



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

CONTRATO ABIERTO PARA LA ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA **SECRETARÍA DE SALUD**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "**EL G.CD.MX.**", 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 PERSONA MORAL **ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.**, 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.CD.MX.", POR CONDUCTO DE SU REPRESENTANTE LEGAL QUE:**
 - I.1.- ES UNA DEPENDENCIA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA CENTRALIZADA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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; 5º, 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 ENTONCES DISTRITO FEDERAL.
 - I.3.- TIENE ATRIBUCIONES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EN EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN", PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL ENTONCES DISTRITO FEDERAL EL DÍA 18 DE AGOSTO DE 2006.
 - I.4.- 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, CIUDAD DE MÉXICO**.
 - I.6.- ENTRE LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS QUE SE ADSCRIBEN A LA SECRETARÍA DE SALUD SE ENCUENTRA **LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, LA CUAL EN COORDINACIÓN CON LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN, A TRAVÉS DE LA RED HOSPITALARIA, SERÁN LAS 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 VERDURAS)**,



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

MISMAS QUE SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS CONFORME A LAS REQUISICIONES NÚMEROS 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 LOS OFICIOS DE AUTORIZACIÓN DE SUFICIENCIAS PRESUPUESTALES NÚMEROS **UDPSO/0964/2016** **UDPSO/0965/2016** DE FECHA 14 DE OCTUBRE DE 2016, EMITIDOS POR LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- I.9.- EL PRESENTE CONTRATO DERIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 43 Y 63 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 37, 55 Y 56 DE SU REGLAMENTO INTERIOR Y PREVIO REQUISITOS SEÑALADOS POR LOS PRECEPTOS INVOCADOS, SE REALIZÓ EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **30001122-004-16** PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN VIRTUD DE QUE, OFRECE LAS MEJORES CONDICIONES TÉCNICAS, ECONÓMICAS Y DE PRESUPUESTO, QUE PERMITE EVITAR COSTOS ADICIONALES A **"EL G.CD.MX."**.
- 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, 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
- I.11.- EN TODOS LOS PROCESOS DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DE CONTRATOS, O EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN Y OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.
- 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 MUÑOZ SANDOVAL, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO DE LA CIUDAD DE MÉXICO CON EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO 370,967 DE FECHA 27 DE SEPTIEMBRE DE 2007.
- II.2.- SU APODERADO GENERAL, 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 MUÑOZ



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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, CIUDAD DE MÉXICO.**
- 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y ENTRE CUYAS FUNCIONES SE ENCUENTRA LA DE PARTICIPAR EN ACTIVIDADES RELATIVAS A LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES QUE SON MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO 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.CD.MX.", 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, 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.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

- 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.CD.MX." 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, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.
- II.9.- EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, ES DEL 100% (CIEN POR CIENTO), DE CONFORMIDAD CON LO MANIFESTADO EN EL ESCRITO REMITIDO POR "**EL PROVEEDOR**", PRESENTADO EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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 EMANÉ 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.CD.MX." Y ÉSTE ADQUIERE LOS BIENES CONSISTENTES EN **ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS)**, CUYA DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, PRECIO UNITARIO Y DEMÁS CARACTERÍSTICAS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS 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.CD.MX." SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" EL MONTO MÁXIMO QUE SE ESTABLECE EN LA CLÁUSULA 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, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS RELATIVOS A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE INSTRUMENTO Y SE TIENEN POR REPRODUCIDOS COMO SI SE INSERTASEN A LA LETRA.

"EL G.CD.MX." 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 MÁXIMO DE LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL **25% (VEINTICINCO POR CIENTO)** DEL VALOR MÁXIMO 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.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

"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.CD.MX." ES ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS; POR LO TANTO, EL MONTO **MÍNIMO** A EJERCER SERÁ DE **\$322,646.64** (TRESCIENTOS VEINTIDOS MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS 64/100 M.N.) Y HASTA UN IMPORTE **MÁXIMO** A EJERCER DE **\$3'226,466.37** (TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTISÉIS MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 37/100 M.N.), CONFORME A LO SIGUIENTE:

REQUISICIÓN NÚMERO: 028-2016 Y 029-2016
UDPSO-0964-2016

Partida	Descripción	Mínimo	Máximo
3	Abarrotes	\$2,166.76	\$27,533.09
4	Frutas y Verduras	\$3,257.81	\$32,493.38
TOTAL		\$5,424.57	\$60,026.47

REQUISICIÓN NÚMERO: 030-2016 Y 031-2016
UDPSO-0965-2016 SEGURO POPULAR

Partida	Descripción	Mínimo	Máximo
3	Abarrotes	\$120,560.56	\$1,193,896.90
4	Frutas y Verduras	\$197,285.68	\$1,972,543.00
TOTAL		\$317,846.24	\$3,166,439.90

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.

ASIMISMO, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ APLICAR EL IMPUESTO ESPECIAL SOBRE PRODUCCIÓN Y SERVICIOS (I.E.P.S.), ÚNICAMENTE A LOS CONCEPTOS: ATE DE FRUTAS, CAJETA QUEMADA, CHOCOLATE EN TABILLA, GALLETAS MARÍAS 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	\$71.79
2	ALI-ABA-002	ABLANDADOR DE CARNE	FCO .155 GR	MC CORMICK	\$21.92
3	ALI-ABA-003	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	MONARCA	\$65.37
4	ALI-ABA-004	ACEITE DE OLIVA	LATA .500	CARBONELL	\$89.55
5	ALI-ABA-005	ACEITUNAS	KILO	VERMEX	\$67.84
6	ALI-ABA-006	AJONJOLI	KILO	GRANEL	\$65.26
7	ALI-ABA-100	ALBERJON	KILO	GRANEL	\$22.90
8	ALI-ABA-007	ALMENDRA	KILO	GRANEL	\$249.97
9	ALI-ABA-089	AMARANTO	KILO	GRANEL	\$60.19
10	ALI-ABA-008	ARROZ	KILO	EL FRESNO	\$27.84
11	ALI-ABA-101	ATE DE FRUTAS	LATA .700 GR	LA COSTEÑA	\$55.55
12	ALI-ABA-010	ATUN	LATA .140 GR	DOLORES	\$19.08



