

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; 5°, FRACCIÓN IV Y ARTÍCULO 7 FRACCIÓN VII, DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y 24 DE LA LEY DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL, QUE DENTRO DE SUS ATRIBUCIONES, TIENE LAS DE ORGANIZAR, OPERAR Y SUPERVISAR LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUBRIDAD GENERAL.
- I.2.- SU REPRESENTANTE FUE DESIGNADO DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE SALUD, POR EL OFICIAL MAYOR DEL 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 ADSCRÍBEN 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),

R X

1





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.- DÉCLARA "EL PROVEEDOR" A TRAVÉS DE SU APODERADO GENERAL QUE:
- II.1.- ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, COMO SE ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 102,320 DE FECHA 22 DE AGOSTO DE 2007, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO DIECISIETE DEL DISTRITO FEDERAL, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO SANDOVAL, INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO 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 0000012966104, ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE INSTRUMENTO EN TÉRMINOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO 113,723 DE FECHA 10 DE NOVIEMBRE DE 2011, PASADA ANTE LA FE DEL NOTARIO PÚBLICO NÚMERO DIECISIETE DEL DISTRITO FEDERAL, LICENCIADO FERNANDO CATAÑO MURO

Página 2 de 25







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, DÍSTRIBUCIÓN, 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.





Del. Benito Juárez. Tel. 51321200 Ext. 1100



- 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.





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 MAXIMO 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 MAXIMO DE LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) DEL VALOR MAXIMO DEL PRESENTE INSTRUMÉNTO, SE ENCUENTREN EN EL MISMO EJERCICIO PRESUPUESTAL Y QUE EL PRECIO Y DEM'ÁS 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.

Record Pro-



Página 5 de 25



"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.), UNICAMENTE 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

AAGG/OVIVrgr

Q X

Y





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-022	CURRY	PAQUETE	EL CRIOLLO	\$34.96
30	ALI-ABA-023	CHILE ANCHO	KILO	GRANEL	\$128.39
31	ALI-ABA-024	CHILE ARBOL	KILO	GRANEL	\$118.27
32			KILO	GRANEL	\$131.66
33	ALI-ABA-026 ALI-ABA-027	CHILE CHIPOTLE CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA 220 GR	LA COSTEÑA	\$30.33
-			The state of the s	GRANEL	\$106.24
34	ALI-ABA-028	CHILE GUAJILLO	KILO	LA COSTEÑA	\$33.68
35	ALI-ABA-029	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	GRANEL	\$99.03
36	ALI-ABA-030	CHILE MORITA	KILO		\$123.93
37	ALI-ABA-031	CHILE PASILLA	KILO	GRANEL	\$115.67
38	ALI-ABA-032	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	CHOCO MILK	
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 MARÍAS	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 DÍA	\$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 MAIZ	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
00	ALI-ABA-056	MIEL DE MAÍZ	FRASCO	KARO	\$58.55







Página 7 de 25



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	BA-067 PIMIENTA NEGRA MOLIDA FRASCO EL CRIOLLO						
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 COSTEÑA	\$22.98			
85	ALI-ABA-118	SALSA CATSUP	PIEZA	ABAL	\$0.46			
86	ALI-ABA-119	SALSA JALEPEÑO	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 MENUDA	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	CHAMPIÑONES	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







No	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
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 DICHOS 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

A P

R

SEDESA

SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales Altadena N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810



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 RECIBO 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 REGIRÁ POR LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, SU REGLAMENTO, LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

"EL PROVEEDOR" PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS 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 SECRETARIA 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

SEDESA

Página 10 de 25



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.

L'A 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 HOSPITÂLES), 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 DIETOLOGIA 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

R

SECRETARÍA DE SALUD

Página 11 de 25



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 CONSIDERARAN 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".

MAGG/OVP/rgr

SECRETARÍA DE SALUD

Página 12 de 25



"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA À 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 DEVOLUÇIÓN DE LOS BIENES SE REALIZARÁ DENTRO DE LAS 24 HORAS SIGUIENTES A LA RECEPCIÓN EN LA UNIDAD HOSPITALARIA, PREVIA NOTIFICACIÓN A "EL PROVEEDOR". LA JEFÁTURA DE DIETOLOGÍA O EN SU CASO EL ENCARGADO, DE LA UNIDAD HOSPITALARIA DONDE SE REALICE LA ENTREGA, SERÁ QUIEN NOTIFIQUE A "EL PROVEEDOR" LAS DEVOLUCIONES, PARA QUE SE TOMEN LAS MEDIDAS CONDUCENTES.

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

7

R



Página 13 de 25



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 CUMPLIMENTO 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.MIX.", 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:

of the second

AAGG/OVP/rgr

SEDESA



- 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.

.





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 MAXIMO DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO, POR PENAS CONVENCIONALES PACTADAS POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES.
- 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.

Página 16 de 25

"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

#AGG/OVP/rgr

 \mathbb{Q}





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 DESCONTARA 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



AGG/OWP/rgr







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, INDEPENDIENTEMENTE 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 CONSIDERARAN COMO FALTANTES DE ORIGEN Y "EL G.CD.MX." APLICARA 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 CÁLQULO 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, NOTIFICARA POR ESCRITO A "EL PROVEEDOR" SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE TRES DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR



GG/OVP/rgr



Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales

Altadena N° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1100

Página 18 de 25



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

DÉCIMA 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 ÓBLIGACIONES 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,





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. 1100



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 CUAL'QUIER RESPONSABILIDAD CON RELACIÓN AL PERSONAL QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO ADMINISTRATIVO Y ACEPTA SER EL ÚNICO PATRÓN Y CONSECUENTEMENTE RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DEL TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, POR LO QUE RESPONDERÁ A TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL G.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









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;







Altadena Nº. 23, 6º Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810 Del. Benito Juárez, Tel. 51321200 Ext. 1100

Dirección de Recursos Materiales



- 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 SECRETARIA DE SALUD, SERÁ SUSCEPTIBLE DE SER RESCINDIDO Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

POR LO ANTES SEÑALADO. "EL PROVEEDOR" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE "EL G.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 RÈSCISIÓN 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 OTORGUE POR ESCRITO, PREVIO A SU VENCIMIENTO Y





Página 22 de 25



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 IMPRORROGABLE, Y DE NO CUMPLIR "EL PROVEEDOR", EN EL PLAZO ESTABLECIDO, SE INICIARÁ NUEVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA SIN QUE PUEDA PACTARSE UN NUEVO PLAZO.

EN TODOS LO CASOS "EL G.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

GG/OVP/rgr

SEDESA

Página 23 de 25



FRACCIONES XII Y XXIII DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS, ÉSTE SERÁ NULO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTICULO 2.225 Y DEMÁS RELATIVOS DEL CÓDIGO CIVIL PARA EL DISTRITO FEDERAL, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE CORRESPONDA EJERCITAR AL GOBIERNO 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 REGIRÁN 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 .-

GG/OVP/rgr

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



Página 24 de 25



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 VINION MONDRAGON ARMIJO DIRECTOR GENERAL DE SERVICIOS MÉDICOS Y

URGENCIAS

ESTA HOJA FORMA PARTE DEL CONTRATO ABIERTO CITADO AL RUBRO DE ADQUISICIÓN DE **ALIMENTOS (ABARRO ES, 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**.





ANEXO UNO

7

CONOMO DE MÉXICO

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 CURBAD DE MÉXICO"

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

TOTAL

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	IMPORTEM	MINIMO POR PARTIDA	IMPORTE MÁXIMO POR
1	ABARROTES	s	122,727.32	\$ 1,221,429.99
2	FRUTAS Y VERDURAS	s	200,543.82	\$ 2,005,036.38
7	COLACIONES (50%)	69	263,659.04	\$ 2,635,247.82
		S	586,930.18	\$ 5,861,714.19

POR TIPO DE RECURSO

			POP	POPULAR	ď		FISCAL	AL	
PARTIDA	DESCRIPCIÓN		MINIMO		MÁXIMO		MINIMO		MAXIMO
က	ABARROTES	69	120,560.56	S	1,193,896.90	s	2,166.76	S	27,533.09
4	FRUTAS Y VERDURAS	69	197,285.68	s	1,972,543.00	69	3,257.81	63	32,493.38
. 5	COLACIONES (50%)	69	263,659.04	S	2,635,247.82	S		S	
	TOTAL	49	581,505.28	s	5,801,687.72	usi	5,424.57	s	60,026.47

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

NOTA:

				IINIDAD DE	CANTIDAD SEGURO POPULAR	IRO POPULAR	CANTIDAD RE	CANTIDAD RECURSO FISCAL	PRECIO	,
	SUBPARTIDA	DESCRIPCIÓN	CLAVE	MEDIDA	MÍNIMA	MÁXIMA	MÍNIMA	MÁXIMA		
	1	ACEITE DE CANOLA	ALI-ABA-0116	LITRO	68	884	-	13	8	71.79
	2	ABLANDADOR DE CARNE	ALI-ABA-002	FCO.155	3	26	0		8	21.92
-	3	ACEITE DE MAIZ	ALI-ABA-003	LITRO	2	14	0		\$	65.37-
-	4	ACEITE DE OLIVA	ALI-ABA-004	LATA .500	3	28	0		8	89,55
_		ACEITUNAS	ALI-ABA-005	KILO	1	6	0		69	67.84
_	9	AJONJOLI	ALI-ABA-006	KILO	1	2	0		69	65.26
_	7	ALBERJON	ALI-ABA-100	KILO	1	2	0		\$	22.90
1	8	ALMENDRA	ALI-ABA-007	KILO	2	14	0		69	249.97
	6	AMARANTO	ALI-ABA-089	KILO	_	10	0	,	69	60.19
_	10	ARROZ	ALI-ABA-008	KILO	51	909	0	7	69	27.84
	11	ATE DE FRUTAS	ALI-ABA-101	LATA.700	27	265	0		*	55.55
1	12	ATUN	ALI-ABA-010	LATA.140	99	658	1	10	\$	19.08
	13	ATUN	ALI-ABA-010	LATA 1.880	9	64	0		8	267.08
-	14	AVENA	ALI-ABA-011	KILO	3	27	0		\$	21.77
-	15	AZUCAR	ALI-ABA-012	KILO	196	1,968	2	15	49	28.47
	16	AZUCAR	ALI-ABA-012	PIEZA .005	1100	10,998	127	1271	69	0.24
_	17	CACAHUATE PELADO	ALI-ABA-013	KILO	1	11	0)	\$	86.53
_	18	CAFE DE GRANO	ALI-ABA-014	KILO	15	149	0		8	218.59
	10	CAFÉ COLLIBIE	AI LABA-104	DIEZA 003	1320	13.286	110	1100	5	211

. }

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 LATCUIBAD DE MÉXICO"

64.78	38.76	447.07	15.74	42.37	73.41	39.64	24.61	36.57	34.96	128.39	118.27	131.66	30.33	106.24	33.68	99.03	123.93	115.67	67.52	171.06	42.49	50.82	56.09	67.16	48.68	86.53	15.48	33.52	78.52	17.59	16.41	20.43	31.27	76.40	32.38	32.38	10.10	28.16
- 8	1 \$	1.000 \$	s	4	1.000 \$		1 \$	2 \$	1 8	0.000	0:000	\$ 0000	1 8	1.000 \$	13 \$	\$ 0	1.000 \$	1 \$	65	1	8	89	4 \$	1 \$	1.000 \$	4 \$	1 8	1 \$	1 \$	1 \$	\$ 0	1 8	1 8	2 \$	12 \$	\$ 0	1271 \$	-
0	0	0	0	0	C	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	127	0
32	16	20	u	324	O	22	7	82	3	15	9	3	. 72	25	195	9	15	40	33	144	584	861	445	31	25	527	169	26	41	100	2	19	80	130	1,875	181	18,801	63
n	2	2	Ŧ	33	-	-	-	80	1	2	1	.1	. 7	3	. 20	-	2	4	8	15	58	98	45	3	3	53	17	e	4	10	1	2	80	13	188	18	1880	9
FCO .640	FCO .063	KILO	PAQ .200	LATA 300	KIIO	FCO.060	FCO .060	KILO	FCO .060	KILO	KILO	KILO	LATA .210	KILO	LATA .800	KILO	KILO	LATA .800	PAQ.540	KILO	KILO	LATA .800	PAQ .850	CAJA .990 ·	KILO	KILO	PAQ.020	KILO	KILO	PAQ.500	KILO	KILO	PAQ .500	PAQ ,430	LITRO	LITRO	PZA.500	LATA .397
ALI-ABA-015	ALI-ABA-016	ALI-ABA-017	ALI-ABA-018	ALI-ABA-126	AI I-ABA-019	ALI-ABA-020	ALI-ABA-021	ALI-ABA-022	ALI-ABA-023	ALI-ABA-024	ALI-ABA-025	ALI-ABA-026	ALI-ABA-027	ALI-ABA-028	ALI-ABA-029	ALI-ABA-030	ALI-ABA-031	ALI-ABA-032	ALI-ABA-033	ALI-ABA-034	ALI-ABA-035	ALI-ABA-036	ALI-ABA-037	ALI-ABA-038	ALI-ABA-039	ALI-ABA-040	ALI-ABA-102	ALI-ABA-041	ALI-ABA-042	ALI-ABA-043	ALI-ABA-103	ALI-ABA-044	ALI-ABA-045	ALI-ABA-046	ALI-ABA-047	ALI-ABA-048	ALI-ABA-049	ALI-ABA-050
CAJETA QUEMADA	CANELA EN POLVO	CANELA EN RAJA	BICARBONATO DE SODIO	CEREALES	CIRLIFI A PASA	CLAVO MOLIDO	COMINO	CONSOME	CURRY	CHILE ANCHO	CHILE ARBOL	CHILE CHIPOTLE	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	CHILE GUAJILLO	CHILE JALAPEÑO	CHILE MORITA	CHILE PASILLA	CHOCOLATE EN POLVO	CHOCOLATE EN	FLOR DE JAMAICA	FRIJOL	FRUTA ALMIBAR	GALLETAS MARIAS	GALLETAS SALADAS	GARBANZA	GELATINA DE AGUA	GELATINADE AGUA BAJA EN CALORIAS (LIGTH)	GRANOLA	HABA PELADA	HARINA DE ARROZ	HARINA DE MAÍZ	HARINA DE TRIGO	HARINA PARA HOT CAKE	HOJUELAS DE MAIZ	JUGO DE MANZANA	JUGO DE UVA	JUGO INDIVIDUAL	LECHE CONDENSADA
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	. 33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	. 44	45	46	47	48	49	20	51	52	53	54	55	56	57	58
			5.00	_																	1			_			(m <		κ (χ (0 1	- 1	ш ('n		_	_	_

