	\$ 28.28	\$ 43,466.36
63	ALI-ABA-055	MAYONESA	FRASCO (.725 GRS)	2,420	\$ 72.29	\$ 174,941.80
64	ALI-ABA-122	MAYONESA PIEZA DE .008	PIEZA (.8 GRS)	22,490	\$ 0.47	\$ 10,570.30
65	ALI-ABA-056	MERMELADA	FRASCO (.980 GRS)	411	\$ 58.24	\$ 23,936.64
66	ALI-ABA-057	MIEL DE ABEJA	FRASCO (.500 GRS)	322	\$ 80.49	\$ 25,917.78
67	ALI-ABA-058	MIEL DE MAÍZ	FRASCO (.500 GRS)	430	\$ 52.43	\$ 22,544.90
68	ALI-ABA-059	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	261	\$ 72.94	\$ 19,037.34
69	ALI-ABA-060	MOSTAZA	FRASCO (.430 GRS)	220	\$ 23.70	\$ 5,214.00
70	ALI-ABA-117	MOSTAZA	PIEZA (.5 GRS)	15,606	\$ 0.35	\$ 5,462.10
71	ALI-ABA-061	NUEZ	KILO	158	\$ 345.40	\$ 54,573.20
72	ALI-ABA-062	OREGANO	FRASCO (KILO)	11	\$ 95.84	\$ 1,054.24
73	ALI-ABA-063	PASAS	KILO	162	\$ 60.54	\$ 9,807.48
74	ALI-ABA-064	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	126	\$ 87.53	\$ 11,028.78
75	ALI-ABA-065	PILONCILLO	KILO	398	\$ 30.27	\$ 12,047.46
76	ALI-ABA-066	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO (.70 GRS)	187	\$ 31.50	\$ 5,890.50
77	ALI-ABA-067	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO (.75 GRS)	186	\$ 22.60	\$ 4,203.60
78	ALI-ABA-068	POLVO PARA HORNEAR	LATA (.454 GRS)	58	\$ 40.79	\$ 2,365.82
79	ALI-ABA-069	PURE DE TOMATE	LATA (LITRO)	434	\$ 24.09	\$ 10,455.06
80	ALI-ABA-070	SAL DE AJO	FRASCO (.157 GRS)	311	\$ 20.60	\$ 6,406.60
81	ALI-ABA-071	SAL DE CEBOLLA	FRASCO (.126 GRS)	276	\$ 20.23	\$ 5,583.48
82	ALI-ABA-072	SAL DE COCINA	KILO	369	\$ 7.40	\$ 2,730.60
83	ALI-ABA-073	SAL DE MESA	KILO	2,012	\$ 8.70	\$ 17,504.40
84	ALI-ABA-074	SALSA CATSUP	FRASCO (.400 GRS)	530	\$ 20.58	\$ 10,907.40
85	ALI-ABA-118	SALSA CATSUP	PIEZA (.8 GRS)	18,620	\$ 0.41	\$ 7,634.20
86	ALI-ABA-119	SALSA JALAPENO	PIEZA (.8 GRS)	18,169	\$ 0.33	\$ 5,995.77
87	ALI-ABA-075	SALSA DE SOYA	FRASCO (.296 GRS)	203	\$ 62.06	\$ 12,598.18
88	ALI-ABA-076	SALSA INGLESA	FRASCO (.290 GRS)	246	\$ 55.88	\$ 13,746.48
89	ALI-ABA-077	SOPA DE CODO	PAQUETE (.200 GRS)	8,686	\$ 5.75	\$ 49,944.50
90	ALI-ABA-078	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE (.200 GRS)	1,957	\$ 5.75	\$ 11,252.75
91	ALI-ABA-079	SOPA DE FIDEO	PAQUETE (.200 GRS)	5,047	\$ 5.75	\$ 29,020.25
92	ALI-ABA-080	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE (.200 GRS)	9,713	\$ 5.75	\$ 55,849.75