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

No.	CLAVE SAICA	ABARROTES	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
13	ALI-ABA-010	ATUN	LATA 1.880	NAIR	\$267.08
14	ALI-ABA-011	AVENA	KILO	GRANEL	\$21.77
15	ALI-ABA-012	AZUCAR	KILO	SAN ISIDRO	\$28.47
16	ALI-ABA-012	AZUCAR	PIEZA .005	GLORIA	\$0.24
17	ALI-ABA-013	CACAHUATE PELADO	KILO	GRANEL	\$86.53
18	ALI-ABA-014	CAFÉ DE GRANO	KILO	GOLDEN HILLS	\$218.59
19	ALI-ABA-104	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	NESCAFE	\$2.11
20	ALI-ABA-015	CAJETA QUEMADA	FRASCO	CORONADO	\$64.78
21	ALI-ABA-016	CANELA EN POLVO	FRASCO	MC CORMICK	\$38.76
22	ALI-ABA-017	CANELA EN RAJA	KILO	GRANEL	\$447.07
23	ALI-ABA-018	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	ARM&HAMMER	\$15.74
24	ALI-ABA-126	CEREALES	LATA 270 GR	NESTUM	\$42.37
25	ALI-ABA-019	CIRUELA PASA	KILO	GRANEL	\$73.41
26	ALI-ABA-020	CLAVO MOLIDO	FRASCO	EL CRIOLLO	\$39.64
27	ALI-ABA-021	COMINO	FRASCO	EL CRIOLLO	\$24.61
28	ALI-ABA-022	CONSOME	KILO	KOCI	\$36.57
29	ALI-ABA-023	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	\$34.96
30	ALI-ABA-024	CHILE ANCHO	KILO	GRANEL	\$128.39
31	ALI-ABA-025	CHILE ARBOL	KILO	GRANEL	\$118.27
32	ALI-ABA-026	CHILE CHIPOTLE	KILO	GRANEL	\$131.66
33	ALI-ABA-027	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA 220 GR	LA COSTEÑA	\$30.33
34	ALI-ABA-028	CHILE GUAJILLO	KILO	GRANEL	\$106.24
35	ALI-ABA-029	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	LA COSTEÑA	\$33.68
36	ALI-ABA-030	CHILE MORITA	KILO	GRANEL	\$99.03
37	ALI-ABA-031	CHILE PASILLA	KILO	GRANEL	\$123.93
38	ALI-ABA-032	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	CHOCO MILK	\$115.67
39	ALI-ABA-033	CHOCOLATE EN TABLILLAS	PAQUETE	ABUELITA	\$67.52
40	ALI-ABA-034	FLOR DE JAMAICA	KILO	GRANEL	\$171.06
41	ALI-ABA-035	FRIJOL (PERUANO)	KILO	CAMPO FLORIDO	\$42.49
42	ALI-ABA-036	FRUTA ALMIBAR	LATA	LA PASIEGA	\$50.82
43	ALI-ABA-037	GALLETAS MARIAS	CAJA	GAMESA	\$56.09
44	ALI-ABA-038	GALLETAS SALADAS	CAJA	GAMESA	\$67.16
45	ALI-ABA-039	GARBANZA	KILO	EL FRESNO	\$48.68
46	ALI-ABA-040	GELATINA DE AGUA	KILO	KOCI	\$86.53
47	ALI-ABA-102	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS (LIGTH)	PAQUETE	GLORIA	\$15.48
48	ALI-ABA-041	GRANOLA	KILO	MAXILU	\$33.52
49	ALI-ABA-042	HABA PELADA	KILO	EL FRESNO	\$78.52
50	ALI-ABA-043	HARINA DE ARROZ	PAQ. 500 GR	TRES ESTRELLAS	\$17.59
51	ALI-ABA-103	HARINA DE MAÍZ	KILO	MINSA	\$16.41
52	ALI-ABA-044	HARINA DE TRIGO	KILO	SAN ANTONIO	\$20.43
53	ALI-ABA-045	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	TRES ESTRELLAS	\$31.27
54	ALI-ABA-046	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQ 560 GR	KELLOGG'S	\$76.40
55	ALI-ABA-047	JUGO DE MANZANA	LITRO	JUMEX	\$32.38
56	ALI-ABA-048	JUGO DE UVA	LITRO	JUMEX	\$32.38
57	ALI-ABA-049	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	BIDA	\$10.10
58	ALI-ABA-050	LECHE CONDENSADA	LATA 387 GR	LECHERA	\$28.16
59	ALI-ABA-123	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	AL DIA	\$26.46
60	ALI-ABA-052	LECHE EVAPORADA	LATA	CANARTION	\$20.16
61	ALI-ABA-053	LENTEJAS	KILO	EL FRESNO	\$30.31
62	ALI-ABA-054	FECULA DE MAÍZ	PAQUETE	MAIZENA	\$31.58
63	ALI-ABA-055	MAYONESA	FRASCO	MC CORMICK	\$80.72
64	ALI-ABA-122	MAYONESA	PIEZA	HEINZ	\$0.52
65	ALI-ABA-056	MERMELADA	FRASCO	MC CORMICK	\$65.03
66	ALI-ABA-057	MIEL DE ABEJA	FRASCO	CARLOTA	\$89.88
67	ALI-ABA-056	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	KARO	\$58.55





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

No.	CLAVE SAICA	ABARROTES	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	PRECIO UNITARIO
68	ALI-ABA-059	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	GRANEL	\$81.45
69	ALI-ABA-060	MOSTAZA	FRASCO	MC CORMICK	\$26.46
70	ALI-ABA-117	MOSTAZA	PIEZA	HEINZ	\$0.39
71	ALI-ABA-061	NUEZ	KILO	GRANEL	\$385.68
72	ALI-ABA-062	OREGANO	KILO	GRANEL	\$107.02
73	ALI-ABA-063	PASAS	KILO	GRANEL	\$67.60
74	ALI-ABA-064	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	GRANEL	\$97.74
75	ALI-ABA-065	PILONCILLO	KILO	GRANEL	\$33.80
76	ALI-ABA-066	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	EL CRIOLLO	\$35.17
77	ALI-ABA-067	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	EL CRIOLLO	\$25.24
78	ALI-ABA-068	POLVO PARA HORNEAR	LATA	ROYAL	\$45.55
79	ALI-ABA-069	PURE DE TOMATE	LITRO	DEL FUERTE	\$26.90
80	ALI-ABA-070	SAL DE AJO	FRASCO	MC CORMICK	\$23.00
81	ALI-ABA-071	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	MC CORMICK	\$22.59
82	ALI-ABA-072	SAL DE COCINA	KILO	ELEFANTE	\$8.26
83	ALI-ABA-073	SAL DE MESA	KILO	ELEFANTE	\$9.71
84	ALI-ABA-074	SALSA CATSUP	FCO 380 GR	LA COSTENA	\$22.98
85	ALI-ABA-118	SALSA CATSUP	PIEZA	ABAL	\$0.46
86	ALI-ABA-119	SALSA JALEPENO	PIEZA	HEINZ	\$0.37
87	ALI-ABA-075	SALSA DE SOYA	FRASCO	KIKKOMAN	\$69.30
88	ALI-ABA-076	SALSA INGLESA	FRASCO	CROSSIE & BLACKWELL	\$62.40
89	ALI-ABA-077	SOPA DE CODO	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
90	ALI-ABA-078	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
91	ALI-ABA-079	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
92	ALI-ABA-080	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
93	ALI-ABA-081	SOPA DE TALLARIN	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
94	ALI-ABA-082	SOPA MENUADA	PAQUETE	LA MODERNA	\$6.42
95	ALI-ABA-120	SOYA TEXTURIZADA	KILO	GRANEL	\$24.32
96	ALI-ABA-083	TAMARINDO	KILO	GRANEL	\$48.62
97	ALI-ABA-084	VAINILLA	FRASCO	CASTELLS	\$24.66
98	ALI-ABA-085	VINAGRE	FRASCO	BARRILITO	\$13.89

PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS

No	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
1	ALI-VER-001	ACELGA	KILO	\$11.09
2	ALI-VER-002	AJO	KILO	\$82.01
3	ALI-VER-003	APIO	KILO	\$12.35
4	ALI-VER-004	BETABEL	KILO	\$11.82
5	ALI-VER-005	BERROS	KILO	\$10.37
6	ALI-VER-006	BROCOLI	KILO	\$14.42
7	ALI-VER-007	CALABAZA ITALIANA	KILO	\$18.90
8	ALI-VER-008	CAMOTE	KILO	\$28.38
9	ALI-VER-009	CEBOLLA	KILO	\$18.40
10	ALI-VER-010	CILANTRO	KILO	\$16.52
11	ALI-VER-011	COL	KILO	\$11.09
12	ALI-VER-012	COLIFLOR	KILO	\$13.40
13	ALI-VER-014	CHAMPINONES	KILO	\$73.49
14	ALI-VER-013	CHAYOTE	KILO	\$18.06
15	ALI-VER-015	CHICHARO LIMPIO	KILO	\$66.41
16	ALI-VER-016	CHILE POBLANO	KILO	\$22.40
17	ALI-VER-017	CHILE SERRANO	KILO	\$21.31
18	ALI-VER-018	EJOTE	KILO	\$22.02
19	ALI-VER-019	ELOTE	PIEZA 500 GR	\$7.26
20	ALI-VER-020	EPAZOTE	KILO	\$14.27
21	ALI-VER-021	ESPINACAS	KILO	\$19.46