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

ALI-ABA-123
ALI-ABA-052
ALI-ABA-053
ALI-ABA-054
ALI-ABA-055
ALI-ABA-055
ALI-ABA-056
ALI-ABA-057
ALI-ABA-058
ALI-ABA-059
ALI-ABA-06
ALI-ABA-06
ALI-ABA-06
ALI-ABA-06;
ALI-ABA-063
ALI-ABA-06
ALI-ABA-065
ALI-ABA-066
ALI-ABA-067
ALI-ABA-068
ALI-ABA-069
ALI-ABA-070
ALI-ABA-07
ALI-ABA-07
ALI-ABA-07
ALI-ABA-074
ALI-ABA-07
ALI-ABA-119
ALI-ABA-07
ALI-ABA-07
ALI-ABA-077
ALI-ABA-078
ALI-ABA-079
ALI-ABA-08(
ALI-ABA-081
ALI-ABA-0
ALI-ABA-1
ALI-ABA-083
ALI-ABA-084
ALI-ABA-08





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

4 \$ 11.09	1 \$ 82.01	3 \$ 12.35			63	18 \$ 18.90	0 \$ 28.38	22 \$ 18.40		D 20 1.1	49	S	8	9 \$ 66.41	\$	2.000 \$ 21.31	\$	16 \$ 7.26		s	\$	9 \$ 13.31	8	7 \$ 14.97	28 \$ 20.40	4 \$ 39.03	1 \$ 45.89	4 \$ 13.92	1 \$ 18.35	.000 \$ 20.31	1 \$ 14.87	1.000 \$ 15.46	1.000 \$ 23.14	_	18.34 18.34	A GA	A 69 69	A 60 60 60	* * * * * *
0	0	0	0	et.	1	2	0	2	0	1	0	+	2	1	0	0 2.	0	2	0	.1	6	-	0	-	3	0	0	0	0	-	0		0 1.	1		0			
514	138	25	187	16	549	3,978	237	1,794	96	176	191	593	4,812	290	488	142	717	1,259	53	991	7,811	713	250	779	4,415	179	184	401	52	41	32	32	40	971		32	32	32 9 10	32 9 10 5,879
51	14	ယ	19	2	55	398	24	179	o	18	19	69	481	. 29	49	14	. 72	126	2	66	781	71	25	78	442	18	18	40	ιΩ	4	3	3	4	26		8	1	1 1 3	588 1 1 3
KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	PIEZA	KILO	KILO	KILO	PIEZA	PIEZA	KILO	KILÖ	KILO .	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO	KILO		KILO	KILO	KILO	KILO KILO KILO						
ALI-VER-001	ALI-VER-002	ALI-VER-003	ALI-VER-004	ALI-VER-005	ALI-VER-006	ALI-VER-007	ALI-VER-008	ALI-VER-009	ALI-VER-010	ALI-VER-011	ALI-VER-012	ALI-VER-014	ALI-VER-013	ALI-VER-015	ALI-VER-016	ALI-VER-017	ALI-VER-018	ALI-VER-019	ALI-VER-020	ALI-VER-021	ALI-VER-022	ALI-VER-023	ALI-VER-024	ALI-VER-025	ALI-VER-026	ALI-VER-027	ALI-VER-028	ALI-VER-029	ALI-VER-030	ALI-VER-031	ALI-VER-032	ALI-VER-033	ALI-VER-065	ALI-VER-034		ALI-VER-035	ALI-VER-035 ALI-VER-036	ALI-VER-035 ALI-VER-036 ALI-VER-037	ALI-VER-035 ALI-VER-036 ALI-VER-037 ALI-VER-038
ACELGA	AJO	APIO	BETABEL	BERROS	BROCOLI	CALABAZA ITALIANA	CAMOTE	CEBOLLA	CILANTRO	TOD	COLIFLOR	CHAMPIÑONES	CHAYOTE	CHICHARO	CHILE POBLANO	CHILE SERRANO	EJOTE	ELOTE	EPAZOTE	ESPINACAS	JITOMATE GUAJILLO	LECHUGA ROMANA	LECHUGA OREJONA	NOPALES	PAPA AMARILLA	PIMIENTO MORRON VERDE	PIMIENTO MORRON ROJO	PEPINO	PEREJIL	PORO	RABANO	TE MANZANILLA	TELIMON	TOMATE VERDE		VERDOLAGAS	VERDOLAGAS YERBABUENA	VERBOLAGAS YERBABUENA HIERBAS DE OLOR	VERDOLAGAS YERBABUENA HIERBAS DE OLOR ZANAHORIA
-	2	3	4	5	9	7	8	6	10	11	12	13	14	. 15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	. 59	30	31	32	33	34	35		36	36	36 37 38	36 37 38 39
7													OII				9					F				> 4	1 02 1	<u> </u>	.	χ.	Α (s		Ö.C.F		*****			

	CUDAD DE MÉXICO	><	DISTRIBUCIÓN DE BIENES ADJUDICADOS POR TIPO DE RECURSO DE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 3000116, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA LA REDHOSPITALARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CHBAD DE MÉXI	ICADOS POR TIPO PÚBLICA NACIONA SUMOS ALIMENTIC A DE SALUD DE L	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 CHIDAD DE MEXICO"	4			
ROPUESTAP	RESENTADA PC	ROPUESTA PRESENTADA POR ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.	L DE C.V.		Ŷ				
	42	MANZANA	ALI-FRU-003	KILO	099	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	6	\$ 06	17.65
	46	PIÑA ESMERALDA	ALI-FRU-007	KILO	245	2,451	7	. 72 \$	14.97
	47	PLATANO MACHO	ALI-FRU-008	KILO	99	- 228	0	1 \$	17.84
2	48	PLATANO TABASCO	ALI-FRU-009	KILO	298	2,979	1	8	15.12
	49	SANDIA RAYADA	ALI-FRU-010	KILO	216	2,162	9	\$ 25	10.53
	20	TORONJA	ALI-FRU-011	KILO	94	910	6	\$ 28	7.87
	51	CAÑA	ALI-FRU-022	KILO	2	15	0	3 \$	10.93
	52	GUAYABA	ALI-FRU-012	KILO	299	2,990	7	20 \$	20.14
	53	JÍCAMA	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	-	5 \$	29.59
	25	TEJOCOTE	ALI-FRU-025	KILO .	4	35	0	9	24.13
	58	UVA	ALI-FRU-019	KILO	26	972	2	15 \$	68.74
1 .	-	BOX LUNCH		COLACION	3142	31,404		\$	72.34



ABARROTES

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

1er. Día de cada mes

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

2do. Día de cada mes

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

y



BECRETARIA (#

Dirección General de Servicios Médicos y 175 m. Subdirección de Operación Novembro

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







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

3er día de cada mes

Hospitales Pediátricos	F (4)
Villa	
San Juan de Aragón	
Peralvillo	- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1
Moctezuma	
Iztacalco	
Hospitales Materno Infantiles	
Cuautepec	
Inguarán .	
Hospitales Generales	
Villa	
Dr. Gregorio Salas	
Balbuena	
Clínica Hospital de Especialidades Toxi	cológicas
Venustiano Carranza	

Y 8







SECRETARÍA DE SALUD Subsecretaria 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	* + d			
√illa				
San Juan de Aragón .				
Peralvillo				- 11
Moctezuma				-
Iztacalco		 		
Hospitales Materno Infantiles		 		
Cuautepec				
Inguarán				
Hospital de Especialidades		 		
Dr. Belisario Domínguez				
Hospitales Generales				
Dr. Rubén Leñero		 		
Iztapalapa		 		
Villa		 		
Balbuena		 	7	-
Xoco		 		

MARTES

Azcapotzalco				-	 -
Coyoacan			 		
Tacubaya		*			
Hospitales Materno Infantiles					
Nicolás M. Cedillo			 		
Hospitales Generales					 -
Dr. Gregorio salas			 		 _
Tlahuac		ē		7.	









SECRETARÍA DE SALUD Subsecretaria 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	
Legaría	
Hospital Materno Pediátrico	
Xochimilco	
Hospitales Materno Infantiles	
Topilejo	
Tlahuac	
Hospital de Especialidades	
Dr. Belisario Domínguez	
Hospitales Generales	
Dr. Rubén Leñero	
Xoco	
Milpa alta	N 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10
Villa	
Iztapalapa	(F)
Balbuena	
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas	
Venustiano Carranza	
Toxicológico	
Toxicológico Xochimilco	

VIERNES

Hospitales Generales	,
Tlahuac	

9 8 Sancies

SECRETARIA DE D



RACIONES DE MENUS

CAFE 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

PAN INTEGRAL (3 PZAS.) JAMON 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

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

PAN BLANGO 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.

LIMON CANTIDAD SUFICIENTE

SAL CANTIDAD SUFICIENTE BEBIDA DE SABOR 500 ML

FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

HOJALDRA 2 PZAS.

MOLE ROJO 100 GR.

PECHUGA DE POLLO 180 GR.

BEBIDA DE SABOR 500 ML

RRUTA DE TEMPORADA (GUAYABA) 200 GR

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

CHAPATA 70 GR

JAMÓN DE PAVO 60 GR.

QUESO MANCHEGO 45 GR.

LECHUGA 20 GR

JITOMATE 30 GR

MAYONESA 10 GR.

CHILE EN VINAGRE 5 GR.

FLAN 120 GR.

BEBIDA DE SABOR 500 ML

AGUACATE 30 GR Nota: Los menús deben contener: vaso servilleta, cuchara, o tenedor y según la preparación incluir salsas, Sobrecitos de aderezo (mayonesa, cátsup, 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

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





		100
RACIONES	DE	MENHIC
PCA CELCOTATES		MEMOS

5

CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR MEDIAS NOCHES (2 PZAS) SALCHICHA 90 GR JITOMATIE 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

CHÍCHARO 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.

.

CAFÉ 2 GR AZÚCAR 10 GR.

PANINTEGRAL 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

AZUCAR 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, cátsup, 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

Altadena: M° 23, 6° Piso, Col. Nápoles, C.P. 63310 Del Benito Juárez, Tel, 51321200.Ext. 1099

Not

LICITACION PUBLICA NACIONAL 30001122 - 004 - 16



RACIONES DE MENÚS

9

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

PASTA DE HOJALDRÉ EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)

JAMON 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 SUPICIENTE

HUEVO 15 GR

ACEITE 10 ML.

LECHUGA 20 GR

FRIJOLES 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 OAXAGA 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

AZUCAR 10 GR.

MARINAS 2 PIEZAS

JAMON 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, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch etc.)
En el caso de los meses de 31 días se repite el menú ·1

Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales

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



RACIONES DE MENÚS

13

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR. CUERNITOS 2 PIEZAS

108

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, cátsup, 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 Materfales

Alfadena N° 23, 8° Piso, Col. Nápoles, C.P. 03810 Del Beniro 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 nº 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4º 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	Otta. 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 Zacatlar 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	Otta. María Alejandra Araiza Chávez
Dr. Enrique Cabrera Cosio	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Co Ex Hacienda de Tarango Delegación Álvaro Obregón	Dtta. Isabel Sanchez 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 Zapat Del. Iztapalapa.	a. Nut. lisen J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepa	n Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido Del. Xochimilco	Nut. Patricia López Samperio

7

SECRETARIA DE SALUP

Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco nº 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Delegación Azcapotzalco	C. Arturo Lara Martínez
Coyoacan	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, delegación Coyoacan	Nut. Johanna Sara Juárez Juárez
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río 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
Legaría	Calzada Legaría nº 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 Sandova

SECRETARIA DE SALUD



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	Otta. Bertha Romeo Hernández
Tlahuac	Av. Tlahuac Chalco n° 231 Col. La Habana Del. Tlahuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata nº 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Del. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Dtta. María Dolores Cuenca
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Del. Tlalpan. C.P. 14500	C. Ángeles G. Pérez Eslava



SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Administración Dirección de Recursos Materiales

1 SH 18 SA



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 Rio de Churubusco. Col. López Mateos. Del. Venustiano Carranza	Nut Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Prolongación División del Norte, esq. Avenida México. Col. San Marcos Xochimilco. Del. Xochimilco	Nut Carlos Bobadilla Zamudio
Centro regulador de urgencias	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Del. Venustiano Carranza.	Lic. Noé Euridi Santiago Chica
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuautepec Barrio Bajo, C.P. 07210, Del. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Martinez 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	09510. Del. Iztapalapa.	Lic. Jacobo Muñoz Reyes
Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha	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	Tialpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Varones	Guadalupita, C.P. 14308, Del. Tlalpan.	Lic. Luis Manuel Arjona Pérez
Comunidad de Desarrollo Integral para Adolescentes	Obrera Mundial y Calle Peten s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Del. Benito Juárez.	Lic. Fernando Rodríguez Arias









ATT. MIRRIA DE SADOD Direction General de Servicios Médicos y Urgenulas

Anexo 2 Partida 1

FICHA TÉCNICA

N° 1

	ENLINE DE OLIV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLANE CAMBS: 2211000472		PARTIDA PRE	SUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Aceite de canola: Aceite 100% de ca colesterol, marca registrada, presen aceite comestible, con etiquete de val	nola. Sín ácidos gra tación en litro (+, -	isos transgénico 10%). Con ca	as y por su origen vegetal no contiene fracterísticas sensoriales propias del
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		A STATE OF THE STA
higiene que deben observarse en el p	proceso de alimento ficial mexicana esta	s, bebidas o su; blece las dispo	siciones y especificaciones sanitarias
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña ni sedimento.	egridad del envase les la tapa, que se	RESULTADOS PRUEBA: En factores de	S MINIMOS ESPERADOS POR apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.			v
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea	TOTAL DE BI	ENES SOLICITADOS: la regulsición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D			S MINIMAS PARA 180 DIAS:
GADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigo tres meses.	cha de envasado, encia mínima de	El bien deber	S DE ALMACENAMIENTO. à presentarse en contenedores limpio , libres de cualquier tipo de faun
GADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fed fecha de caducidad visible y con vige	encia mínima de	El bien deber y resistentes nociva.	à presentarse en contenedores limpio , libres de cualquier tipo de faun
GADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vige tres meses.	encia mínima de	El bien deber y resistentes nociva. RRENDAMIENT	à presentarse en contenedores limpio , libres de cualquier tipo de faun

A.