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

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

licitaciones.escore@hotmail.com

ESCORE

Alimentos

1512

93	ALI-ABA-081	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE (.200 GRS)	1,413	\$ 5.75	\$ 8,124.75
94	ALI-ABA-082	SOPA MENUUDA	PAQUETE (.200 GRS)	2,985	\$ 5.75	\$ 17,163.75
95	ALI-ABA-120	SOYA TEXTURIZADA	KILO	191	\$ 21.78	\$ 4,159.98
96	ALI-ABA-083	TAMARINDO	KILO	2,244	\$ 43.54	\$ 97,703.76
97	ALI-ABA-084	VAINILLA	FRASCO (.250 GRS)	397	\$ 22.08	\$ 8,765.76
98	ALI-ABA-085	VINAGRE	LITRO (BOTELLA DE .750 GRS)	411	\$ 12.44	\$ 5,112.84
SUBTOTAL						\$ 13,113,900.95
IEPS						\$ 38,445.73
IVA						\$ 1,196.59
TOTAL						\$ 13,153,543.26

PRECIOS FIRMES Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)

VIGENCIA COTIZACION 60 DIAS HABILES

CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

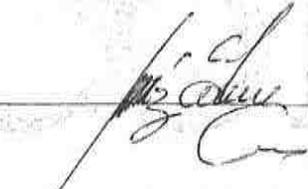
CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DIAS HABILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCION DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTA LAS FACTURAS.

LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 80% DE CONTENIDO NACIONAL.

TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

PERIODO DE GARANTIA: 6 MESES

ATENTAMENTE


C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

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

MEXICO, D.F. 16 DE DICIEMBRE DE 2015.

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

RECIBIDO

POR _____ HORA 19:25

AT'N: LIC. GUSTAVO MARTINEZ MUÑOZ
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE PRECIOS UNITARIOS

EN REFERENCIA A SU SOLICITUD CON OFICIO SA/JUDPU/0033/0031/16 ME PERMITO PRESENTAR LA SIGUIENTE COTIZACION:

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
1	ALI-VER-001	ACELGA	KILO	4,027	\$ / 10.00	\$ 40,270.00
2	ALI-VER-002	AJO	KILO	1,143	\$ / 73.97	\$ 84,547.71
3	ALI-VER-003	APIO	KILO	415	\$ / 11.14	\$ 4,623.10
4	ALI-VER-004	BETABEL	KILO	1,578	\$ / 10.66	\$ 16,821.48
5	ALI-VER-005	BERROS	KILO	155	\$ / 9.35	\$ 1,449.25
6	ALI-VER-006	BROCOLI	KILO	4,557	\$ / 13.01	\$ 59,286.57
7	ALI-VER-007	CALABAZA ITALIANA	KILO	31,368	\$ / 17.04	\$ 534,510.72
8	ALI-VER-008	CAMOTE	KILO	1,904	\$ / 25.60	\$ 48,742.40
9	ALI-VER-009	CEBOLLA	KILO	13,011	\$ / 16.59	\$ 215,852.49
10	ALI-VER-010	CILANTRO	KILO	704	\$ / 14.90	\$ 10,489.60
11	ALI-VER-011	COL	KILO	1,659	\$ / 10.00	\$ 16,590.00
12	ALI-VER-012	COLIFLOR	KILO	1,437	\$ / 12.08	\$ 17,358.96
13	ALI-VER-014	CHAMPINONES	KILO	4,940	\$ / 66.28	\$ 327,423.20
14	ALI-VER-013	CHAYOTE	KILO	38,555	\$ / 16.29	\$ 628,060.95
15	ALI-VER-015	CHICHARO	KILO	4,512	\$ / 59.89	\$ 270,223.68
16	ALI-VER-016	CHILE POBLANO	KILO	3,486	\$ / 20.20	\$ 70,417.20
17	ALI-VER-017	CHILE SERRANO	KILO	1,115	\$ / 19.22	\$ 21,430.30
18	ALI-VER-018	EJOTE	KILO	5,686	\$ / 19.86	\$ 112,923.96
19	ALI-VER-019	ELOTE	PIEZA	8,766	\$ / 6.55	\$ 57,417.30
20	ALI-VER-020	EPAZOTE	KILO	359	\$ / 12.87	\$ 4,620.33
21	ALI-VER-021	ESPINACAS	KILO	8,137	\$ / 17.55	\$ 142,804.35
22	ALI-VER-022	JITOMATE GUAJILLO	KILO	61,259	\$ / 20.35	\$ 1,246,620.65
23	ALI-VER-023	LECHUGA ROMANA	KILO	5,779	\$ / 12.01	\$ 69,405.79
24	ALI-VER-024	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1,883	\$ / 17.22	\$ 32,425.26
25	ALI-VER-025	NOPALES	KILO	5,819	\$ / 13.50	\$ 78,556.50
26	ALI-VER-026	PAPA AMARILLA	KILO	36,898	\$ / 18.40	\$ 678,923.20
27	ALI-VER-027	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	1,311	\$ / 35.20	\$ 46,147.20
28	ALI-VER-028	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	1,391	\$ / 41.39	\$ 57,573.49
29	ALI-VER-029	PEPINO	KILO	3,373	\$ / 12.55	\$ 42,331.15
30	ALI-VER-030	PEREJIL	KILO	389	\$ / 16.55	\$ 6,437.95
31	ALI-VER-031	PORO	KILO	256	\$ / 18.32	\$ 4,689.92
32	ALI-VER-032	RABANO	KILO	254	\$ / 13.41	\$ 3,406.14
33	ALI-VER-033	TE DE MANZANILLA	KILO	249	\$ / 13.94	\$ 3,471.06
34	ALI-VER-065	TE LIMON	KILO	335	\$ / 20.87	\$ 6,991.45
35	ALI-VER-034	TOMATE VERDE	KILO	7,201	\$ / 17.98	\$ 129,473.98
36	ALI-VER-035	VERDOLAGAS	KILO	376	\$ / 13.40	\$ 5,038.40
37	ALI-VER-036	YERBABUENA	KILO	82	\$ / 12.80	\$ 1,049.60
38	ALI-VER-037	HIERBAS DE OLOR	KILO	91	\$ / 45.87	\$ 4,174.17
39	ALI-VER-038	ZANAHORIA	KILO	45,249	\$ / 12.30	\$ 556,562.70
40	ALI-FRU-001	AGUACATE HASS	KILO	5,935	\$ / 69.87	\$ 414,678.45
41	ALI-FRU-002	LIMON AGRIO	KILO	7,286	\$ / 15.85	\$ 115,483.10
42	ALI-FRU-003	MANZANA STARKING	KILO	51,185	\$ / 44.12	\$ 2,258,282.20
43	ALI-FRU-004	MELON CHINO	KILO	31,957	\$ / 18.07	\$ 577,462.99