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

No	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO
22	ALI-VER-022	JITOMATE GUAJILLO	KILO	\$22.56
23	ALI-VER-023	LECHUGA ROMANA	PIEZA 500 GR	\$13.31
24	ALI-VER-024	LECHUGA OREJONA	PIEZA 500 GR	\$19.09
25	ALI-VER-025	NOPALES	KILO	\$14.97
26	ALI-VER-026	PAPA AMARILLA	KILO	\$20.40
27	ALI-VER-027	PIMIENTO MORRON VERDE	KILO	\$39.03
28	ALI-VER-028	PIMIENTO MORRON ROJO	KILO	\$45.89
29	ALI-VER-029	PEPINO	KILO	\$13.92
30	ALI-VER-030	PEREJIL	KILO	\$18.35
31	ALI-VER-031	PORO	KILO	\$20.31
32	ALI-VER-032	RABANO	KILO	\$14.87
33	ALI-VER-033	TE MANZANILLA	KILO	\$15.46
34	ALI-ABA-105	TE LIMÓN	KILO	\$23.14
35	ALI-VER-034	TOMATE VERDE LIMPIO	KILO	\$19.94
36	ALI-VER-035	VERDOLAGAS	KILO	\$14.86
37	ALI-VER-036	YERBABUENA	KILO	\$14.19
38	ALI-VER-037	HIERBAS DE OLOR	KILO	\$50.86
39	ALI-VER-038	ZANAHORIA	KILO	\$13.64
40	ALI-FRU-001	AGUACATE HASS	KILO	\$77.47
41	ALI-FRU-002	LIMÓN AGRIO	KILO	\$17.57
42	ALI-FRU-003	MANZANA GOLDEN	KILO	\$48.92
43	ALI-FRU-004	MELÓN CHINO	KILO	\$20.03
44	ALI-FRU-005	NARANJA PARA JUGO	KILO	\$ 9.35
45	ALI-FRU-006	PAPAYA MARADOL	KILO	\$17.65
46	ALI-FRU-007	PIÑA ESMERALDA	KILO	\$14.97
47	ALI-FRU-008	PLATANO MACHO	KILO	\$17.84
48	ALI-FRU-009	PLATANO TABASCO	KILO	\$15.12
49	ALI-FRU-010	SANDIA RAYADA	KILO	\$10.53
50	ALI-FRU-011	TORONJA	KILO	\$7.87
51	ALI-FRU-022	CAÑA	KILO	\$10.93
52	ALI-FRU-012	GUAYABA	KILO	\$20.14
53	ALI-FRU-021	JICAMA	KILO	\$9.16
54	ALI-FRU-016	MANDARINA	KILO	\$11.70
55	ALI-FRU-013	PERA	KILO	\$50.16
56	ALI-FRU-024	PLATANO DOMINICO	KILO	\$29.59
57	ALI-FRU-025	TEJOCOTE	KILO	\$24.13
58	ALI-FRU-019	UVA	KILO	\$68.74

INDEPENDIENTEMENTE 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 DE LOS BIENES 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.CD.MX.", 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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

GASTOS DE TRASLADO DE LOS BIENES HASTA LA RESPECTIVA ENTREGA A "EL G.CD.MX.", INCLUYENDO LOS SEGUROS CORRESPONDIENTES.

TERCERA.- 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, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, UNA VEZ ACEPTADA LA FACTURA SE EXPEDIRÁ EL CONTRA RÉCIBO CORRESPONDIENTE EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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. GDF-971205-4NA, 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 REGISTRARÁ 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 EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EL PAGO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, ESTABLECIÉNDOSE QUE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES SERÁN FIJOS CONFORME AL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS 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.CD.MX." 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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

UNIDADES HOSPITALARIAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, EN EL HORARIO COMPRENDIDO DE 7:00 A 11:00 HORAS.

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE A SOLICITUD Y PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** A TRAVÉS DEL PERSONAL 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.CD.MX."**.

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 AUTORIZADO DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, 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, COSTOS 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.CD.MX."**, 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.CD.MX."** PUEDE CAMBIAR EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES, A OTROS DOMICILIOS DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIN CARGO ALGUNO PARA **"EL G.CD.MX."**, PREVIA NOTIFICACIÓN QUE HAGA A **"EL PROVEEDOR"**, LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A 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.CD.MX."**, PODRÁ REALIZAR PRUEBAS DE



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

CALIDAD A LOS MISMOS, EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR "EL G.CD.MX.", 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.CD.MX."

"EL G.CD.MX.", 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 EVALUACIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SERÁ REALIZADO A TRAVÉS DEL PERSONAL DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DESIGNADO POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LA CÉDULA DE VERIFICACIÓN.

SÉPTIMA.- REVISIÓN Y SUPERVISIÓN.

LOS BIENES QUE PROPORCIONE "EL PROVEEDOR" SERÁN SUPERVISADOS POR PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA DE LAS **UNIDADES MÉDICAS** DESIGNADOS POR LA COORDINACIÓN OPERATIVA DEL ÁREA DE DIETOLOGÍA ADSCRITO A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** DE "EL G.CD.MX.", CON EL OBJETO DE VERIFICAR EL CONTROL, CALIDAD, CUMPLIMIENTO Y AVANCE EN LA ENTREGA DEL BIEN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO.

DURANTE LA ENTREGA Y/O DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA, PROCEDERÁ A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", QUE SE ENCUENTRE VISIBLEMENTE DEFECTUOSO O INCOMPLETO O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SUS ANEXOS.

LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DEL RECHAZO CORRERÁN A CARGO DE "EL PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE CONCLUYA LA ENTREGA DE LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

OCTAVA.- 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.CD.MX." O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A "EL G.CD.MX." DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

"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 CONDUCTENTES.

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

"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.CD.MX."** PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS MISMOS, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, PREVIA NOTIFICACIÓN DE **"EL G.CD.MX."**, 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, COSTOS 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.CD.MX."** SE OBLIGA A PAGAR COMO CONTRAPRESTACIÓN POR LOS BIENES OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO.

- C) SI **"EL G.CD.MX."** 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.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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".

DÉCIMA.-

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.CD.MX.".

DÉCIMA
PRIMERA.-

VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO SERÁ: **DEL 16 DE NOVIEMBRE Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.**

DÉCIMA
SEGUNDA.-

GARANTÍAS.

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 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 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO" POR EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO MAXIMO 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO A LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL PERMANECERÁ VIGENTE HASTA 12 DOCE MESES POSTERIORES A LA ENTREGA Y ACEPTACIÓN DE LOS BIENES POR PARTE DE "EL G.CD.MX.", 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 A LOS ARTÍCULOS 360 DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, 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:



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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

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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO"**.

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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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 QUE ACEPTARÁ LAS PRÓRROGAS O ESPERAS QUE POR ESCRITO SEAN CONCEDIDAS POR **"EL G.CD.MX."** 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.CD.MX."**, DICHAS CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEBERÁN ESTAR ESTABLECIDAS EN FORMA EXPRESA EN EL CUERPO DE LA CARTA DE CRÉDITO.



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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.CD.MX."** 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.CD.MX."**, 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.

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.CD.MX."**, 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 MÁXIMO 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
TERCERA.-

DEFECTOS, VICIOS OCULTOS 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, COSTOS Y DIRECCIONES DE HOSPITALES)**, DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTADO A PARTIR DE SU RECEPCIÓN DEFINITIVA, ASÍ COMO POR CUALQUIER



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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.CD.MX."

DÉCIMA
CUARTA.-

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.CD.MX." 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 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.CD.MX." NOTIFICARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE DE LA PENA CONVENCIONAL QUE CORRESPONDA, Y ÉSTE A SU VEZ LA PAGARÁ A "EL G.CD.MX." 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.

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

SI POR ALGUNA CIRCUNSTANCIA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR", "EL G.CD.MX." TUVIESE LA NECESIDAD DE RECURRIR A TERCERAS PERSONAS PARA LLEVAR A CABO LA ENTREGA DE



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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, INDEPENDIÉNTEMENTE 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 CLÁUSULAS DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO CONFORME A LO ESTIPULADO EN LA **CLÁUSULA QUINTA** DE ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, O POR FALTANTES DE ORIGEN, ACEPTA QUE "EL G.CD.MX." 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.CD.MX.", Y SU PAGO NO PROCEDERÁ.

LOS BIENES NO ACEPTADOS SE CONSIDERARÁN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y "EL G.CD.MX." APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PÁRRAFO ANTERIOR DE ESTA CLÁUSULA. EN ESTE CASO, "EL G.CD.MX." 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.CD.MX." 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 A TRAVÉS DEL PERSONAL DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS LA **DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS** A LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES**; ASIMISMO, NOTIFICARÁ 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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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.CD.MX."**, 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 PAGARÁ A **"EL G.CD.MX."** A TRAVÉS DE UN CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O NOTA DE CRÉDITO, LA CUAL SE APLICARÁ A LA PRESENTACIÓN DE SUS FACTURAS Y SE DEDUCIRÁ DEL PAGO QUE CORRESPONDA A **"EL PROVEEDOR"**.