£.



PERFERIA OS SALTO Direccito Comeral de Servicios Medicos y Urgendias

Anexo 2 Partida 1 N° 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GI	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000470		PARTIDA PRI	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Ablandador de carne: Producto para marca registrada, con etiqueta de Inf ablandador.	reblandecer la car	rne: fabricado	a bàse de enzimas, Frasco de 155 gr, características sensoriales proplas del
higiene que deben observarse en el p	cial mexicana esta roceso de alimento: icial mexicana esta	s, bebidas o su oblece las disp	posiciones y específicaciones sanitarias
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por Inspección ocular la interprimario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este Ilmpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase es la tapa que se y sin abolladuras,	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR le aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea ·		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fec fecha de caducidad visible y con vige tres meses.	encia minima de	El bien deb	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en empaques limplos alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	/		
ELABORO:	SUPERV		SUPERVISO
	1 111	5	SO /
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fistel Ruiz		Dra. Ma. Cristine Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA

A.



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	A DE SALUD DE	L D.F.	SE ANCIONI DE LA COMPANSION DE LA COMPAN
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEI	NERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000474	m-11-20-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80-11-80	PARTIDA PRE	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Aceite de maíz: Aceite vegetal comest presión en frio del germen del maíz,	tible de maíz con marca registrada	abundantes á	cidos grasos esenciales, obtenido por n en botella de 1 lt (+, - 10%), Con
características sensoriales propias del a	Y 1811	con etiquete d	e valor nutrimental visible.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABL	.ES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial higiene que deben observarse en el pro	al mexicana esta ceso de alimento	blece los requi s, bebidas o su	sitos mínimos de buenas prácticas de plementos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma ofici sobre alimentos envasados en recipient			
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA	LIZARAN:		S MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin aballaduras, sin materia extraña ni sedimento.		PRUEBA: En factores de	e apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.			¥
Verificar las condiciones de limpieza y personal.	presentación del		9
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	it.		ENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área		De acuerdo a	la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica	S:	EXISTENCIA No aplica	S MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha fecha de caducidad visible y con vigeno tres meses.	a de envasado, sia mínima de	El bien deber	ES DE ALMACENAMIENTO. á presentarse en contenedores limplos libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TÓ O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERVI	\$9 \	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Rulz N	artinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y EIRMA	NOMBRE Y	FIRMA	NOMBREY FIRMA

7

f



SE RETARIA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

FICHA TÉCNICA

Nº 4

CLAVE CAMBS: 2211000008	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado e sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se	ENTO O SERVICIO: cenido mediante la itrituración del fruto de variedades en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que e extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación ropias del aceite de oliva, con etiquete de valor nutrimenta
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
higiene que deben observarse en el proceso de alim	es de la costura. establece los requisitos mínimos de buenas prácticas d nentos, bebidas o suplementos. a establece las disposiciones y especificaciones sanitaria
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del enverimanto, que no presente alteraciones la tapa que encuentre herméticamente sellada, y sin abollado sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación	e se uras,
personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No áplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	
Los alimentos deberán presentar, fecha de envasad fecha de caducidad visible y con vigencia mínima d tres meses.	
fecha de caducidad visible y con vigencia mínima d tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEI	/.
fecha de caducidad visible y con vigencia mínima di tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEI	ERVISO SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Senón Martinez



du Princip de Sando Direct de Venezal de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 Nº 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000012	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Aceitunas: Aceitunas verde enteras en salmuera de separación de la carne con respecto al hueso, Presenta	textura firme y crullente, presentando una buena
características sensoriales propias del aceite de oliva, co	on etiquete de valor nutrimental visible.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	iblece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana esta sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hem	ablece las disposiciones y especificaciones sanitarias nético y sometido a tratamiento térmico.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR
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.	822
Verificar que el transporte este limpio.	
Verificar las condiciones de limpleza y presentación del personal.	× .
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS;
De acuerdo a las necesidades del área	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 cualquie tipo de fauna ríociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORIO SUPERVI	SO SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fide/Ruiz N	lärtinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA NOMBRE V FIRMA



SCHRETTELA DE SALDO

Cire : Ital Ceneral de Servicica Dedicos y Ordencias

Anexo 2 Partida 1 N° 6

FICHA TÉCNICA

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

A



SECRETARÍA DE SALUD Disencion General de Servicios Médicos y Úrgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 7

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	Sergianno di
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SE R	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000046	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT ABARROTES Alberjón: Grano maduro amarillo azufrado procedente humedad e insectos, el empaque primario deberá espec marca registrada, Con características sensoriales provisible.	e de la familia de las leguminosas, granos libres de dificar el contenido rieto, presentación bolsa de 500 gr.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de aliment NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las dispos los cereales y sus productos, harinas de cereales, sé semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o s	os, bebidas o suplementos. iciones y específicaciones sanitarias y nutrimentales de molas o semolinas, alimentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad de producto, sin materia extraña, sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 cualquie tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	
SUPER	
Lic. Geergina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA	

7



CDMX

SECPETAPÍA DE SALUD

190años

Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

Nº 8

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLÁVE CAMBS: 2211000476	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Almendra: Grano seco alargado de la variedad Largue limpio e integro, Presentación paquete de kilo, Con caracter caso de que las unidades médicas requieran menos con las mismas características que el paquete.	ta Desmayo, empaque cerrado de producto fresco, terísticas sensoriales propias de la almendra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin presentar ranciedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	The state of the s	
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA Dr. Fidel Fulz M NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA	Martinez Dra. Ma, Cristin Zenón Martinez	



PARTETARÍA DE SALUD Direccion General de Servicios Nédicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 9

FICHA TÉCNICA

	NAME OF THE OWNER OW
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000038	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Amaranto: Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximada envoltura deberá especificar el contenido neto. Con carac	amente, brillante y de color blanco. Cada empaque o
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposicios cereales y sus productos, harinas de cereales, sém semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus	s, bebidas o suplementos. iones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de olas o semolinas, alimentos a base de cereales, de
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	FOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia minima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, ilbres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO: SO SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

of the second



CDMX

JEO PETADIA DE SALUD

Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

Nº 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L. D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	GENERAL DE SER	VICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000044		PARTIDA PRE	ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Arroz: Cereal en granos enteros de especificar el contenido neto, inform características sensoriales propias de	apariencia ovalada nación nutrimental,	y de color blan	co. Cada empaque o envoltura deberá da, presentación bolsa de 1 kg, Gon	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p			isitos mínimos de buenas prácticas de oplementos.	
NOM-147-SSAI-1996 Esta norma es los cereales y sus productos, harina semillas comestibles, harinas, sémol-	as de cereales, sér	nolas o semolir	ficaciones sanitarias y nutrimentales de nas, alimentos a base de cereales, de ductos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE Ri Verificar por inspección ocular producto, sin materia extraña y sin he	la integridad del umedad.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR , e apariencia: lo solicitado	
Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.				
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	rea		IENES SOLICITADOS: la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fe fecha de caducidad visible y con vig- tres meses.	cha de envasado, encia mínima de	El bien debe	ES DE ALMACENAMIENTO. rá presentarse en bolsas de polietileno nplas, libres de cualquier tipo de fauna	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, A	RRENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPERV		SURERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel-Rulz		Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y	FIRMA	NOMBREY FIRMA	



SECRETARÍA DE SALUD Direction deneral de Sexvicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

Nº 11

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L. D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT ABARROTES Ate de frutas: Dulce típico mexicano, mezcia de pulpa cual la mezcia solidifica una vez que enfria, información 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.	a de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	·	
NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana estal metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos.	
NOM-130-SSA -1995 Esta norma oficial mexicana est sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hem	ablece las disposiciones y especificaciones sanitarias nético y sometido a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:	
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 de personal.		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 limpla y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	RRENDAMIENTO O SERVICIO:	
ELABORO: SUPERV	12-	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA NOMBREY FIRMA	

of a



SIGRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 12

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOĻICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000050		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Atún: conserva de lomo de Atún con registrada, información nutrimental y	pacta, conservado	€n agua natu	O: ural, presentación lata de 140 grs, marca
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-002-SSAI-1993 Esta norma ofi metálicos para alimentos y bebidas, e			isitos sanitarios de los envases
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los req s, bebidas o :	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma o sobre alimentos envasados en recipie	ficial mexicana esta entes de clerres hen	iblece las dis méticos y sor	sposiciones y especificaciones sanitarlas netidos a tratamiento térmico.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	EALIZARAN:	RESULTAD PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente al abolladuras y abombamiento.	egridad del envase Iteraciones como		de apariencia: lo solícitado
Verificar que el transporte este limpio),	K.	
Verificar las condiciones de limpieza personal.	y presentación del		×
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: 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 est limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fau nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO	SUPERVI	so	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz Martinez		Dra. Ma. Cristine Zenon Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA		NOMBREY FIRMA

A.



ID RETARIA DE SALUD Diranción General de Vervicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

Nº 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	TCIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000050		PARTIDA PRI	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Atún: conserva de lomo de Atún co marca registrada, información nutrin nutrimental, y peso drenado visibles.	ompacta, conservac	do en agua na	etural, presentación lata de 1.880 grs. 80 grs. Marca registrada, información
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-002-SSAI-1993 Esta norma ofi metálicos para allmentos y bebidas, e	cial mexicana estab	lece los requis la costura.	itos sanitarios de los envases
higiene que deben observarse en el p	proceso de alimento	s, bebidas o su	
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma of sobre alimentos envasados en recipie	ficial mexicana esta entes de cierre hem	ablece las disp nético y someti	osiciones y especificaciones sanitarias do a tratamiento térmico.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que ino presente al abolladuras y abombamiento. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase Iteraciones como	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CAQUCIDAD DEL BIEN: Los allmentos deberán presentar, fed fecha de caducidad visible y con vige tres meses.	cha de envasado, encia mínima de	El bien deb	IES DE ALMACENAMIENTO. perà presentarse en cajas de estibas esistentes, libres de cualquier tipo de l.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	Tổ O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERV	K.	SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	Dr. Fidel Ryle		NOMBREY FIRMA

A



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: Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposiciones y específicaciones 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. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado 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. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna tres meses. nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SHRERVISO ELABQRO: SUPERVISO Dr. Figet Buiz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez Lic-Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

7



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 15

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALU	ID DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE	SERVICIOS ME	DICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000056		PARTIDA PRES	SUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Azúcar: Azúcar Morena, Disacárido kilo, sin rasgaduras, marca registrad Azúcar,	que se obtier	ne de la caña de	CIO: azúcar en forma granulada presentación con características sensonales propias del
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana	a establece los re mentos, bebidas	equisitos mínimos de buenas prácticas de o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in envase primario, que el empaque alteraciones, que se encuentre here sellada y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de presentación del personal.	tegridad del no presente méticamente		MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea	TOTAL DE BIE De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: a requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presental empaquetado, fecha de caducidad v mínimo de 3 meses.	r, fecha de Isible con un	El bien deber	S DE ALMACENAMIENTO. rá presentarse en empaques, sellados stentes, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIE	N, ARRENDAM	IENTO O SERVICIO:
ELABORO:	1	PERVISO	SUPERVISO
NOMBRE Y FIRMA		REY/FIRMA	ora. Ma. Cristina Penón Martínez NOMBREY FIRMA

P



SICRITARÍA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 16

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALU	JD DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE	SERVICIOS MED	DICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000056		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Azúcar: Azúcar Morena, Disacérido en sobre de papel, contenido pieza registrada. Con características senso	que se obtier a de 5 gr, el	ne de la caña de a envase deberá d	cio: azú¢ar en forma granulada, presentación de específicar el contenido neto, marca
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana proceso de ali	a establece los re- mentos, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in envase primarlo, que no esté ro encuentre herméticamente sellada, extraña. Verificar que el transporte este limpio	itegridad del oto, que se y sin materia		MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: pariencia: lo solicitado
Verificar las condiciones de presentación del personal.	limpieza y		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea	TOTAL DE BIEN De acuerdo a la	ES SOLICITADOS: requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS N No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presental empaquetado, fecha de caducidad v mínimo de 3 meses.		El bien deberá	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en empaque de papel de 5 alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA			ENTO O SERVICIO:
ELABORO:	(PERVISO Martinez	SUPERVISO) Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
Lic. Georgina Santiago Arellanes	DI. Fluer		8 NOMBRAY FIRMA

7



SECRETARIA DE SALUD Lineacion General de Servicios Medicos y Urgencias Anexo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 17

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALU	D DEL D.F.	.]
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE	SERVICIOS MED	ICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000068		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Cacahuate pelado: cacahuate comú	n o mani, ole	aginosa de semili	a redondeada, producto fresco, limpio e
integro. Presentación paquete de kilo. En caso de que las unidades médica con las mismas características que el	s requieran r		s propias del cacahuate. berán entregarlo en empaques cerrados
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	cial mexicana		quisitos mínimos de buenas prácticas de
•		The Control of the Co	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in- producto, sin materia extraña, sin hui presentar ranciedad.	tegridad del		MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA; pariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de presentación del personal.	Ilmpieza y		,
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea .	TOTAL DE BIEN De actierdo a la r	ES SOLICITADOS: requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIAS M No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar empaquetado, fecha de caducidad vi mínimo de 3 meses.	, fecha de Isible con un	El bien deberá	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polletileno as y limpias, libres de cualquier tipo de
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIE	N, ARRENDAMIE	ENTO O SERVICIO:
ELABORO:	`	IPERVISO	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	4		Dra. Ma. Cristina zenón Martinez