ESCORE

Alimentos

523

44	ALI-FRU-005	NARANJA PARA JUGO	KILO	30,725	\$ 8.43	\$ 259,011.75
45	ALI-FRU-006	PAPAYA AMARILLA	KILO	43,953	\$ 15.92	\$ 699,731.76
46	ALI-FRU-007	PINA ESMERALDA	KILO	18,070	\$ 13.50	\$ 243,945.00
47	ALI-FRU-008	PLATANO MACHO	0	4,164	\$ 16.09	\$ 66,998.76
48	ALI-FRU-009	PLATANO TABASCO	KILO	24,186	\$ 13.63	\$ 329,655.18
49	ALI-FRU-010	SANDIA RAYADA	KILO	16,060	\$ 9.50	\$ 152,570.00
50	ALI-FRU-011	TORONJA	KILO	7,208	\$ 7.10	\$ 51,176.80
51	ALI-FRU-022	CANA	Kilo	282	\$ 9.86	\$ 2,780.52
52	ALI-FRU-017	CIRUELA	KILO	3,690	\$ 47.72	\$ 176,086.80
53	ALI-FRU-023	CHABACANO	Kilo	1,043	\$ 52.38	\$ 54,632.34
54	ALI-FRU-015	DURAZNO	KILO	3,836	\$ 44.75	\$ 171,661.00
55	ALI-FRU-018	FRESA	KILO	1,348	\$ 70.20	\$ 94,629.60
56	ALI-FRU-012	GUAYABA	KILO	25,832	\$ 18.17	\$ 469,367.44
57	ALI-FRU-021	JICAMA	KILO	5,673	\$ 8.26	\$ 46,858.98
58	ALI-FRU-016	MANDARINA	KILO	6,248	\$ 10.55	\$ 65,916.40
59	ALI-FRU-014	MANGO	KILO	4,484	\$ 21.60	\$ 96,854.40
60	ALI-FRU-013	PERA	KILO	40,366	\$ 45.24	\$ 1,826,157.84
61	ALI-FRU-024	PLATANO DOMINICO	Kilo	8,210	\$ 26.69	\$ 219,124.90
62	ALI-FRU-025	TEJOCOTE	Kilo	422	\$ 21.77	\$ 9,186.94
63	ALI-FRU-020	TUNA	KILO	2,954	\$ 9.85	\$ 29,096.90
64	ALI-FRU-019	UVA	KILO	7,353	\$ 62.00	\$ 455,886.00
SUBTOTAL						\$ 14,546,378.21
IVA						\$ -
TOTAL						\$ 14,546,378.21

PRECIOS FIRMES Y EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS)

VIGENCIA COTIZACION 60 DIAS HABILES

CONDICIONES DE ENTREGA: LOS QUE ESTABLEZCA LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

LUGAR DE ENTREGA: LOS LUGARES QUE INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

CONDICIONES DE PAGO: A LOS 30 DIAS HABILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE LA DIRECCION DE RECURSOS FINANCIEROS VALIDE Y ACEPTE LAS FACTURAS.

LOS BIENES SON DE ORIGEN NACIONAL Y CUENTAN CON EL 80% DE CONTENIDO NACIONAL.

TIEMPO DE ENTREGA: CUANDO LO INDIQUE LA SECRETARIA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

PERIODO DE GARANTIA: 6 MESES

ATENTAMENTE



C. GABINO JIMENEZ GRANADOS
REPRESENTANTE LEGAL

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

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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Subsecretaría de Servicios Médicos e Inmunos
Dirección General de Servicios Médicos y Diagnósticos

RELACION DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos e Inmunos
Subdirección de Operación Hospitalaria
Atadrasa N° 25, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06702
Del. Benito Juárez. Tel. 5132 1200. Fax: 5132 1205



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
SUBSECRETARÍA DE ATENCIÓN PRIMARIA Y PREVENCIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS HOSPITALARIOS Y MEDICINA

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacan	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacan	Nut. Johanna Sara Juárez Juárez
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Del. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Del. Cuauhtemoc C.P. 06920	Nut. Maricela García González
San Juan de Aragón	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Del. Gustavo A. Madero C.P. 06979	Dtta. Ruth Álvarez García
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Del. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Adriana Castañeda Almaraz
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Del. Iztapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servin Rodas
Legaría	Calzada Legaría n° 371 Col. México Nuevo Del. Miguel Hidalgo c.p. 11260	Dtta. Carlota A. Medina Sánchez
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Del. Venustiano Carranza C.P. 15530	Nut. María Eugenia Quezadas
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Del. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Dtta. Araceli Cervantes Madrigal

Handwritten mark

Handwritten signatures and stamps

SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS HOSPITALARIOS Y MEDICINA
Subsecretaría de Atención Primaria y Prevención
Alameda n° 29, 2° Piso, Col. Napa, Del. Benito Juárez, Tel. 5132133



RELACION DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Coordinación Hospitalaria

Atadema N° 23, 5° Piso, Col. Népola, C.P. 06817
Del. Benito Juárez, Tel. 51321300 Ext. 1341
df.pob.msa
salud.df.gob.mx



RELACION DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

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

[Handwritten signatures and initials]