DÉCIMA
QUINTA.-

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

DÉCIMA
SEXTA.-

PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

"EL PROVEEDOR" ACEPTA QUE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA UTILIZACIÓN DE LAS PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCIÓN 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.CD.MX."**.

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.CD.MX."**, POR LO QUE, SI PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO **"EL PROVEEDOR"** CONTRATA PERSONAL A SU SERVICIO, MANIFIESTA A **"EL G.CD.MX."** 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.

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,



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

LLEGAREN A INTENTAR EN CONTRA DE "EL G.CD.MX.", Y A RESPONDER DE LAS OBLIGACIONES QUE PUDIERA HABER CONTRAÍDO ANTE TERCEROS, POR LO QUE "EL PROVEEDOR" DEBERÁ RESARCIR A "EL G.CD.MX." 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.CD.MX." 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 CONSEQUENTEMENTE 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.CD.MX.", RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DE "EL G.CD.MX."

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, "EL G.CD.MX." 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.CD.MX." 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.CD.MX." 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y/O SECRETARÍA DE SALUD.

ASIMISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE "EL G.CD.MX." DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PODRÁ INSTRUIR A "EL G.CD.MX." 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 G.CD.MX.", 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.

INDEPENDIENTEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN LA **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA** DEL PRESENTE INSTRUMENTO, "EL G.CD.MX." 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.CD.MX.", 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.CD.MX." 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;
- 2.- SI LOS BIENES ENTREGADOS POR "EL PROVEEDOR", NO CUMPLEN CON LA CANTIDAD, CALIDAD, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES CONSIGNADAS EN ESTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y SU ANEXO I;
- 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;



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

- 5.- SI **"EL PROVEEDOR"**, INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA CARTA COMPROMISO DE INTEGRIDAD, PRESENTADA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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.- EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN EL **ANEXO I (FICHAS TÉCNICAS, COSTOS Y DOMICILIOS DE HOSPITALES)**, Y/O EL PRESENTE CONTRATO DURANTE SU VIGENCIA.
- 8.- EN GENERAL, EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A **"EL PROVEEDOR"** QUE LESIONE LOS INTERESES DE LA SECRETARÍA 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.CD.MX."** 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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 PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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.CD.MX."**, DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

"EL G.CD.MX.", 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.CD.MX."**, 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 LOS CASOS **"EL G.CD.MX."** DEBERÁ FUNDAR Y MOTIVAR LA TOMA DE DECISIÓN.

EN CASO DE QUE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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.CD.MX."** 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.

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



CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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 ARTÍCULO 2,225 Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE CORRESPONDA EJERCITAR AL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR EL DELITO DE FALSEDAD PREVISTO EN EL CÓDIGO PENAL DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DEL DAÑO CAUSADO A "EL G.CD.MX."

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 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.CD.MX." Y "EL PROVEEDOR" PARA LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, SE REGISTRARÁN CONFORME A LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LA LEY DE PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES PARA LA CIUDAD DE MÉXICO.

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

AGG/OVP/rg





CONTRATO No. SSCDMX/DGA/280-A/2016

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 LA CIUDAD DE MÉXICO, 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.

LAS PARTES MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN TRES TANTOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO A **QUINCE DE NOVIEMBRE DE DOS MIL DIECISEIS**, 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.CD.MX."

POR "EL PROVEEDOR"

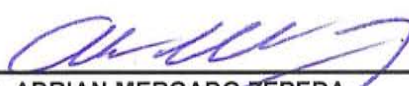


LIC. MANUEL FERNANDO LORÍA DE REGIL
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA
SECRETARÍA DE SALUD

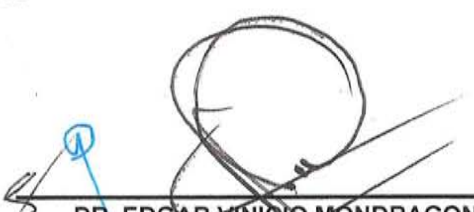


C. GABINO JIMÉNEZ GRANADOS
APODERADO GENERAL DE ESCORE ALIMENTOS,
S. A. DE C. V.

"TESTIGOS"



LIC. ADRIAN MERCADO ZEPEDA
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES



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

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO CITADO AL RUBRO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, Y POR LA OTRA LA PERSONA MORAL ESCORE ALIMENTOS, S. A. DE C. V.

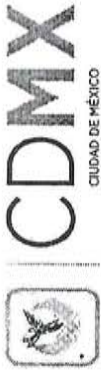


CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO UNO

7

0



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NUMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

TOTAL

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE MÍNIMO POR PARTIDA	IMPORTE MÁXIMO POR
1	ABARROTES	\$ 122,727.32	\$ 1,221,429.99
2	FRUTAS Y VERDURAS	\$ 200,543.82	\$ 2,005,036.38
7	COLACIONES (50%)	\$ 263,659.04	\$ 2,635,247.82
		\$ 586,930.18	\$ 5,861,714.19

POR TIPO DE RECURSO

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	POPULAR		FISCAL	
		MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
3	ABARROTES	\$ 120,560.56	\$ 1,193,896.90	\$ 2,166.76	\$ 27,533.09
4	FRUTAS Y VERDURAS	\$ 197,285.68	\$ 1,972,543.00	\$ 3,257.81	\$ 32,493.38
5	COLACIONES (50%)	\$ 263,659.04	\$ 2,635,247.82	\$ -	\$ -
	TOTAL	\$ 581,505.28	\$ 5,801,687.72	\$ 5,424.57	\$ 60,026.47

NOTA: LAS SUB PARTIDAS 11, 20, 39, 42 Y 43 SON CAUSANTES DE IVA E IEPS, LOS BIENES DE LA PARTIDA 7, CAUSAN SOLO IVA

PARTIDA	SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	CLAVE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SEGURO POPULAR		CANTIDAD RECURSO FISCAL		PRECIO
					MÍNIMA	MÁXIMA	MÍNIMA	MÁXIMA	
1	1	ACEITE DE CANOLA	ALI-ABA-0116	LITRO	89	884	1	13	\$ 71.79
	2	ABLANDADOR DE CARNE	ALI-ABA-002	FCO. 155	3	26	0	1	\$ 21.92
	3	ACEITE DE MAIZ	ALI-ABA-003	LITRO	2	14	0	1	\$ 65.37
	4	ACEITE DE OLIVA	ALI-ABA-004	LATA .500	3	28	0	1	\$ 89.55
	5	ACEITUNAS	ALI-ABA-005	KILO	1	9	0	1	\$ 67.84
	6	AJONJOLI	ALI-ABA-006	KILO	1	2	0	1	\$ 65.26
	7	ALBERJON	ALI-ABA-100	KILO	1	2	0	1	\$ 22.90
	8	ALMENDRA	ALI-ABA-007	KILO	2	14	0	1	\$ 249.97
	9	AMARANTO	ALI-ABA-089	KILO	1	10	0	1	\$ 60.19
	10	ARROZ	ALI-ABA-008	KILO	51	508	0	4	\$ 27.84
	11	ATE DE FRUTAS	ALI-ABA-101	LATA .700	27	265	0	3	\$ 55.55
	12	ATUN	ALI-ABA-010	LATA .140	66	658	1	10	\$ 19.08
	13	ATUN	ALI-ABA-010	LATA 1.880	6	64	0	0	\$ 267.08
	14	AVENA	ALI-ABA-011	KILO	3	27	0	1	\$ 21.77
	15	AZUCAR	ALI-ABA-012	KILO	196	1,968	2	15	\$ 28.47
	16	AZUCAR	ALI-ABA-012	PIEZA .005	1100	10,998	127	1271	\$ 0.24
	17	CACAHUATE PELADO	ALI-ABA-013	KILO	1	11	0	0	\$ 86.53
	18	CAFE DE GRANO	ALI-ABA-014	KILO	15	149	0	1	\$ 218.59
	19	CAFE SOLUBLE	ALI-ABA-104	PIEZA .002	1329	13,286	110	1100	\$ 2.11