A Company



CDMX

JUGABIARIA DI SALUD

190años

Direction General de Servicios Médicos y Urgencias

Anavo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	DE SALU	D DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	ERAL DE	SERVICIOS MEDIO	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000072		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, AI ABARROTES Café de grano: Café 100% puro, tostar neto, Con características sensoriales pro	do y molida	o. El empaque o en	voltura deberá específicar el contenido
NORMAS DE REFERENCIA APLICABL		are de grano, con cu	quelo de valor natimiental vienes.
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficia higiene que deben observarse en el pro-	ceso de alli	mentos, bebidas o s	uplementos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficia sobre alimentos envasados en recipient	al mexican es de ciem	a establece las disp es herméticos y som	etidos a tratamiento térmico.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REAL Verificar por inspección ocular la integroducto, sin materia extraña y sin humo Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpresentación del personal.	gridad del		NIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: riencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENE De acuerdo a la re-	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica	S:	EXISTENCIAS MIN No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS;
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad visil mínimo de 3 meses.	ple con un	El bien deberá sellados, Ilmpios fauna nociva.	E ALMACENAMIENTO, presentarse en empaques, cerrados, y resistentes, libres de cualquier tipo de
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABI		UPERVISO	SUPERVISO
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	(del Ruiz Martinez	Dra. Ma. Criston Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	0.2030	MBREY FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



PETRETARIA DE SALOD Direccion General de Servicios Medicos y Organcias

> Anexo 2 Partida 1 N° 19

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SAI	LOD DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL D	E SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAYE CAMBS: 2211000074	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDA ABARROTES Café Soluble: Café 100% puro soluble, presenta el envase deberá de especificar el contenido ne del café soluble.	MIENTO O SERVICIO: ación en sobre de papel plastificado, contenido pleza de 2 gr, ato, marca registrada Con características sensoriales propias
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexica higiene que deben observarse en el proceso de a	ana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de alimentos, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN Verificar por inspección ocular la integridad de producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 d empaquetado, fecha de caducidad visible con u mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. e. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL B	IEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic Georgina Santiago Arellanes Dr. Fil	SUPERVISO SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez MBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

7



SEURETAPIA DE SALTO Elección General de Servicios Médicos y Organcias

Anexo 2 Partida 1

N° 20

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI	A DE SALU	D DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE	SERVICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000078		PARTIDA PRESUP	UESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Cajeta Quemada: Dulce de leche ela especificar el contenido neto, prese sensoriales propias de la cajeta, con et	borado med	iante la combinació sco de 640 gr, n	n de leche de cabra. El envase deberá narca registrada. Con características
NORMAS DE REFERENCIA APLICAB	LES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pro	lal mexicana oceso de all	a establece los requ mentos, bebidas o s	sisitos mínimos de buenas prácticas de auplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Verificar por inspección ocular la inte envase primario, que no presente alte tapa, que se encuentre herméticamen y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de li presentación del personal.	egridad del raciones la		NIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: riencia: lo sollcitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	3	TOTAL DE BIENE De acuerdo a la re	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI. No aplica	AS:	EXISTENCIAS MII No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses.		El bien deberá pre	E ALMACENAMIENTO. esentarse en frascos cerrados, sellados e cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BI	N, ARRENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic: Georgina Santiago Arellanes	/	JPERVISO al Ruiz Martinez	SURERVISO Dra. Ma. Cristica Zenón Martínez
	NOMBREY FIRMA NOMBREY FIRMA		

A



DE CELEBIA DE SALUD O mangido federal de Pervictos Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 21

FICHA TÉCNICA

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



OPIDETARIA DE SALOD Ferencias General de Servicios Medicos y Urgencias Anexo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 22

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALU	D DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE	SERVICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CLAYE CAMBS: 2211000090		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, A ABARROTES Canela en raja: Canela aromática y sensoriales propias de la canela en raj	de sabor agra		paquete de kilo. Con características	
En caso de que las unidades médicas con las mismas características que el	s requieran n paquete.	nenos de 1kg. Debe	erán entregarlo en empaques cerrados	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:	No. of the little		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pr			uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE. Verificar por Inspección ocular la Interproducto, fresco y limpio Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de lipresentación del personal.	egridad del		NIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: riencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENE De acuerdo a la re		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MII No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vi mínimo de 3 meses.	, fecha de sible con un	El bien deberá p	is, limpias y resistentes, libres de	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIE	N, ARRENDAMIEN	ITO O SERVICIO:	
ELABORO:	SI	JPERYISO/	SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arelianes	Dr. Fide	Ryiz Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA			

7



CDMX SETPETARÍA DE SALUD

190años Direccion Ceneral de Servicios Médicos y Ordencias

Anexo 2 Partida 1 N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALU	JD DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE	SERVICIOS MED	ICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000478		PARTIDA PRESU	PUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN. ABARROTES Bicarbonato de Sodio para cocina: de 200 gr, (+, -10%) Con caracterist visible.	: Polvo blance	o, sabor refrescant	lO: e y alcalino, marca registrada, empaque conato, con etiquete de valor nutrimental
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexican proceso de ali	a establece los rec mentos, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in envase primario, que se herméticamente sellada, sin materia Verificar que el transporte este limpio	ntegridad del encuentre extraña,		IINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: arienda: lo solicitado
Verificar las condiciones de presentación del personal.	limpleza y		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIEN De acuerdo a la r	ES SOLICITADOS: requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS M No aplica	IINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presental empaquetado, fecha de caducidad v mínimo de 3 meses.		El bien deberá p	DE ALMACENAMIENTO. presentarse empaques cerrados, sellados de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BII	EN, ARRENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO:		PERYING	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes		RUZ Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE V FIRMA		NOMBRE Y FIRMA



CDMX

JUNE DE MENUCO

JECRETARIA DE SALUD

JECRETARIA DE SALUD

JECRETARIA DE SALUD

JECRETARIA DE SALUD

JUNE

JU

Anexo 2 Partida 1 Nº 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	.D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000112	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con hie Vitamina E y Acido fólico, presentación lata de 300 gral con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (Fase 1 y 2). El cereal infantil se utilizara en la preparación de las dieta papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospital nutrición a los pacientes.	rro, zino, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, nos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo es de los pacientes pediátricos, en las dietas liquidas,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento: NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones Generales de Etic	bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que el transporte este limplo, libre de fauna nociva y suciedad.		
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	,	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 luga seco sin contaminantes y que no sobre pase una tempetura de 40°C	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz/M	artínez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez	



CDMX
190años

190años

190años

190años

Anexo 2 Partida 1

N° 25

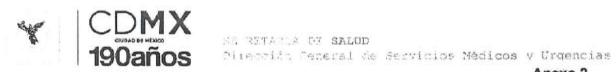
JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	DE SALUD	DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	ERAL DE S	ERVICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000488		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, AF ABÁRROTES Ciruela pasa: Fruto carnoso en forma d de kilo. Con características sensoriales p En caso de que las unidades médicas r con las mismas características que el pa	eshidratada eropias de la reguleran m	, producto fresco, li ciruela pasa.	mplo e integro, Presentación paquete	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABL NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficia higiene que deben observarse en el pro-	l mevicana	establece los requi nentos, bebidas o su	sitos mínimos de buenas prácticas de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REAL Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque roto, que se encuentre herméticamente y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpresentación del personal.	forma e	En factores de apar	IMOS ESPERADOS POR PRUEBA: iencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES De acuerdo a la re-	S SOLICITADOS: quisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica	AS:	No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		El bien deberá p cerradas, sellada cualquier tipo de fi		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE		UPERVISO	SUPERVISO	
Lic Georgina Santiago Arelianes	Dr. Fid	el Buiz Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE V FIR		NOMBRE Y FIRMA	



CDMX
SETRETARÍA DE SALUD
Climention General de Servicias Medicos y Urcencias

Anexo 2 Partida 1 N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	A DE SALU	JD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	NERAL DE	SERVICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000488		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Clavo molido: Color pardo oscuro, co picante, marca registrada, Frasco de é etiquete de valor nutrimental visible.	n un olor	aromático v agradat	ole, asl como un sabor fuerte, acre y	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABL NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici higiene que deben observarse en el pro	al mexican	a establece los requi mentos, bebidas o su	isitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Verificar por inspección ocular la inte envase primario, que no presente alter tapa, que se encuentre herméticament y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de lir presentación del personal.	gridad del raciones la	En factores de apar	IIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: iencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES De acuerdo a la re-		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses.	ible con ur	El bieri deberá pre y limpios, libres de	E ALMACENAMIENTO. esentarse en frascos cerrados, sellados cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB		/ -		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes		UPERVISO	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Cenón Martinez	
NOMBRE Y FIRMA		MBRE Y FIRMA	NOMBRE VEIRMA	



Anexo 2 Partida 1 N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000150		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Comino: Comino molido con un sabo de 60 gr; Con características sensori	or cálido, aromático	, un poco am	argo y ploante, marca registrada, Frasco	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los rec s, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	EALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:		
Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellad extraña. Verificar que el transporte este limpio	es la tapa, que se la, y sin materia		de apariencia: lo solicitado	
Verificar las condiciones de limpieza personal.				
CALENDARIO DE SUMINISTRO:		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición		
De acuerdo a las necesidades del área		NAME OF THE PARTY		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENC No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		El bien de	NES DE ALMACENAMIENTO. berá presentarse en frascos cerrados limpios, libres de cualquier tipo de fauna	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA				
ELABORO: Lic. Gaorgina Santiago Arellanes	Dr. Flael-Ruiz N		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA			NOMBREY FIRMA	



CDMX

UUSAD DE HEURCE

190años

SECPETARÍA DE SALUD

DIRECCION General de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 28

ONIDAD DE GOBIERNO. SECRETARIA	A DE SALOD DEL	. D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEI	NERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000154	***	PARTIDA PRE	ESUPUEȘTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, AF	RRENDAMIENTO	O SERVICIO:	
Consomé: Producto en polvo el cual preparaciones, marca registrada, empar etiquete de valor nutrimental visible.			
En caso de que las unidades médicas con las mismas características que el pr	requieran menos aquete.	de 1kg. Debe	rán entregarlo en empaques cerrados
NORMAS DE REFERENCIA APLICABI	LES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici higiene que deben observarse en el pro	al mexicana estal oceso de alimentos	olece los requis s, bebidas o su	sitos mínimos de buenas prácticas de plementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA	LIZARAN:	RESULTADO	S MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la integ primario, que no esté roto el empaque, herméticamente sellada, y sin materia	que se encuentre	The state of the s	e apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limplo.			
Verificar las condiciones de limpieza y personal.	presentación del		*
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			ENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área		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.		El bien deb resistentes, li	ES DE ALMACENAMIENTO, erá presentarse empaques limpios y bres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIEN, AR	RENDAMIENT	O O SERVICIO:
ELABORO:	SUPER	₩	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Pidel Auiz	Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBRE FIRMA



SECPETARIA DE SALUD Dirención Cereral de Servicios Médicos y Ungencias

Anexo 2 Partida 1 N° 29

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD D	EL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SEI	RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000490	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEN ABARROTES Curry: Mezcla de especias aromáticas, marca regist propias del curry, con etiquete de valor nutrimental visil	trada, frasco de 60 g. Con características sensoriales	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana es higiene que deben observarse en el proceso de alimen		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:	
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.	En factores de apariencia: lo sollcitado	
Verificar que el transporte este limpio.	1 /	
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN,	ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
· ·	SUPERVISO SUPERVISO Puiz Martinez Ora. Ma. Cristina Zenon Martinez	
	REYFIRMA NOMBREYFIRMA	

of the same of the



CDMX
SE TRETARIA DE SALUD

190años Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO; SECRETAR	RIA DE SALUD D	EL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SER	VICIOS MEDICOS	YURGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESU	PUESTAL: 2211
contenido nelo y la fecha de caducida	o, deshidratado y id. Con caracterist s requieran menos	/ limplo. Presenta ticas sensoriales pr	ción paquete de kilo, especificar el opias del chile ancho. entregario en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana es		itos mínimos de buenas prácticas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté ro herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza del personal.	integridad del ota, se encuentre la extraña.	PRUEBA:	INIMOS ESPERADOS POR ariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea	TOTAL DE BIENI De acuerdo a la r	ES SOLICITADOS: equisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS M No aplica	INIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presen empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses.	l visible con un	El bien deberá cerradas, limpias de fauna nociva.	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietileno y resistentes, libres de cualquier tipo
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, A	RRENDAMIENTO	
ELABORO: Lic Georgina Santiago Árellanes	Dr. Fidel PA	ENVISO Se Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBR	Y FIRMA	NOMBRE FIRMA



PERRITARIA DE SALUD Directoros Ceneral de Servicios Médicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 31

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE	SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERA	AL DE SER	VICIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000126	- 1	PARTIDA PRESUI	PUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARREI ABARROTES Chile árbol: Chile largo, delgado, entero, especificar el contenido neto. Con característ En caso de que las unidades médicas requie las mismas características que el paquete.	seco, brilla licas sensor	nte, picante y lir lales propias del c	hile de árbol.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial monthigiene que deben observarse en el proceso	exicana est de alimento	ablece los requisi os, bebidas o suple	tos mínimos de buenas prácticas de ementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAR Verificar por inspección ocular la integi producto, que el empaque no esté roto, se o herméticamente sellada, y sin materia extrai Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y pre del personal.	ridad del encuentre ña.	PRUEBA:	NIMOS ESPERADOS POR ariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENE De acuerdo a la re	S SOLICITADOS: equisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	,	EXISTENCIAS M No aplica	INIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, f empaquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses.		El bien deberá	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietlieno ites, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES	AL BIEN, A	RRENDAMIENTO	O SERVICIO:
Lic. Geergina Santiago Arellanes	Dr. Fidel R	Diz Martinez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
NOMBRE V FIRMA	NOMBRE	VEIDMA	NOMBRE Y FIRMA

A A

M



RECRETARIA DE SALUD Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

N° 32

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	ERAL DE SER	VICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLAVE ÇAMBS: 2211000126		PARTIDA PRESI	JPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, AF ABARROTES Chile chipotle: Chile seco, picoso, arru- de kilo, especificar el contenido neto. Col	gado, entero, li n característica	mpio y ahumado s sensoriales pro	, el empaque. Presentación paquete plas del chile chipotle.
En caso de que las unidades médicas r con las mismas características que el pa	equieran meno quete.	s de 1kg, Debera	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLI			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficia higiene que deben observarse en el proc	l mexicana est eso de aliment	ablece los requis os, bebidas o sur	itos mínimos de buenas prácticas de plementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REAL Verificar por inspección ocular la inproducto, que el empaque no esté roto, herméticamente sellada, y sin materia el Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpleza y	ntegridad del se encuentre extraña.	PRUEBA:	MINIMOS ESPERADOS POR pariencia: lo solicitado
del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	all .	TOTAL DE BIEN De acuerdo a la	NES SOLICITADOS:
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA	o-		MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica		No aplica	WINNINGS PAIGN 100 DIAGN
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar empaquetado, fecha de caducidad v mínimo de 3 meses.	, fecha de risible con un	El bien deberá	DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polletileno entes, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABL	ES AL BIEN, A	RRENDAMIENT	O O SERVICIO:
ELABORO:	SUPE	NISØ	SUPERVISO
Lic. Georgina Santlago Arellanes	Dr. Fidel P	iz Martinez	Dra. Ma. Cristona Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	Y FIRMA	S NOMBREY FIRMA



PERPETARIA DE SALJO Edracotto General de Servicios Médicos y Organoias

Anexo 2 Partida 1 N° 33

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.

ONIDAD DE GOBIENNO. SECRETAN		- D.II ·	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000128		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Chile chipotle adobado: Chile picos registrada. Con características sens nutrimental visible.	o, arrugado, ente	ro y ahumado	o, presentación lata de 210 gr. marca otle adobado, con etiquete de valor
NORMAS DE REFERENCIA APLICAB	LES:		•)
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pr	ial mexicana esta oceso de alimento	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma ofic sobre alimentos envasados en recipier	cial mexicana esta ites de cierres hen	blece las disp réticos y som	posiciones y especificaciones sanitarias actidos a tratamiento térmico.
NOM-002-SSAI-1993 Esta norma o metálicos para alimentos y bebidas, es			requisitos sanitarios de los envases
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA	ALIZARAN:	RESULTADO	OS MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la integ primario, que no presente alte abolladuras y abombamiento.		T. 17 (A. 78) March 1971 (1971)	de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.			
Verificar las condiciones de limpieza y personal.	presentación del	¥	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	a		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica	AS:	EXISTENCI. No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presen empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses.		El bien det	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en envases cerradas limplas, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAL	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO	SUPER		SUBERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz	Martinez	Ora. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBREY FIRMA



SECRETATÍA DE SALID Elvescios sereval de Servicios Médicos y Urgencias Anexo 2

Anexo 2 Partida 1

Nº 34

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI	A DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE; DIRECCION GE	NERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PRES	SUPUESTAL; 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Chile guajillo: Chile seco de piel tersa de kilo, especificar el contenido neto. C	a con forma triang	ular alargada, e	ntero y limpio, Presentación paquete pias del chile guajillo.
En caso de que las unidades médicas con las mismas características que el p	requieran menos paquete.	de 1kg. Deben	án entregarlo en empaques cerrados ,
NORMAS DE REFERENCIA APLICAB	LES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pro	ial mexicana esta oceso de alimento	blece los requis s, bebidas o sup	itos mínimos de buenas prácticas de elementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA	LIZARAN:	RESULTADOS PRUEBA:	MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté ro herméticamente sellada, y sin materia	to, se encuentre		apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.			n y
Verificar las condiciones de limpieza y personal.	presentación del		
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			ENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	а	De acuerdo a	a requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI. No aplica	AS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presen empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses.		El blen deberá	S DE ALMACENAMIENTO. à presentarse en bolsas de polietileno istentes, libres de cualquier tipo de
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA			O O SERVICIO;
ELABORO:	SUPER	ysø	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Muiz	Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
	- 4	ACM TO NO. 1285 III S. NO. 2011	



TE RETARIA DE SALUD Pirecorbo Geogral de Servicios Médicos y Ergencias

Anexo 2 Partida 1 N° 35

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.

AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERVI	CIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000128		PARTIDA PRE	SUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Chije jalapeño: Chile fresco de for presentación lata de 800 gr, marc características sensoriales propias de	rma alargada con na a registrada, inform	erminación pui	ntiaguda o chato, carnoso y picoso,
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma o sobre alimentos envasados en recipio	proceso de alimentos oficial mexicana estal entes de cierres herm oficial mexicana e	, bebidas o sup blece las dispo néticos y some establece los	siciones y especificaciones sanitarias
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Verificar por Inspección ocular, integridad del envase primario, alteraciones como abolladuras y abo Verificar que el transporte este limpie Verificar las condiciones de limpieza personal.	tamaño, forma e que no presente embamiento.	PRUEBA: En factores de	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	rea ·		IENES SOLICITADOS: la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 I No aplica	DIAS:	EXISTENCIA No aplica	S MINIMAS PARA 180 DIAS:
empaquetado, fecha de caducid mínimo de 3 meses.		El bien debe selladas y li nociva,	ES DE ALMACENAMIENTO, erá presentarse en envases cerradas, mpias, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENT	O O SERVICIO: SUPERVISO
ELABORO:	SUPERV	· .	0
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz N	Martinez	Gra. Ma. Cristian Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

· A



NUCRETADIA DE SALUD Direccita Peneral de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 36

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DEL	D.F.	-4
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000126		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABÂRROTES Chile morita: Chile seco, gruesa, ent neto. Con características sensoriales	ero, picoso y limpio.	Presentación	O: n paquete de kilo, especificar el contenido
las mismas características que el pac	quete.	e 1kg. Deber	an entregarlo en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimentos	s, bebidas o s	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	EALIZARAN:	RESULTAD	OS MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no esté herméticamente sellada, y sin mater	roto, se encuentre		de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio	o		
Verificar las condiciones de limpieza personal.	y presentación del		
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del ár	rea	De acuerdo	a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 I	DIAS:	No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN:	entar, fecha de ad visible con un	CONDICIO El bien deb	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en bolsas de polietileno esistentes, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AR	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERV	8 97	SURERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz N	Nartinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y		NOMBRE Y FIRMA

A Company



SECRETARIA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 37

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y contenido neto. Con características sensoriales propias o	limpio. Presentación paquete de kllo, especificar el
En caso de que las unidades médicas requieran menos las mismas características que el paquete.	de 1kg. Deberan entregarlo en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	1
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de alimento	
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 limpleza y presentación del personal.	*
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO: SUPERV	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Bulz	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE/Y	FIRMA NOMBREY FIRMA

9



SECRETAPÍA DE SALUD Ciraddion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 38

FICHA TÉCNICA

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y	URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000132		PARTIDA PRESUP	UESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, A ABARROTES Chocolate en polvo: Es un polvo sec características sensoriales propias del	o que no es amarg	o, presentación lata	de 800 gr, marca registrada, Con lor nutrimental visible.
NORMAS DE REFERENCIA APLICAS	BLES:	.)	<u> </u>
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el pr	icial mexicana esta roceso de alimentos	blece los requisitos s, bebidas o suplem	mínimos de buenas prácticas de entos.
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma of sobre alimentos envasados en recipie	ntes de clerres herr	néticos y sometidos	a tratamiento térmico.
NOM-002-SSAI-1993 Esta norma ofic para alimentos y bebidas, especificaci	cial mexicana estab iones de la costura	olece los requisitos s	sanitarios de los envases metálicos
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	ALIZARAN:	RESULTADOS MIN	NIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña ni sedimento.	es la tapa que se		riencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.			
Verificar las condiciones de limpieza personal.	y presentación del		
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	5100	TOTAL DE BIENE	
De acuerdo a las necesidades del áre	aa .	De acuerdo a la re	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIAS MII No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.		El bien deberá pi	E ALMACENAMIENTO. resentarse en empaques cerrados s, libres de cualquier tipo de faun
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RBENDAMIENTO O	SERVICIO:
	CHDGDW	90 }	SHEERVISO
ELABORO:	SUPZEY		60
~ / \	Dr. Fide Ruiz N		a. Ma. Cristina Zenón Martinez

7



SECRETARÍA DE SAGUD

Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	NCIQS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000132	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Chocolate en tablillas: Es un tipo de chocolate que se especificar el contenido neto, información nutrimental, m características sensoriales propias del chocolate en tablil	obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá arca registrada, presentación empaque de 540 gr Con
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	
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.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia; lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	$\overline{}$
Lic, Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Bulla	Martinez Sora. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE /	FIRMA NOMBRE Y FIRMA



SECRETARÍA DE SALUD El mendion beneral de Servicios Médicos y Organdias Anexo 2

Partida 1 Nº 40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	4
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000274		PARTIDA PE	RESUPUESTAL: 2211
y limpio el empaque sellado deberá e paquete de kilo. Con características s	olor rojo en la base specificar el conteni ensoriales propias o	y más pálido ido neto y la f de la flor de J	en los extremos, debe ser entero, fresco echa de caducidad. Presentación amaica.
En caso de que las unidades médicas las mismas características que el paq		de 1kg. Debe	rári entregarlo en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p			quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no esté herméticamente sellada, y sin mater Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	la integridad del roto, se encuentre ia extraña.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENC No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.		El bien det cerradas, s	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de po de fauna nociva.
QTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	ALTERNATION AND ADDRESS.
ELABORO:	SUPERVI	2	SUPERVISO
Lic. Georgina Santlago Arellanes	Dr. Fidel Ryllz I		Bra Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRÈ Y	FIRMA	NOMBREY FIRMA



PERPETARÍA DE SALVO Dirección General de Servicios Medicos y Urgercias

Anexo 2 Partida 1 N° 41

FICHA TÉCNICA

AREA SULLI IANTE DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
THE SOLIO PRINCE DIRECTION OF		
CLAVE CAMBS: 2211000194		PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Fríjoj: Grano seco, el empaque prim marça registrada, Con características	nario deberá espec	O SERVICIO: ificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, del frijol, con etiquete de valor nutrimental visible.
NORMAS DE REFERENCIA APLICAT	BLES:	
higiene que deben observarse en el p NOM-147-SSAI-1996 Esta norma es	roceso de alimento tablece las disposi- s de cereales, sér	ciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de nolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular l producto, que el empaque no esté extraña y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio	a integridad del roto sin materia	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia; lo solicitado
Verificar las condiciones de limpleza personal.	y presentación del	
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO:		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
personal.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO:	oa .	
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D	ntar, fecha de	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducidae	ntar, fecha de d visible con un	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.	ntar, fecha de d visible con un	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilene cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ntar, fecha de d visible con un	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilene cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:



SECTETARIA DE SALUD Directoron General de Servicios Médicos y Urgendoas

> Anexo 2 Partida 1 N° 42

Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

FIRMA

NOMBRE

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F. AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS: 2211000200 DESCRIPCION TECNICA 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 almibar. NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Verificar por inspección ocular la integridad del envase En factores de apariencia: lo solicitado 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. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en cajas de estibas alimentos deberán presentar, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna empaquetado, fecha de caducidad visible con un nociva. mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES ALIBIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO

Dr. Fidel Ruiz Martinez

NOMBRÉ

7

Lic, Georgina Santiago Arellanes

NOMBRE Y FIRMA



ANTRETARÍA DE SALUD Titogolos General de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 43

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	/ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000202	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Galletas Marfas: Es un tipo de galleta duice, marca reg ndividuales, no a granel, el empaque primario debe sensoriales propias de las galletas marías, con etiquete	istrada, los empaques de 850 gr, conteniendo paquetes erá especificar el contenido neto, Con características
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	1
higiene que deben observarse en el proceso de alimento NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las dispos	siciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de Emoias o semolinas, alimentos a base de cereales, de
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.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 ur mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	l'implas y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
Lic, Georgina Santiago Arellanes Dr. Fide R	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez E Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

7



Anexo 2 Partida 1 Nº 44

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL	D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVI	CIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000202	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de hi deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paq deberá especificar el contenido neto, Con característica etiquete de valor nutrimental visible.	arina preparadas con sal, los empaques de 990 gr
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimentos NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las disposicios cereales y sus productos, harinas de cereales, sém semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus	s, bebidas o suplementos. lones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de nolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de
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.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES, AL BIEN, AF	RENBAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Geergina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez



SECRETARÍA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 45

FICHA TÉCNICA

AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENER	AL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000224	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRE ABARROTES Garbanza: Es un grano seco de la familia contenido neto, presentación bolsa de .500 garbanzo, con etiquete de valor nutrimental	a de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el gr., marca registrada, Con características sensoriales propias del
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
higiene que deben observarse en el proceso NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establec los cereales y sus productos, harinas de	nexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de o de alimentos, bebidas o suplementos. e las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de imolinas o sus mezclas, productos de panificación.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZA Verificar por inspección ocular la integrida	En factores de apariencia: lo solicitado ad del
producto, que el empaque no esté rot encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal.	za y
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO:	za y TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal.	za y
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO:	za y TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, feciempaquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de policitieno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquientipo de fauna nociva.
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, feciempaquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. ha de El bien deberá presentarse en bolsas de polietilencion un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquientipo de fauna nociva. AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpies presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecil empaquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Ha de con un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquie tipo de fauna nociva. AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO SUPERVISO SUPERVISO
encuentre herméticamente sellada, y sin mextraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpie presentación del personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los atimentos deberán presentar, feciente paquetado, fecha de caducidad visible mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. ha de con un cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquie tipo de fauna nociva. AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:



Anexo 2 Partida 1 Nº 46

UNDAD DE GOBIERNO. SECRETARI	M DE SALC	DO DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE	SERVICIOS MEDICO	DS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000226		PARTIDA PRESUPL	JESTAL: 2211
delberá especificar el contenido neto	o con la me o, marca r	zola de azúcar refina egistrada, presentac	da y grenetina comestible, el empaque ión de 1 kg. (Varios sabores). Con
características sensoriales propias de l		e agua, con etiquete o	de valor nutrimental visible.
NORMAS DE REFERENCIA APLICAB	LES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma offo higiene que deben observarse en el pro			isitos mínimos de buenas prácticas de plementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA	LIZARAN:		MOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la inte producto, que el empaque no esté encuentre herméticamente sellada, y e extraña.	roto, se	En factores de apari	encia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.			
Verificar las condiciones de lin presentación del personal.	mpieza y		
CALENDARIO DE SUMINISTRO:		TOTAL DE BIENES	
De acuerdo a las necesidades del área		De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica	AS:	EXISTENCIAS MIN No aplica	IMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses.	fecha de ible con un	El bien deberá p	ALMACENAMIENTO. resentarse en empaques cerrados resistentes, libres de cualquier tipo de
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIE	N, ARRENDAMIENT	O O SERVICIO:
ELABORO:		UPERVISO)	SUPERVISO
Sulda	\subset	7115	69
Lic, Georgina Santiago Arelianes	Dr. Fide	Martinez Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez



REFERENCIA OS SALUD Direccion General de Sarvicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 47

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SAL	UD DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL D	E SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000226	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAI ABARROTES Gelatina de agua baja en calorías (light): Polv el contenido neto, la información nutrimental, mar Con características sensoriales propias de la gela	o con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar ca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores).	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexica higiene que deben observarse en el proceso de a	ana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN Verificar por inspección ocular la integridad de 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 presentación del personal.	En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 u 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	SIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
Lic' Georgina Santiago Arellanes Dr. Fi	SUPERVISO SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA NO	OMBRÉ Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA	



CDMX
190años
- BECRETADÍA DE SALUD
El Calción General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1

Nº 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SAL	UD DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DI	E SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000112	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
características sensoriales propias de la granola,	secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con con etiquete de valor nutrimental visible.
las mismas características que el paquete de orig	menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con en.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	.}
higiene que deben observarse en el proceso de a NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las los cereales y sus productos, harinas de cereal semillas comestibles, harinas, sémolas o semolin	disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de les, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de las o sus mezclas, productos de panificación. productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN. Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad y sin materia extraña.	9
Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza presentación del personal.	у .
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del area	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 d empaquetado, fecha de caducidad visible con u mínimo de 3 meses.	e el blen deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL B	IEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
	UPERVISO SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
	BREY FIRMA NOMBREY FIRMA



FERRETARÍA DE SALUD Edreceito Ceneral de Servicios Medicos y Undencias

Anexo 2 Partida 1 N° 49

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALU	D DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE	SERVICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000242		PARTIDA PRESUR	PUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, A			TO SOLD THE SECOND STATE OF THE SECOND STATE O
Haba pelada: Es un grano maduro, s presentación bolsa de .500 gr, marca etiquete de valor nutrimental visible.	eco y entero, registrada, C	, el empaque prima ion características	ario deberá especificar el contenido neto, sensoriales propias del haba pelada, con
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE	BLES:		9
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofichigiene que deben observarse en el pr			quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
NOM-147-SSAI-1996 Esta norma est los cereales y sus productos, harinas semillas comestibles, harinas, sémolas	s de cereales	s, sémplas o semo	cificaciones sanitarias y nutrimentales de plinas, alimentos a base de cereales, de poductos de panificación.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	EBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUI		
Verificar por inspección ocular la Int producto, que el empaque no est encuentre herméticamente sellada, si y sin materia extraña.	té roto, se	se	
Verificar que el transporte este limpio.			
Verificar las condiciones de l presentación del personal.	impieza y		
CALENDARIO DE SUMINISTRO:		TOTAL DE BIENE	S SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área		De acuerdo a la re	equisición .
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica	IAS:	EXISTENCIAS MI No aplica	NIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vi- mínimo de 3 meses.		El bien deberá	E ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietileno s, limpias y resistentes, libres de cualquie va.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIE	N, ARRENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO:	sui	PERVISO	SUPERVISO
Lic. Georgina Santlago Arellanes	Dr. Fider	Ruiz Martinez	pra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMB	REY FIRMA	NOMBREY FIRMA



ADEPRIARIA DE SALUD Dirección General de Dervicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	A DE SALU	D DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE	SERVICIOS MEDICOS	YURGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000244		PARTIDA PRESUPUES	TAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Harina de arroz: Producto obtenido de contenido neto, información nutrime características sensoriales propias de la	e la mollend	a del arroz 100% crista a registrada, presenta	ll, el empaque deberá especificar el ación empaque de 500 gr Con
NORMAS DE REFERENCIA APLICABI	ES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici higiene que deben observarse en el pro	ial mexicana oceso de alin	a establece los requisito nentos, bebidas o suple	os mínimos de buenas prácticas de mentos.
NOM-147-SSAl-1996 Esta norma esta los cereales y sus productos, harinas semillas comestibles, harinas, sémolas	de cereales	s, sémolas o semolinas	alimentos a base de cereales, de
NOM-187-SSAI-2002 Esta norma e preparadas para su elaboración y estab	establece polecimientos	roductos y servicios, i donde se procesan	masa, tortilias, tostadas y harinas
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR P			
Verificar por inspección ocular la inte producto, que el empaque no esté encuentre herméticamente sellada, y e extraña.	roto, se	ZII latti oo oo apartoni	
Verificar que el transporte este limpio.			
Verificar las condiciones de lin presentación del personal.	mpleza y		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	1	TOTAL DE BIENES SO De acuerdo a la requis	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMA No aplica	AS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses.			MACENAMIENTO. ntarse en cajas cerradas, selladas , libres de cualquier tipo de faun
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAE	BLES AL BIE	N, ARRENDAMIENTO	O SERVICIO:
ELABORO:		UPERVISO	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
Lic Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	Dr. Fidel Rulz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martin NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA		1 -



RY PICAPIA DE SALUD Direcció: Ceneral de Jervicios Médicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1

N° 51

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALU	D DEL D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE	SERVICIOS MEDICO	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000250	,	PARTIDA PRESUPU	ESTAL: 2211
característico de maíz sin ranciedad,	de aspecto que de empaque de	granuloso, color blan deberá especificar el c	co o blanco amarillento, con un olor contenido neto, información nutrimental, ensoriales propias de la harina de maíz.
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higlene que deben observarse en el p			isitos mínimos de buenas prácticas de plementos
NOM-147-SSAI-1996 Esta norma es los cereales y sus productos, harina semillas comestibles, harinas, sémola	s de cereale	s, sémolas o semolii	ficaciones sanitarias y nutrimentales de nas, alimentos a base de cereales, de luctos de panificación.
NOM-187-SSAI-2002 Esta norma preparadas para su elaboración y est			s, masa, tortillas, tostadas y harinas
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in producto, que el empaque no es encuentre herméticamente sellada, y extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de presentación del personal.	itegridad del eté roto, se y sin materia	En factores de apari	IMOS ESPERADOS POR PRUEBA: encla: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea	TOTAL DE BIENES De actierdo a la requ	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINI No aplica	IMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		El bien deberá pre	ALMACENAMIENTO. sentarse en cajas cerradas, selladas, es, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BII	N, ARRENDAMIENT	O O SERVICIO:
ELABORO:	C		SUPERVISO
		Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NON	MBREY FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



CDMX
190años

SECRETARIA DE SALUD
Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias
Anavo 2

Anexo 2 Partida 1

N° 52

AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000256		PARTIDA PRES	SUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Harina de trigo: Producto obtenido especificar el contenido neto, informa características sensoriales propias de	de la mollenda de ición nutrimental, m	trigos duros,	sanos y limpios, el empaque deberá , presentación empaque de 1 kg Con
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimentos	biece los requis s, bebidas o sup	sitos mínimos de buenas prácticas de elementos.
los cereales y sus productos, harina semillas comestibles, harinas, sémola	s de cereales, sén s o semolinas o sus establece product	nolas o semolin s mezclas, produ os y servicios	icaciones sanitarias y nutrimentales de las, alimentos a base de cereales, de uctos de panificación. , masa, tortillas, tostadas y harinas
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE		RESULTADOS	MINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por inspección ocular l producto, que el empaque no esté i herméticamente sellada, y sin materi	roto, se encuentre	PRUEBA: En factores de	apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio		¥	
Verificar las condiciones de limpleza personal.	y presentación del		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	за	TOTAL DE BI	ENES SOLICITADOS: la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN:		CONDICIONE El bien deber	S DE ALMACENAMIENTO. à presentarse en empaques cerrada: las y resistentes, libres de cualquier tip va.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIENT	O O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERVI	100	SURERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruz N	fartinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE V FIRMA	NOMBREA	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



ST FETALLA DE SALUD Lirection General de Servicios Médicos y Ordencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 53

FICHA TÉCNICA

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

NOMBREY FIRMA

NOMBRE Y FIRMA



SCRETARÍA DE SALUD Direccion General de Servicios Médicos y Degencias

Anexo 2 Partida 1 N° 54

FICHA TÉCNICA

REA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE S	ERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS:2211000112	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIE ABARROTES Hojuelas de maíz: Hojuelas secas, enteras a base o Con características sensoriales propias de las hojuela	de grano de maiz de 500 gr. (+, - 10%), marca registrada
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
niglene que deben observarse en el proceso de alime	posiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad producto, que el empaque no esté roto, se encuer nerméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación	ntre
personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	FOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. de El bien deberá presentarse en cajas cerrada:
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tip de fauna nociva.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerrada selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tip de fauna nociva.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha empaquetado, fecha de caducidad visible con mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN ELABORO: SUPE	De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerrada: un selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tip de fauna nociva. I, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:



DETRETARIA DE SALUD Direccios General de Selvicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 55

FICHA TÉCNICA

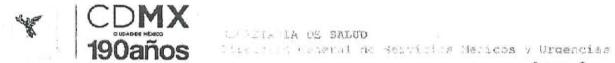
UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000282	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT ABARROTES Jugo de manzana: Es la parte liquida de la fruta, pre	
contenido neto, el sabor correspondiente, marca registr de manzana, con etiquete de valor nutrimental visible.	ada, Con características sensoriales propias del jugo
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.	En factores de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.	
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	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, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO: SUPERVI	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arelianes Dr. Fidel Ruiz/N	Martínez Drg. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA 8 NOMBRE Y FIRMA



CDMX
SECFETARIA DE SALJO
190años Palancion Ceneral de Servicios Medicos y Organicias
Anovo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALUD DEL	. D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERVI	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000282	7	PARTIDA PRE	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Jugo de uva: Es la parte liquida de la neto, el sabor correspondiente, ma manzana, con etiquete de valor nutrim	a fruta, presentación rca registrada, C	n del envase t	: etrapac de 1 It, especificar el contenido ticas sensoriales propias del jugo de
sobre alimentos envasados en recipie	ficial mexicana esta ntes de cierres hern icial mexicana esta	néticos y some blece los requ	usitos mínimos de buenas prácticas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la Inte primario, que no presente alteracion- encuentre herméticamente s abombamientos, sin materia extraña r Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase es la tapa que se sellada, y sin ni sedimento.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	1		
Lic Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fide Ruiz N	Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE V FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



Partida 1 N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DEL	D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000282		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Jugo Individual: Es la parte liquida c contenido neto, el sabor correspondie de manzana, con etiquete de valor nu	de la fruta, presenta ente, marca registra	ción del env	O: ase tetrapac pieza 500 ml. especificar el racterísticas sensoriales propias del jugo	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimentos	blece los rec s, bebidas o s	uisitos minimos de buenas prácticas de suplementos.	
NOM-130-SSAI-1995 Esta norma of sobre alimentos envasados en recipie	ficial mexicana esta entes de cierres herr	iblece las dis néticos y son	sposiciones y especificaciones sanitarias netidos a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente abombamientos, sin materia extraña r Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase nes la tapa que se sellada, y sin nl sedimento.	PRUEBA: En factores	DOS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: 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.		Ilmpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AR	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	1 7/11/4		SURERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA			NOMBRE Y FIRMA	



PECTETRA DE SALUD Silecció Ceneral de Parvicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 58

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALO	D DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GI	ENERAL DE	SERVICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000164	I	PARTIDA PRESUP	UESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Leche condensada: Producto elabo azúcar, presentación lata de 397 gr, condensada, con etiquete de valor nui	rado a partir marca regis	de leche a la que strada, Con caracte	D: o se le ha evaporado agua y agregado rísticas sensoriales propias de la leche	
para alimentos y bebidas, especificaci	cial mexicana ones de la co icial mexican	ostura. la establece los req	sitos sanitarios de los envases metálicos) usitos mínimos de buenas prácticas de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la in envase primario, que no presente alt tapa que se encuentre herméticamen y sin aboliaduras ni abobamientos,	ALIZARAN: tegridad del eraciones la nte sellada,	RESULTADOS MII	NIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: riencia: lo solicitado	
extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de presentación del personal.	Iimpleza y			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE 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.		libres de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BI	EN, ARRENDAMIEN	NTO O SERVICIO:	
ELABORO: Lici Geergina Santiago Arellanes	Č	PERVISO Ruiz Martinez	SURERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA		BRE FIRMA	8 NOMBRE Y FIRMA	



PETRETARIA DE SALUD Direccios General de Servicios Médicos y Urceccias

> Anexo 2 Partida 1 N° 59

NOMBREY FIRMA

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F. AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS:2211000286 DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Leche semidescremada: Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase brik de 1 litro, marça registrada, Con características sensoriales própias de la leche fluida, 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 sublementos. NOM-184-SSA1-2002 Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteos combinado. Especificaciones sanitarias. Punto 6 NOM-155-SCFI-2003 Apartado denominado comercial de etiquetado especificando su clasificación como leche RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSA1-2002 y la 155. Verificar por inspección ocular la integridad del envase Determinación del origen de la proteína. 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 TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a la requisición De acuerdo a las necesidades del área EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: El bien deberá presentarse en envases cerradas, Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, selladas libre de fauna nociva. fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERMISO SUPERVISO ELABORQ: Dr. Fidel Ruiz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez Lid. Georgina Santiago Arellanes

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)