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

20	CAJETA QUEMADA	ALI-ABA-015	FCO .640	3	32	0	0	1	\$	64.78
21	CANELA EN POLVO	ALI-ABA-016	FCO .063	2	16	0	0	1	\$	38.76
22	CANELA EN RAJA	ALI-ABA-017	KILO	2	20	0	0	1,000	\$	447.07
23	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	ALI-ABA-018	PAQ .200	1	5	0	0	0	\$	15.74
24	CEREALES	ALI-ABA-126	LATA .300	33	324	0	0	4	\$	42.37
25	CIQUELA PASA	ALI-ABA-019	KILO	1	9	0	0	1,000	\$	73.41
26	CLAVO MOLIDO	ALI-ABA-020	FCO .060	1	5	0	0	1	\$	39.64
27	COMINO	ALI-ABA-021	FCO .060	1	7	0	0	1	\$	24.61
28	CONSUME	ALI-ABA-022	KILO	8	82	0	0	2	\$	36.57
29	CURRY	ALI-ABA-023	FCO .060	1	3	0	0	1	\$	34.96
30	CHILE ANCHO	ALI-ABA-024	KILO	2	15	0	0	0,000	\$	128.39
31	CHILE ARBOL	ALI-ABA-025	KILO	1	6	0	0	0,000	\$	118.27
32	CHILE CHIPOTLE	ALI-ABA-026	KILO	1	3	0	0	0,000	\$	131.66
33	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	ALI-ABA-027	LATA .210	7	72	0	0	1	\$	30.33
34	CHILE GUAJILLO	ALI-ABA-028	KILO	3	25	0	0	1,000	\$	106.24
35	CHILE JALAPEÑO	ALI-ABA-029	LATA .800	20	195	1	0	13	\$	33.68
36	CHILE MORITA	ALI-ABA-030	KILO	1	6	0	0	0	\$	99.03
37	CHILE PASILLA	ALI-ABA-031	KILO	2	15	0	0	1,000	\$	123.93
38	CHOCOLATE EN POLVO	ALI-ABA-032	LATA .800	4	40	0	0	1	\$	115.67
39	CHOCOLATE EN TABILLAS	ALI-ABA-033	PAQ .540	3	33	0	0	1	\$	67.52
40	FLOR DE JAMAICA	ALI-ABA-034	KILO	15	144	0	0	1	\$	171.06
41	FRUJOL	ALI-ABA-035	KILO	58	584	1	0	9	\$	42.49
42	FRUTA ALMIBAR	ALI-ABA-036	LATA .800	86	861	1	0	8	\$	50.82
43	GALLETAS MARIAS	ALI-ABA-037	PAQ .850	45	445	0	0	4	\$	56.09
44	GALLETAS SALADAS	ALI-ABA-038	CAJA .990	3	31	0	0	1	\$	67.16
45	GARBANZA	ALI-ABA-039	KILO	3	25	0	0	1,000	\$	48.68
46	GELATINA DE AGUA	ALI-ABA-040	KILO	53	527	0	0	4	\$	86.53
47	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS (LIGTH)	ALI-ABA-102	PAQ .020	17	169	0	0	1	\$	15.48
48	GRANOLA	ALI-ABA-041	KILO	3	26	0	0	1	\$	33.52
49	HABA PELADA	ALI-ABA-042	KILO	4	41	0	0	1	\$	78.52
50	HARINA DE ARROZ	ALI-ABA-043	PAQ .500	10	100	0	0	1	\$	17.59
51	HARINA DE MAIZ	ALI-ABA-103	KILO	1	5	0	0	0	\$	16.41
52	HARINA DE TRIGO	ALI-ABA-044	KILO	2	19	0	0	1	\$	20.43
53	HARINA PARA HOT CAKE	ALI-ABA-045	PAQ .500	8	80	0	0	1	\$	31.27
54	HOJUELAS DE MAIZ	ALI-ABA-046	PAQ .430	13	130	0	0	2	\$	76.40
55	JUGO DE MANZANA	ALI-ABA-047	LITRO	188	1,875	1	0	12	\$	32.38
56	JUGO DE UVA	ALI-ABA-048	LITRO	18	181	0	0	0	\$	32.38
57	JUGO INDIVIDUAL	ALI-ABA-049	PZA .500	1880	18,801	127	0	1271	\$	10.10
58	LECHE CONDENSADA	ALI-ABA-050	LATA .397	6	63	0	0	1	\$	28.16

A B A R R O T E S



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

59	LECHE	ALI-ABA-123	LITRO	1315	13,151	10	101	\$	26.46
60	SEMIDESCREMADA	ALI-ABA-052	LATA .356	6	60	0	2	\$	20.16
61	LECHE EVAPORADA	ALI-ABA-053	KILO	6	56	0	1	\$	30.31
62	FECULA DE MAIZ	ALI-ABA-054	PAQ .425	10	95	0	1	\$	31.58
63	MAYONESA	ALI-ABA-055	FCO .725	20	194	0	4	\$	80.72
64	MAYONESA	ALI-ABA-056	PIEZA .008	205	2,050	26	263	\$	0.52
65	MERMELADA	ALI-ABA-057	FCO .980	3	28	0	1	\$	65.03
66	MIEL DE ABEJA	ALI-ABA-058	FCO .500	3	30	0	1	\$	89.88
67	MIEL DE MAIZ	ALI-ABA-059	FCO .500	3	31	0	1	\$	58.55
68	MOLDE ROJO EN POLVO	ALI-ABA-060	KILO	2	15	0	2	\$	81.45
69	MOSTAZA	ALI-ABA-061	FCO .430	2	18	0	1	\$	26.46
70	MOSTAZA	ALI-ABA-062	PIEZA .005	146	1,452	8	84	\$	0.39
71	MUEZ	ALI-ABA-063	KILO	1	12	0	1,000	\$	365.68
72	OREGANO	ALI-ABA-064	KILO	1	1	0	0,000	\$	107.02
73	PASAS	ALI-ABA-065	KILO	1	13	0	1,000	\$	67.60
74	PEPITA VERDE ENTERA	ALI-ABA-066	KILO	1	7	0	0,000	\$	97.74
75	PILONCILLO	ALI-ABA-067	KILO	3	30	0	1,000	\$	33.80
76	PIMIENTA BLANCA	ALI-ABA-068	FCO .070	2	15	0	1	\$	35.17
77	MOLIDA	ALI-ABA-069	FCO .075	2	16	0	1	\$	25.24
78	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	ALI-ABA-070	LATA .454	1	3	0	1	\$	45.55
79	POLVO PARA HORNEAR	ALI-ABA-071	LITRO	3	32	0	1	\$	26.90
80	PURE DE TOMATE	ALI-ABA-072	FCO .157	3	26	0	1	\$	23.00
81	SAL DE AJÓ	ALI-ABA-073	FCO .135	2	23	0	1	\$	22.59
82	SAL DE CEBOLLA	ALI-ABA-074	KILO	2	21	0	1	\$	8.26
83	SAL DE COCINA	ALI-ABA-075	KILO	15	152	0	2	\$	9.71
84	SALSA CATSUP	ALI-ABA-076	FCO .400	5	46	0	2	\$	22.98
85	SALSA CATSUP	ALI-ABA-077	PIEZA .008	150	1,504	11	105	\$	0.46
86	SALSA JALAPEÑO	ALI-ABA-078	PIEZA .008	123	1,226	8	84	\$	0.37
87	SALSA DE SOYA	ALI-ABA-079	FCO .296	2	18	0	1	\$	69.30
88	SALSA INGLESA	ALI-ABA-080	FCO .290	2	16	0	1	\$	62.40
89	SOPA DE CODO	ALI-ABA-081	PAQ .200	67	674	1	9	\$	6.42
90	SOPA DE ESTRELLA	ALI-ABA-082	PAQ .200	16	155	0	2	\$	6.42
91	SOPA DE FIDEO	ALI-ABA-083	PAQ .200	39	388	0	4	\$	6.42
92	SOPA DE SPAGUETTY	ALI-ABA-084	PAQ .200	69	692	1	6	\$	6.42
93	SOPA DE TALLARIN	ALI-ABA-085	PAQ .200	10	100	0	3	\$	6.42
94	SOPA MENUDA	ALI-ABA-086	PAQ .200	25	248	0	2	\$	6.42
95	SOYA TEXTURIZADA	ALI-ABA-087	KILO	2	15	0	0	\$	24.32
96	TAMARINDO	ALI-ABA-088	KILO	20	196	0	1	\$	48.62
97	VAINILLA	ALI-ABA-089	FCO .250	3	32	0	1	\$	24.66
98	VINAGRE	ALI-ABA-090	FCO .750	3	25	0	1	\$	13.89