NOMBRÉ Y FIRMA



NOMBRE Y FIRMA



SECRETARIA DE SALJO Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 60

FICHA TÉCNICA

INIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI.	A DE SALUD DEL	D.F.	
REA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERVI	CIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
			SUPUESTAL: 2211
CLAVE CAMBS:211000288	Į,	AKTIDAFINE	30/1029171212111
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Leche evaporada: Leche entera que esterilizada. Además está pasteur presentación lata de 356 gr., marca re- con et/quete de valor nutrimental visible	ha sido concentrad rizada y homoge gistrada, Con carac	la por evapora	ación y/o adición de sólidos de leche y adición de vitaminas A. C. D. soriales propias de la leche evaporada,
para alimentos y bebidas, especificacio	ial mexicana estable ones de la costura.	blece los requ	tos sanitarios de los envases metálicos lisitos mínimos de buenas prácticas de plementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE. Verificar por inspección ocular la interprimario, que no presente alteracione encuentre herméticamente sellada, y abombamientos, sin materia extraña r Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpieza personal.	gridad del envase es la tapa que se sin abolladuras ni ni sedimento.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR e aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE 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, fe fecha de caducidad visible con un mi	ínimo de 3 meses.	El blen det nelladas libro	NES DE ALMACENAMIENTO. Derá presentarse en envases cerradas es de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, A	RRENDAMIEN	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Ruiz I	,	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA		NOMBRE Y FIRMA

7



CDMX
SECRETARIA DE SALUD
DIRECCIDA Ceneral de Servicios Médicos y Organicas

Anexo 2 Partida 1 N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA	A DE SALU	D DEL D.F.			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	NERAL DE	SERVICIOS MEDICO	OS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS:2211000292	AVE CAMBS:2211000292 PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211				
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Lentejas: Grano maduro libre de hum bolsa de .500 gr, marca registrada, Co valor nutrimental visible.	edad, el en	noaque deberá espe	cificar el contenido neto, presentación		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABL NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofici	al mexicana	a establece los requ	isitos mínimos de buenas prácticas de		
higiene que deben observarse en el pro NOM-147-SSAI-1996 Esta norma esta los cereales y sus productos, harinas semillas comestibles, harinas, sémolas	blece las di de cereales	sposiciones y especi s, sémolas o semoli	.) ffcaciones sanitarias y nutrimentales de nas, alimentos a base de cereales, de		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Verificar por inspección ocular la inte producto, que el empaque no esté encuentre herméticamente sellada, y s extraña.	gridad del	RESULTADOS MIN En factores de apari	IMOS ESPERADOS POR PRUEBA: encia: lo solicitado		
Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de lir presentación del personal.	mpleza y	1			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE 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, empaquetado, fecha de caducidad vis mínimo de 3 meses.	ible con un	El bien deberá cerradas, selladas, tipo de fauna nocivi			
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIE	N, ARRENDAMIEN	TO O SERVICIO:		
ELABORO: Lic. Georgina Santlago Arellanes	_	UPERVISO	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez		
NOMBRE Y FIRMA	NON	BRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA		



190años Direccion General de Servicios Médicos y Organicias
Anexo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GEN	IERAL DE SERVI	CIOS MEDICO	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000188		PARTIDA PRE	SUPUESTAL: 2221
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Fécula de Maíz: Polvo fino que se ob neto, Información nutrimental, marca sensoriales propias de la fécula de maíz	tiene moliendo el registrada, pres	cereal, el em	paque deberá especificar el contenido aque de 425 gr Con características
higiene que deben observarse en el pro	al mexicana esta ceso de alimentos	i, bebidas o su iones v especi	ficaciones sanitarias y nutrimentales de
los cereales y sus productos, harinas semillas comestibles, harinas, sémolas	de cereales, sen	iolas o semolii mezclas, prod	nas, alimentos a pase de cereales, de luctos de panificación.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté ro herméticamente sellada, y sin materia Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y personal.	integridad del to, se encuentre extraña.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			ENES SOLICITADOS: la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán present empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses.	visible con un	El bien debe sellados, limp de fauna noc	The state of the s
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	
ELABORO: Lic. Geergina Santiago Arellanes	SUPER Dr. Floel Russ	W)	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	/	8 NOMBRE FIRMA



(2 PETAPÍR DZ SALUD Filandior Penedal de Servicias Médicos y Organdias

Anexo 2 Partida 1

N° 63

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA D	E SALUD DEL	.D.F.	4
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENER	RAL DE SERV	CIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS:2211000018		PARTIDA PRESI	JPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARR ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsionada vegetal batidos, deberán especificar el co presentación frasco de 725 gr, sellado mayonesa.	fría elaborada	principalmente	nutrimental y la fecha de caducidad,
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES	:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial higiene que deben observarse en el proces	mexicana esta so de alimentos	abiece los requis s, bebidas o suple	iltos mínimos de buenas prácticas de ementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZ	ARAN:	RESULTADOS N	VINIMOS ESPERADOS POR
Verificar por Inspección ocular la integrida primario, que no presente alteraciones la encuentre herméticamente sellada, y extraña.	tapa que se		pariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y prepersonal.	sentación del		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIEN De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: 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 APLICABLE	S AL BIEN, AF	RENDAMIENTO	O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ru	/	Dra. Ma, Cristica Zenón Martínez
; NOMBRE Y FIRMA	NOMBR	YFIRMA	NOMBRE Y FIRMA



TENTETATIA DE SALUD Filosolya Ceneral de Servicios Medicos y Urgencias Anexo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	CIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000018	*	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Mayonesa: Es una salsa emulsio vegetal batidos, contenido pieza de 8 Con características sensoriales propia	nada fría elaborad 3 gr. el envase debe	a principalme erá de especif	nte a base de huevo entero y aceite icar el contenido neto, marca registrada,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	ablece los req s, bebidas o s	uísitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
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.				
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: 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.				
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AR	RENDAMIEN	TO 0 SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Rule M	lartinez	Dra. Ma, Cristina Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA	
	7	ALL MANAGEMENT		



Anexo 2 Partida 1 N° 65

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALOD DEL	. D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000276	LAVE CAMBS: 2211000276		RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Mermelada: Es una conserva de fru información nutrimental, la presenta propias de la mermelada.	uta cocida en azúca	r. El envase	o: deberá especificar el contenido neto, la gistrada. Con características sensoriales
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	blece los rec	ulsitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Verificar por inspección ocular la interprimario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellace extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase nes la tapa que se da y sin materia	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: 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 minimo 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 APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI	2_ Nartinez	Dra, Ma, Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE/Y FIRMA		NOMBRE Y FIRMA

7

O



Anexo 2 Partida 1 N° 66

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI	A DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000334		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A ABARROTES Miel de abeja: Es un fluido dulce y viso deberá especificar el contenido neto, registrada. Con características sensoria	coso producido po la información n	or las abejas a utrimental, la	partir del néctar de las flores. El envase presentación frasco de 500 gr. marca
NORMAS DE REFERENCIA APLICABI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pro	lal mexicana esta		uisitos mínimos de buenas practicas de uplementos.
extraña. Verificar que el transporte este limpio.	ridad dei envase s la tapa que se y sin materla	PRUEBA:	OS MÍNIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
Verificar las condiciones de limpieza y personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIA No aplica	AS:		AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, feci fecha de caducidad visible con un míni		El bien de	NES DE ALMACENAMIENTO, berá presentarse en frascos cerrados, implos, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICAB	LES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
Lig Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. FideLRaiz	<i>y</i> -	Dra. Ma. Cristna Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE #	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



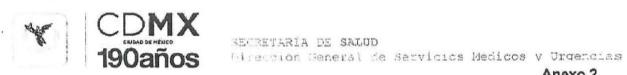
GETRETAPIA DE SALUD Ciraccias General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 67

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DEI	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS:2211000276		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Miel de maíz: Es un edulcorante l nutrimental, la presentación frasco d miel de maíz.	iquido. El envase	deberá especi	o: ificar el contenido neto, la información características sensoriales propias de la	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta		uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellad extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpleza personal.	egridad del envase les la tapa que se la, y sin materia	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR le apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		IIENES SOLICITADOS: 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 blen deberá presentarse en frascos cerrados sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AR	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPERVI		SUPERVISO Dra, Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y I			8 NOMBREY FIRMA	

P



Anexo 2 Partida 1 N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DEI	D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000500	. 1	PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Mole rojo en polvo: A base de chi registrada. Presentación paquete de l valor nutrimental visible.	les y especies, el	empaque de	iO: abe especificar el contenido neto, marca ales propias del mole rojo, con etiquete de	
En caso de que las unidades médicas las mismas características que el paq	requieran menos d uete.	lo 1kg. Debe	rán entregarlo en empaques cerrados con	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta roceso de alimento	blece los re s, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular I producto, que el empaque no esté i herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	la integridad del roto, se encuentre a extraña.	PRUEBA:	oos minimos esperados por de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	98	The second secon	BIENES SOLICITADOS: o a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	NAS:	EXISTENC No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.	d visible con un	El bien del cerradas, cualquier ti	DNES DE ALMACENAMIENTO. berá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de po de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA		. 7		
ELABORO:	SUPERVI	/-	SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arelianes	Dr. Fidel Filiz N		Dra. Ma. Cristida Zenón Martínez NOMBRE Y FIRMA	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY!	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	



RE PETARIA DE SALUD Direccion General de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 69

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa neto, la información nutrimental, presentación frasco sensoriales propias de la mostaza.	y de sabor picante, deberán especificar el contenido
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	s, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.	En factores de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.	.1
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 allmentos 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, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dt. Fidel Ruiz M	Partinez Dra. Ma. Cristina Penón Martinez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA O NOMBREY FIRMA



ABORRIARIA DE SALOD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 70

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	_ D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Mostaza: Condimento envasado con aparlencia pastosa deberá de especificar el contenido neto, marca regist mostaza, con etiquete de valor nutrimental visible.	y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento:	iblece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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 limplo. Verificar las condiciones de limpleza 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.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Botz M	Partinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez



PECPETARIA DE SALUD Deservito Ceneral de Servicios Médicos y Organeias

Anexo 2 Partida 1

N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DEI	D.F.	£
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000346	,	PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Nuez: Fruto seco limpio e integro. Pro nuez.			O: características sensoriales propias de la
En caso de que las unidades médicas las mismas características que el paq	requieran menos c uete.	le 1kg. Debe	rán entregarlo en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		S:
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimento	blece los re s, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular l producto, que el empaque no esté i herméticamente sellada, y sin materi	a integridad del roto, se encuentre	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limplo Verificar las condiciones de limpieza personal.			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	3a		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENC No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.		El bien del cerradas, s	NES DE ALMACENAMIENTO. berá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de po de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERVI Dr. Fidel Buiz		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		8 NOMBREY FIRMA



SECRITARÍA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Médicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 72

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS:2211000184		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
orégano.	entación paquete	de kilo. Con	características sensoriales propias del
En caso de que las unidades médicas las mismas características que el paqu	requieran menos c iete.	le 1kg. Deber	án entregario en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el pr	cial mexicana esta roceso de alimento	ablece los red s, bebidas o s	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE. Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté no herméticamente sellada, y sin materia. Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpieza y personal.	a integridad del oto, se encuentre a extraña.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del áre	a	De acuerdo	a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica	IAS:	EXISTENCI No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán preser empaquetado, fecha de caducidad mínimo de 3 meses.		El bien de	NES DE ALMACENAMIENTO. eberá presentarse en frascos cerrados limpios, libres de cualquier tipo de fauna
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, A	RENDAMIE	NTO 0 SERVICIO:
ELABORO:	ŞUPERV	50	SUPERVISO
ACTION AND ADDRESS OF THE PARTY	_ (]//		Tour Marke Marker
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	Dr. Fider Ruz N		Dra. Ma. Criston Zenón Martinez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
SEMBETARÍA DE SALUD

190años
Direccion General de Semulcios Médicos y Urcencias

Anexo 2 Partida 1 N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000508		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Pasas: Fruta seca, limpio e integro, I las pasas.		and the second s	: n características sensoriales proplas de
En caso de que las unidades médicas las mismas características que el paq		a 1kg. Deberá	n entregario en empaques cerrados con
NOMMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	olece los requ	ulsitos mínimos de buenas prácticas de plementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la integ que el empaque no esté rot herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	gridad del producto, o, se encuentre la extraña.	PRUEBA: En factores d	DS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ва		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	NAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.	entar, fecha de ad visible con un	El bien debe cerradas, se	NES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno elladas, limplas y resistentes, libres de o de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AR	RENDAMIEN	TO 0 SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Butzin	lartínez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez NOMBRE Y FIRMA



CDMX
SEVRETARIA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias
Anovo 2

Partida 1 N° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL	, D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	CIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000510	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Pepita verde entera: Semillas de calabaza, el empregistrada. Presentación paquete de kilo. Con característi En caso de que las unidades médicas requieran menos de las mismas características que el paquete.	aque deberá especificar el contenido neto, marca cas sensoriales propias de la pepita verde.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento.	iblece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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.	cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	<u> </u>	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Roiz NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez	



SECRETARÍA DE SALUD Direction Caperal de Servicios Médicos y Urdencias

Anexo 2 Partida 1 N° 75

D DEL D.F.	
SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
epción será en piezas pequeñas, el empaque sellado de resentación paquete de kilo. Con características sensor	iales
shoo do riig. Doborari shiasgano shi shipagasa san ang	
2	-
a establece los requisitos mínimos de buenas práctica mentos, bebidas o suplementos.	s de
PRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado centre	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
	tilen es d
N. ARPENDAMIENTO O SERVICIO:	
#	<u> </u>
	epción será en piezas pequeñas, el empaque sellado de resentación paquete de kilo. Con características sensor enos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados en establece los requisitos mínimos de buenas práctica mentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polie cerradas, selladas, ilmpias y resistentes, libro cualquier tipo de fauna nociva. EN, ARPENDAMIENTO O SERVICIO: PERVISO Dra. Ma. Cristina/Zenón Martínez



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Orgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 76