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

2	1	ACELGA	ALI-VER-001	KILO	51	514	0	4	\$	11.09
	2	AJO	ALI-VER-002	KILO	14	138	0	1	\$	82.01
	3	APIO	ALI-VER-003	KILO	6	57	0	3	\$	12.35
	4	BETABEL	ALI-VER-004	KILO	19	187	0	1	\$	11.82
	5	BERROS	ALI-VER-005	KILO	2	16	0	1,000	\$	10.37
	6	BROCOLI	ALI-VER-006	KILO	55	549	1	5	\$	14.42
	7	CALABAZA ITALIANA	ALI-VER-007	KILO	398	3,978	2	18	\$	18.90
	8	CAMOTE	ALI-VER-008	KILO	24	237	0	0	\$	28.38
	9	CEBOLLA	ALI-VER-009	KILO	179	1,794	2	22	\$	18.40
	10	CILANTRO	ALI-VER-010	KILO	9	94	0	1	\$	16.52
	11	COL	ALI-VER-011	KILO	18	176	1	5	\$	11.09
	12	COLIFLOR	ALI-VER-012	KILO	19	191	0	2	\$	13.40
	13	CHAMPINONES	ALI-VER-014	KILO	59	593	1	10	\$	73.49
	14	CHAYOTE	ALI-VER-013	KILO	481	4,812	2	20	\$	18.06
	15	CHICHARO	ALI-VER-015	KILO	59	590	1	9	\$	66.41
	16	CHILE POBLANO	ALI-VER-016	KILO	49	488	0	4	\$	22.40
	17	CHILE SERRANO	ALI-VER-017	KILO	14	142	0	2,000	\$	21.31
	18	EJOTE	ALI-VER-018	KILO	72	717	0	4	\$	22.02
	19	ELOTE	ALI-VER-019	PIEZA	126	1,259	2	16	\$	7.26
	20	EPAZOTE	ALI-VER-020	KILO	5	53	0	1	\$	14.27
	21	ESPINACAS	ALI-VER-021	KILO	99	991	1	8	\$	19.46
	22	JITOMATE GUAJILLO	ALI-VER-022	KILO	781	7,811	9	89	\$	22.56
	23	LECHUGA ROMANA	ALI-VER-023	PIEZA	71	713	1	9	\$	13.31
	24	LECHUGA OREJONA	ALI-VER-024	PIEZA	25	250	0	1	\$	19.09
	25	NOPALES	ALI-VER-025	KILO	78	779	1	7	\$	14.97
	26	PAPA AMARILLA	ALI-VER-026	KILO	442	4,415	3	28	\$	20.40
	27	PIMIENTO MORRON VERDE	ALI-VER-027	KILO	18	179	0	4	\$	39.03
	28	PIMIENTO MORRON ROJO	ALI-VER-028	KILO	18	184	0	1	\$	45.89
	29	PEPINO	ALI-VER-029	KILO	40	401	0	4	\$	13.92
	30	PEREJIL	ALI-VER-030	KILO	5	52	0	1	\$	18.35
	31	PORO	ALI-VER-031	KILO	4	41	0	1,000	\$	20.31
	32	RABANO	ALI-VER-032	KILO	3	32	0	1	\$	14.87
	33	TE MANZANILLA	ALI-VER-033	KILO	3	32	0	1,000	\$	15.46
	34	TE LIMON	ALI-VER-065	KILO	4	40	0	1,000	\$	23.14
	35	TOMATE VERDE	ALI-VER-034	KILO	97	971	1	9	\$	19.94
	36	VERDOLAGAS	ALI-VER-035	KILO	3	32	0	0	\$	14.86
	37	YERBABUENA	ALI-VER-036	KILO	1	9	0	0.000	\$	14.19
	38	HIERBAS DE OLOR	ALI-VER-037	KILO	1	10	0	0.000	\$	50.86
	39	ZANAHORIA	ALI-VER-038	KILO	588	5,879	4	36	\$	13.64
	40	AGUACATE HASS	ALI-FRU-001	KILO	70	699	3	27	\$	77.47
	41	LIMON AGRIO	ALI-FRU-002	KILO	86	861	1	10	\$	17.57

V E R D U R A S



DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DEL
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001122-004-
16, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA RED
HOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO"

PROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

42	MANZANA	ALI-FRU-003	KILO	660	6,597	12	122	\$	48.92
43	MELON	ALI-FRU-004	KILO	395	3,949	7	69	\$	20.03
44	NARANJA PARA JUGO	ALI-FRU-005	KILO	379	3,794	11	108	\$	9.35
45	PAPAYA MARADOL	ALI-FRU-006	KILO	543	5,426	9	90	\$	17.65
46	PINA ESMERALDA	ALI-FRU-007	KILO	245	2,451	7	72	\$	14.97
47	PLATANO MACHO	ALI-FRU-008	KILO	56	558	0	1	\$	17.84
48	PLATANO TABASCO	ALI-FRU-009	KILO	298	2,979	1	8	\$	15.12
49	SANDIA RAYADA	ALI-FRU-010	KILO	216	2,162	6	55	\$	10.53
50	TORONJA	ALI-FRU-011	KILO	91	910	9	87	\$	7.87
51	CANA	ALI-FRU-022	KILO	2	15	0	3	\$	10.93
52	GUAYABA	ALI-FRU-012	KILO	299	2,990	7	70	\$	20.14
53	JICAMA	ALI-FRU-021	KILO	108	1,084	5	54	\$	9.16
54	MANDARINA	ALI-FRU-016	KILO	88	879	7	72	\$	11.70
55	PERA MANTEQUILLA	ALI-FRU-013	KILO	544	5,435	13	132	\$	50.16
56	PLATANO DOMINICO	ALI-FRU-024	KILO	110	1,100	1	5	\$	29.59
57	TEJOCOTE	ALI-FRU-025	KILO	4	35	0	3	\$	24.13
58	UVA	ALI-FRU-019	KILO	97	972	2	15	\$	68.74
7	BOX LUNCH		COLACION	3142	31,404			\$	72.34



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

Subsecretaría de Servicios Médicos e Insumos
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

ABARROTES

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

1er. Día de cada mes

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

2do. Día de cada mes

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



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Altadena N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, D.F.
Del. Benito Juárez, Tel. 51321205 Ext. 1111
salud.s.g.g.



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

78

7



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Alladeno N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06700
Del. Benito Juárez, Tel. 51321203 Ext. 1341



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
Cuautepec
Inguarán
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena
Xoco

MARTES

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



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos e Insumos
Subdirección de Operación de Servicios

Altavista N° 23, 5° Piso, Col. Narbonne, C.P. 06702
Del. Benito Juárez, Tel. 54321 9600



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

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

MIÉRCOLES

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

JUEVES

Hospitales Pediátricos
Legaria
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

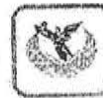
Hospitales Generales
Tlahuac

78

SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Subdirección de Operación Hospitalaria

Atadema N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06700
Del. Benito Juárez, Tel. 5432 1300 Ext. 104


RACIONES DE MENÚS

1

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN INTEGRAL (3 PZAS.)
 JAMÓN DE PAVO 30 GR.
 PECHUGA DE POLLO 50 GR.
 QUESO MANCHEGO 20 GR.
 TOCINO 15 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 AGUACATE 60 GR.
 Jitomate 30 GR.

LECHUGA 30 GR.
 ESPINACA 30 GR.
 CHILES EN VINAGRE 5 GR.
 MAYONESA Y/O CREMA CANTIDAD SUFICIENTE
 SAL CANTIDAD SUFICIENTE
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

2

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN BLANCO 70 GR.
 BISTEC 90 GR.
 FRIJOLES 20 GR.
 QUESO MANCHEGO 30 GR.
 AGUACATE 60 GR.
 CEBOLLA 6 GR.
 Jitomate 60 GR.

CHILE VERDE 5 GR.
 LIMÓN CANTIDAD SUFICIENTE
 SAL CANTIDAD SUFICIENTE
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

3

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 HOJALDRA 2 PZAS.
 MOLE ROJO 100 GR.
 PECHUGA DE POLLO 180 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 FRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA) 200 GR.

4

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 CHAPATA 70 GR.
 JAMÓN DE PAVO 60 GR.
 QUESO MANCHEGO 45 GR.
 LECHUGA 20 GR.
 Jitomate 30 GR.
 AGUACATE 30 GR.

MAYONESA 10 GR.
 CHILE EN VINAGRE 5 GR.
 FLAN 120 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso servilleta, cuchara, o tenedor y según la preparación incluir salsas,
 Sobrecitos de aderezo (mayonesa, catsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc.)

En el caso de los meses de 31 días se repite el menú "1"

SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Altadena N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1059


RACIONES DE MENÚS

5

 CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 MEDIAS NOCHES (2 PZAS)
 SALCHICHA 90 GR.
 Jitomate 80 GR.

 CEBOLLA 10 GR.
 CHILES EN VINAGRE 5 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 YOGURTH 125 GR.

6

 CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PECHUGA DE POLLO 120 GR.
 ZANAHORIA 30 GR.
 PAPA 30 GR.
 CHICHARO 30 GR.
 MAYONESA 5 GR.
 CREMA 5 GR.
 SAL CANTIDAD SUFICIENTE

 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 FRUTA DE TEMPORADA (MANZANA) 200 GR.
 BOLLO 70 GR.
 FLAN 125 GR.

7

 CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN INTEGRAL 4 REBANADAS
 JAMÓN DE PAVO 60 GR.
 QUESO MANCHEGO 40 GR.
 MAYONESA 20 GR.
 AGUACATE 30 GR.
 Jitomate 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.

 CHILE EN VINAGRE 5 GR.
 LECHUGA 20 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 YOGURTH 125 GR.

8

 CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN BOLLO 2 PZAS
 CARNE MOLIDA 180 GR.
 PEREJIL CANTIDAD SUFICIENTE
 SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE
 HUEVO 15 GR.
 PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE
 ACEITE 12 ML

 QUESO AMARRILLO 20 GR.
 Jitomate 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 LECHUGA 60 GR.
 ESPINACA 60 GR.
 SAL CANTIDAD SUFICIENTE
 CHILE EN VINAGRE 5 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 FRUTA DE TEMPORADA (NARANJA) 200 GR.

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara, o tenedor y según la preparación incluir salsas.

Sobrecitos de aderezo (mayonesa, catsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc.)

En el caso de los meses de 31 días se repite el menú -1

SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Alameda N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06310
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1059


RACIONES DE MENÚS

9

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PASTA DE HOJALDRE EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)
 JAMÓN DE PAVO 60 GR.
 CHILES EN VINAGRE 5 GR.
 MAYONESA 10 GR.
 PIÑA 60 GR.
 LECHUGA 30 GR.

ESPINACA 30 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML.
 FLAN 120 GR.

10

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN BLANCO 70 GR.
 BISTEC 90 GR.
 PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE
 SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE
 HUEVO 15 GR.
 ACEITE 10 ML.
 LECHUGA 20 GR.

FRIJOL 20 GR.
 Jitomate 30 GR.
 AGUACATE 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 MAYONESA 10 GR.
 CHILE EN VINAGRE 5 GR.
 YOGURTH 125 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML.

11

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN BLANCO 70 GR.
 JAMÓN DE PAVO 30 GR.
 QUESO BLANCO 20 GR.
 HUEVO 20 GR.
 SALCHICHA 20 GR.
 QUESO OAXACA 20 GR.
 LECHUGA 20 GR.
 CHORIZO 30 GR.

FRIJOL 20 GR.
 MAYONESA 10 GR.
 AGUACATE 30 GR.
 Jitomate 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 CHILE CHIPOTLE 5 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML.
 FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

12

CAFÉ 2 GR.
 AZÚCAR 10 GR.
 MARINAS 2 PIEZAS
 JAMÓN DE 60 GR.
 QUESO MANCHEGO 40 GR.
 LECHUGA 30 GR.
 ESPINACA 30 GR.
 MAYONESA 5 GR.
 AGUACATE 30 GR.

Jitomate 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 CHILE CHIPOTLE 5 GR.
 BEBIDA DE SABOR 500 ML.
 FLAN 125 GR.

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara, o tenedor y según la preparación incluir salsas,
 Sobrecitos de aderezo (mayonesa, catsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc.)

En el caso de los meses de 31 días se repite el menú 1

SECRETARIA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Alameda N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1089


RACIONES DE MENÚS

13

CAFÉ 2 GR
 AZÚCAR 10 GR.
 CUERNITOS 2 PIEZAS
 JAMÓN 60 GR.
 QUESO MANCHEGO 40 GR.
 MAYONESA 10 GR
 LECHUGA 30 GR
 AGUACATE 30 GR

JITOMATE 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 LECHUGA 20 GR
 CHILE EN VINAGRE 10 GR
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 YOGURTH 125 GR

14

CAFÉ 2 GR
 AZÚCAR 10 GR.
 PASTA HOJALDRADA EN FORMA DE EMPANADA
 (2 PIEZAS)
 ATÚN 100 GR
 JITOMATE 30 GR.
 CEBOLLA 3 GR.
 AJO 1 GR.
 PAPA 40 GR
 ZANAHORIA 40 GR.

ACEITUNA 20 GR
 COL 30 GR
 PASAS 10 GR
 NUEZ 10 GR
 PIÑA 20 GR
 CREMA 10 GR
 MAYONESA 5 GR
 FRUTA DE TEMPORADA 200 GR
 BEBIDA DE SABOR 500 ML

15

CAFÉ 2 GR
 AZÚCAR 10 GR.
 PAN BLANCO 70
 FRIJOL 20 GR
 JAMÓN 30 GR
 QUESO MANCHEGO 30 GR
 JITOMATE 30 GR
 AGUACATE 30 GR

CEBOLLA 3 GR
 CHILE EN VINAGRE 5 GR
 BEBIDA DE SABOR 500 ML
 NATILLA 125 GR

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara, o tenedor y según la preparación incluir salsas,
 Sobrecitos de aderezo (mayonesa, catsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc.)
 En el caso de los meses de 31 días se repite el menú -1



SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Alameda N° 23, 8° Piso, Col. Nápoles, C.P. 06810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1099



Anexo 1-E

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Del. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Balbuena	Av. Cecilio 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. Citlali, Delegación Iztapalapa C.P.09660	Dtta. Ofelia Pérez Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Delegación Milpa alta	Nut. Patricia Ávila Pérez
Dr. Rubén Leñero	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Delegación Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Delegación Gustavo A. Madero	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

SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Altadema N° 23, 5° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1089


RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacán	Nut. Johanna Sara Juárez Juárez.
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frio 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
Legaríá	Calzada Legaríá 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 Quezada
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Del. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Dra. Nora Esther Castro Sandoval



SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Altadema N° 23, 8° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1099



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

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



SECRETARÍA DE SALUD

 Dirección General de Administración
 Dirección de Recursos Materiales

 Alameda N° 23, 6° Piso. Col. Nápoles, C.P. 03810
 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1099



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

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



SECRETARÍA DE SALUD

Dirección General de Administración
Dirección de Recursos MaterialesAltadana N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810
Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1089



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 1

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000472		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-SSA1-1995 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 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 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 Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA 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-SSA1-1995 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



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-SSA1-1995 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



FICHA TÉCNICA

Nº 4

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 trituration del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación 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-SSA1-1993 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-SSA1-1995 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:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 Dra. Ma. Cristina Benón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 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-SSA1-1995 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 róciva.
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



CDMX
ESTADO DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000028		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 REALIZARÁN: 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 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y 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: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 7

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA 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-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, 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 8

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 REALIZARÁN: 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 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 9

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-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, 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 Martinez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 10

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000044		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg. Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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-SSA1-1998 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, sin materia extraña y sin humedad. 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 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 11

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
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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-SSA1-1993 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-SSA1-1995 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 Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 12

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 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 cierre 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 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-SSA1-1993 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: 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 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 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:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 14

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: ABARROTES 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-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, 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
CAPACIDAD 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



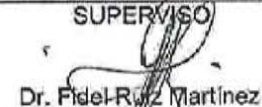
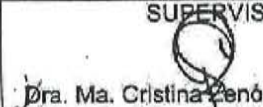
CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 15

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 Cenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 16

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000056		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 REALIZARÁN: 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 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 empaque de papel de 5 grs. 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 17

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000068		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Cacahuete pelado: cacahuete común o mani, oleaginoso de semilla redondeada, producto fresco, limpio e íntegro. 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 REALIZARÁN: 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 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 y limpias, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

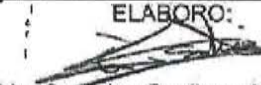
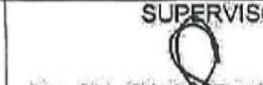
Nº 18

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000072		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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-SSA1-1995 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 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:		
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		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 20

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 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 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 21

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 polvo: Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela 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.		
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 frascos cerrados, sellados y limpios, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 22

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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 23

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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 24

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 liquidas, 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, Esgurrimientos. 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: Llc. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 25

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000488		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Círculo pasa: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e íntegro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la círculo 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000488		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr. Con características sensoriales propias del clavo molido, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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 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 Benón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 27

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000150		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr. Con características sensoriales propias del comino, con etiquetas de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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 frascos cerrados, sellados y limpios, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 28

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000154		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Consomé: 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 etiquete 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 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 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 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 Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



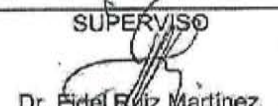
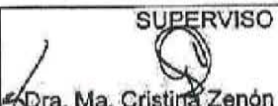
CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 29

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000490		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, frasco de 60 g. Con características sensoriales propias del curry, 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 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 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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 31

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: AÑARROTES 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. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 32

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 33

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000128		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: 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 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 envases cerradas, selladas y limpias, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 34

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: ÁBARROTES 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 35

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 REALIZARÁN: 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 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 envases cerradas, selladas y limpias, 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 36

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 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 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 38

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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en polvo: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSA1-1993 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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 39

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 TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Chocolate en tabillas: 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 tabilla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 40

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 Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 41

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-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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 42

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000200		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Fruta en almíbar: Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene, información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr (varias frutas) y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar.		
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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 43

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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 44

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 homeada 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 45

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 Garbanzo: 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-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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Direccion General de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 46

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: ABARRÓTES Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 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: Lc. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CUIDADO DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 47

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000226		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 48

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000112		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg. Con características sensoriales propias de la granola, con 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-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. NOM-187-SSA1-2002 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 49

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000242		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 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. 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, sin humedad 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 50

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 de arroz: Producto obtenido de la molenda 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-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. NOM-187-SSA1-2002 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 51

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000250		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA 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-1998 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 52

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000258		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios; el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg. Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 sellado, 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 53

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000244		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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. NOM-187-SSA1-2002 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 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 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.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000112		ARTIDA 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 etiqüete 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: Lilia Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 55

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 líquida 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 56

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000282		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo de uva: Es la parte líquida 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-SSA1-1995 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 empaque, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 57

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000282		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Jugo Individual: Es la parte líquida 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-SSA1-1995 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 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 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 emvasado, 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 58

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000164		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTÉS 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-SSA1-1993 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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:		
ELABORÓ: Lici Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 59

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000286		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		RESULTADOS MÍNIMOS 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 MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORÓ: Lid. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA

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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 60

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: ABARROTES Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 61

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-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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

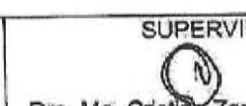
Anexo 2
Partida 1
N° 62

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-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



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, 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 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 64

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

Anexo 2
Partida 1
N° 65

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 Mermelada: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

Anexo 2
Partida 1

Nº 66

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000334		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr. marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 67

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000276		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 68

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000500		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 69

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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 y limpios, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 70

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 71

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 72

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000184		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ABARROTES Órgano: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del órgano. 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 frascos cerrados, sellados y limpios, 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 73

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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 74

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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

N° 75

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 NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 76

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 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 semolinás, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinás 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 77

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-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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 78

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: ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear, 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, 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, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 79

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000436		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-SSA1-1993 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 REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1

Nº 80

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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 81

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 NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 82

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:		
ELABORÓ: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ Dr. Fidel Ruiz Martinez 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: 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 NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 85

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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 86

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000018		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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:		
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		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 88

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 líquido 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 89

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-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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 90

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 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, 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 Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 91

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: 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-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 Benón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 92

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 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-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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 93

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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-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 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 NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISOR: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 94

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 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 NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 95

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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 96

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:		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO Dra. Ma. Cristine Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
Nº 97

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: ABARROTES 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 1
N° 98

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: ABARROTES 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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
Nº 1

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA 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 mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 Dra. Ma. Cristina Lenón Martínez NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

Nº 2

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000026		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: Lc. 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: 2211000042		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aplo: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del aplo 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2

N° 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000064		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Betabel: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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		
CÓDIGO CAMBS: 2211000062		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000066		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Brócoli: Características: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: 2211000082		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Calabaza Italiana: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante; sin marcas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 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: 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

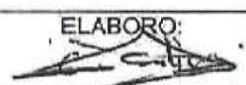
Anexo 2
Partida 2
N° 10

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 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: 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:		
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



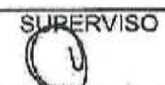
CDMX
Ciudad de México
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2

Nº 12

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. 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: 2211000468		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Champiñones. -Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 lisa tierna 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 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO 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:		
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: 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Chile serrano: Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2

N° 18

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO 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	SUPERVISÓ: Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISÓ: 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		
CÓDIGO CAMBS: 2211000310		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Elote: Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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: 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:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 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: 2211000186		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Espínacas: 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

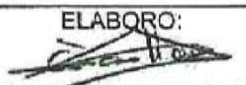


FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000418		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS 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 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: 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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
AREA 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:		
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: 2211000354		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Papa amarilla: Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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 verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, caroso, 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2

Nº 28

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Pimiento morrón rojo: Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: 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



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:		
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		
CÓDIGO CAMBS: 2211000516		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Poro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: 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 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: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te manzanilla: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Te limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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	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: 2211000420		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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		
CÓDIGO CAMBS: 2211000464		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.

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

Anexo 2
Partida 2

Nº 37

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Yérbabuena: 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 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
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
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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:		
 Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	 Dr. Fidel Ruiz Martínez NOMBRE Y FIRMA	 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: 2211000442		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 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		
CÓDIGO CAMBS: 221100002		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Aguacate hass: Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 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: 2211000298		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Limón agrio: Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor ácido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: 2211000322		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 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: 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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000344		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: 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



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 oviada 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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Plátano macho: Características: Fruto alargado de cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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: DIRECCIÓN 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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000400		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Sandía rayada: Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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: 2211000422		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso, .		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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:  <u>Lic. Georgina Santiago Arellanes</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  <u>Dr. Fidel Ruiz Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA	SUPERVISO  <u>Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez</u> NOMBRE Y FIRMA



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CÓDIGO CAMBS: 2211000138		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Ciruela: Características: El color de su cáscara 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 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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
Nº 53

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000116		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Chabacano: Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. 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



CDMX
CIUDAD DE MEXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
N° 54

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



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



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 lustroso 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	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: 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 vehículo 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 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.		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: Llc. 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		
CÓDIGO CAMBS: 2211000314		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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: 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	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: 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:		
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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
Nº 61

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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2

N° 62

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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO
190 años

SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2
Partida 2
Nº 63

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



FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DEL D.F.		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000432		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Uva: Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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