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DEL	D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERVI	CIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS:2211000368		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Pimienta blanca molida: Grano ma presentación de 70 gr, el envase d registrada Con características sensori	duro sin cascara. S lebera especificar e	su recepción l contenido i	será molido y envasado, verificando la neto, la información nutrimental, marca
higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimentos stablece las disposic as de cereales, sém	i, bebidas o s iones y esper iolas o semo	cificaciones sanitarias y nutrimentales de linas, allmentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellad extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase les la tapa que se da, y sin materia	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitádo
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	rea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, f fecha de caducidad visible con un m	echa de envasado, Inimo de 3 meses.	El bien d	NES DE ALMACENAMIENTO. deberá presentarse frascos cerrados, npios y resistentes, libres de cualquier tipo civa.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lici Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel-Ruiz K		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y		FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

. }



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos v Croencias

Anexo 2 Partida 1 N° 77

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	ARIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION	GENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000368		PARTIDA PRI	ESUPUESTAL: 2211
presentación de 75 gr. el envase registrada Con características senso	aduro sin cascara. S debera especificar oriales propias de la p	Su recepción : el contenido r	será molido y envasado, verificando la neto, la información nutrimental, marca
higiène que deben observarse en el NOM-147-SSAI-1996 Esta norma	oficial mexicana esta l proceso de alimento establece las disposici nas de cereales, sén	s, bebidas o su ciones y espec nolas o semol	ificaciones sanitarias y nutrimentales de inas, alimentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE F Verificar por inspección ocular la in- primario, que no presente alteracio encuentre herméticamente sella extraña. Verificar que el transporte este limp Verificar las condiciones de limpiez personal.	ntegridad del envase ones la tapa que se ada, y sin materia io.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			IENES SOLICITADOS: 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 APLIC	CABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO Q SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fider Ruiz N		SUPERVISO Dra. Ma. Cristing Zenón Martínez
NOMPRE VEIDMA	NOMBBE	TIDIAN	NOMBBE VEIDMA

W



CDMX
SECRETARÍA DE SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR			e V UDCENCIAS	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000294		PARTIDA PRES	SUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Polvo para hornear: Se utiliza para			, presentación lata de 454 gr, marca	
egistrada, Con características sensol visible.	riales propias del p	polyo para horn	ear, con etiquete de valor nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE	BLES:	1 1 1 1 1 1		
NÓM-002-SSAI-1993 Esta norma ofic para alimentos y bebidas, especificació NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pr	ones de la costura. ial mexicana estab	lece los requisito	os sanitarios de los envases metálicos os mínimos de buenas prácticas de elementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	ALIZARAN:	RESULTADOS	MINIMOS ESPERADOS POR	
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.		PRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado		
Verificar que el transporte este limplo. Verificar las condiciones de limpleza y personal.				
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	- 11-1111111111111111111111111111111111	TOTAL DE BIE	NES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del área		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, fe fecha de caducidad visible con un min		El bien debei	S DE ALMACENAMIENTO. 'à presentarse en envases cerrados as y resistentes, libres de cualquier tipe a.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIENT	O O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPERVI	2.	SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz/N	fartinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	F NOMBREY FIRMA	





SECRETARIA DE SALUD Girección General de Secvicios Médicos y Droencias

Anexo 2 Partida 1 N° 79

FICHA TÉCNICA

EL D.F.	
RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
TO O SERVICIO: mente a partir de pulpa de tomates, envase tetrapac de 1 jistrada, Con características sensoriales propias del puré	
ablece los requisitos sanitarios de los envases metálicos ra. stablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de rtos, bebidas o suplementos.	
RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado del	
TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
de El bien deberá presentarse en envases cerrados, un sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier típo de fauna nociva.	
ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
SUPERVISO Z Martínez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	



SECRETARÍA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 80

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F. AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 CLAVE CAMBS:2211000398 DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 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 higiéne que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado 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 limpleza y presentación del personal. TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses. tipo de fauna nociva. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO SUPERVISO ELABQRO: Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Fullz/Martinez NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA



SECRETADIA DE SALOD Dirección General de Servicios Médicos y Organicas

Anexo 2 Partida 1 N° 81

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEL D.F.

ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	OS Y URGE	INCIAS
	PARTIDA PRE	SUPUEST	AL: 2211
ado molida, verifica:	ndo la present	ación de 13	35 gr (+, - 10%), el envase istrada Con características
BLES:			
ficial mexicana esta roceso de alimentos	ablece los requis, bebidas o su	isitos mínin plementos.	nos de buenas prácticas de
EALIZARAN:		MINIMOS	ESPERADOS POR
		apariencia	: lo solicitado
y presentación del			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			
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.	
BLES AL BIEN, AR	RENDAMIENT	O O SERV	ICIO:
A STATE OF THE STA	_	Dra, Ma.	SUPERVISO Cristina Zenón Martínez
		1	NOMBREY FIRMA
	ARRENDAMIENTO ado molida, verifica ato, la información la. BLES: licial mexicana esta roceso de alimento ALIZARAN: agridad del envase es la tapa que se es in materia. y presentación del ea IAS: cha de envasado, nimo de 3 meses. BLES AL BIEN, AF SUPERVI	PARTIDA PRE ARRENDAMIENTO O SERVICIO: ado molida, verificando la presenteto, la información nutrimental, la. BLES: icial mexicana establece los requiroceso de alimentos, bebidas o su ALIZARAN: gridad del envase es la tapa que se sin materia. y presentación del PARTIDA PRE ARRENDAMIENTO O SERVICIO: PRUEBA: En factores de es in materia. TOTAL DE BI De acuerdo a IAS: EXISTENCIA: No aplica CONDICIONE El bien de sellados, limp de fauna noci	BLES: icial mexicana establece los requisitos mínimos roceso de alimentos, bebidas o suplementos. ALIZARAN: gridad del envase es la tapa que se sin materia. TOTAL DE BIENES SOL De acuerdo a la requisicio de



SECRITARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 82

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	L.D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser de 1 kg, marca registrada, Con características sensoria nutrimental visible.	más irregulares y menos blancos, presentación bolsa
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento:	iblece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	
ELABORO: SUPERVI	SO SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel/Ruiz M	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y I	FIRMA NOMBREY FIRMA



UBURGIADIA DE SALUD Dirección General in Securicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 83

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000398	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES			
Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y b Con características sensoriales propias de la sal de cocir	na, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	1		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento			
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:		
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.			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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.	cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF			
ELABORO: SUPERVI	SUPERVISO		
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Rulz	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA % NOMBREY FIRMA		

A.



UN PETROLA DE SALJO Elrandia General de Servicia Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 84

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DEI	_ D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Salsa Cátsup: Salsa de tomate concenvase de 400 gr, el envase debersensoriales propias de la salsa cátsup	dimentada con vin á especificar el co	agre, azúcar ntenido neto,	y sal, además de diversas especias. marca registrada, Con características	
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRÚEBAS DE CALIDAD QUE SE RE	ALIZARAN:	RESULTADO PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR	
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.		En factores de aparlencia: lo solicitado		
Verificar que el transporte este Impio Verificar las condiciones de limpieza personal.			*	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE 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 cualquien tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:	
ELABORO	SUPERVI	\$9	SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Rulz N	lartinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY FIRMA		8 NOMBRE ¥FIRMA	



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urdencias

Anexo 2 Partida 1 N° 85

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IIA DE SALUD DEI	_ D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GI	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000018		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Salsa Cátsup: Salsa de tomate con contenido pieza de 8 gr, el envas características sensoriales propias de	dimentada con vin e deberá de esp	agre, azúcar ecificar el co	y sal, además de diversas especias,
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	cial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o si	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté r herméticamente sellada, y sin materia Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza personal.	a integridad del oto, se encuentre a extraña.	PRUEBA:	os minimos esperados por le apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.			
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		8 NOMBRE Y FIRMA

A P



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos V Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 86

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	L. D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000018	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Salsa Jalapeño: Chile fresco y picoso, contenido pieza o neto, marca registrada, Con características sensoriales nutrimental visible.	de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana estal higjene que deben observarse en el proceso de alimentos	biece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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 aparlencia: lo solicitado ,
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 blen deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limplas y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Pidel Raiz M	artínez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

T



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L.D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000406	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO ABARROTES Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de		
el envase deberá especificar el contenido neto, marca r la salsa de soya, con etiquete de valor nutrimental visible	egistrada, Con características sensoriales propias de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:	
Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.	En factores de apariencia: lo solicitado	
Verificar que el transporte este limpio.		
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 blen deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
ELABORO: SUPERVI	SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruz M	lartinez Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y F	- 7	



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 88

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000406		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN ABARROTES Salsa Inglesa: Condimento líquido fe neto, marca registrada, Con caracte nutrimental visible.	ermentado, envase	de 290 gr. el	O: envase deberá especificar el contenido la salsa inglesa, con etiquete de valor
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	s, bebidas o	one production of the second o
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte primario, que no presente alteracion encuentre herméticamente sellad extraña. Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	egridad del envase nes la tapa que se da, y sin materia	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 I No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, f fecha de caducidad visible con un m	echa de envasado, ínimo de 3 meses.	El bien de	NES DE ALMACENAMIENTO. berá presentarse en frascos cerrados, mplos y resistentes, libres de cualquier la nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Royal	#/_	Dra Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

A P



The second of Salub Director (energy) we servicing Radicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 89

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DEL	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000358		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Sopa de codo: Producto obtenido d 200 gr, marca registrada, Con caraci nutrimental visible.	e la desecación y a	imasado de t	D: rigo o semolina. Presentación bolsa de la sopa de codo, con etiquete de valor
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:	*	
higiene que deben observarse en el p NOM-147-SSAI-1996 Esta norma es	oroceso de alimentos tablece las disposici as de cereales, sém	s, bebidas o s iones y espec olas o semo	cificaciones sanitarias y nutrimentales de linas, alimentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no esté herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	la integridad del roto, se encuentre la extraña.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia; lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: a la regulsición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.		El bien deb	NES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en empaques cerrados, mpios y resistentes, libres de cualquier a nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AR	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic Georgina Santiago Arellanes	SUPERVII Dr. Fidel Mulz M	lartínez .	SURERVISO Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y F	FIRMA	S NOMBRAY FIRMA



Class de Salon Class de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 90

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERVI	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000358		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ABARROTES Sopa de estrella: Producto obtenido e 200 gr., marca registrada, Con caracte nutrimental visible.	de la desecación v	amasado de	o: trigo o semolina. Presentación bolsa de la sopa de codo, con etiquete de valor
nigiene que deben observarse en el p	cial mexicana estal roceso de alimentos tablece las disposic s de cereales, sém	s, bebidas o s lones y espec olas o semol	ficaciones sanitarias y nutrimentales de inas; allmentos a base de cereales, de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular I producto, que el empaque no esté i herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza personal.	la integridad del roto, se encuentre la extraña.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.		El bien deb	NES DE ALMACENAMIENTO. lerá presentarse en empaques cerrados mpios y resistentes, libres de cualquie na nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	SUPER	iso .)	NTO O SERVICIO: SURERVISO Ora. Ma. Cristina Zenón Martínez
Lice Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fider Ruiz I		NOMBRE Y FIRMA

SECRETARÍA DE SALUE Dirección General de Servicios Médicos y Urcencias Anexo 2

Anexo 2 Partida 1 N° 91

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE				
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENER	RAL DE SERVIC	OS MEDICOS Y L	JRGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000358	PA	RTIDA PRESUPU	ESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRE ABARROTES Sopa de fideo: Producto obtenido de la de 200 gr., marca registrada, Con característic nutrimental visible.	esecación y ama	sado de trigo o s	emolina. Presentación bolsa de de codo, con etiquete de valor	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial m higiene que deben observarse en el proceso NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establec- los cereales y sus productos, harinas de o semillas comestibles, harinas, sémolas o se	o de alimentos, t e las disposicion cerealés, sémola	ebidas o supleme es y especificacion is o semolinas, ali	ntos. nes sanitarias y nutrimentales de imentos a base de cereales, de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZA Verificar por inspección ocular la interproducto, que el empaque no esté roto, se herméticamente sellada, y sin materia extra Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presipersonal.	tegridad del E se encuentre aña.	RUEBA:	IMOS ESPERADOS POR encia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	10.75	OTAL DE BIENES a acuerdo a la req		
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.				
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES	AL BIEN, ARRI	NDAMIENTO O S	SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr	SUPERVISO r. Fidel Buiz Mar	,	SUPERVISO Ma. Cristina Senon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIR	MA 8	NOMBREY FIRMA	

SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SAL	UD DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE	SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000358	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAN ABARROTES			
Sopa de spaguetty: Producto obtenido de la des de 200 gr, marca registrada, Con características valor nutrimental visible.	ecación y amasado de trigo o semolina. Presentación bolsa sensoriales propias de la sopa de codo, con etiquete de		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexican higiene que deben observarse en el proceso de al	na establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de imentos, bebidas o suplementos.		
NOM-147-SSAI-1996 Esta norma establece las de los cereales y sus productos, harinas de cerea semillas comestibles, harinas, sémolas o semolina	disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales les, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de as o sus mezclas, prodúctos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado		
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.			
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:		
De acuerdo a las necesidades del área	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 BII	EN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO SU	PERVISO		
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel	Ruiz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez		
NOMBRE Y FIRMA NOME	BRE V FIRMA NOMBRE Y FIRMA		



SECRETARIA DE SALTO Dirección General de Servicios Médicos y Orgencias

> Anexo 2 Partida 1 N° 93

FICHA TÉCNICA

	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000358		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Sopa de tallarín: Producto obtenido 200 gr, marca registrada, Con carac nutrimental visible.	de la desecación y	O SERVICIO: amasado de trigo o semolina, Presentación bolsa de s propias de la sopa de codo, con etiquete de valor
higiene que deben observarse en el p NOM-147-SSAI-1996 Esta norma e de los cereales y sus productos, hari	ficial mexicana esta proceso de alimento establece las dispos inas de cereales, sé	plece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos. ciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales molas o semolinas, alimentos a base de cereales, de s mezclas, productos de panificación.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular producto, que el empaque no esté herméticamente sellada, y sin mater Verificar que el transporte este limpio Verificar las condiciones de limpieza	la integridad del roto, se encuentre ria extraña.	
personal.		
		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO:	rea	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida minimo de 3 meses.	rea DIAS: entar, fecha de ad visible con un	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados sellados, limpios y resistentes, libres de cualquie tipo de fauna nociva.
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 E No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida minimo de 3 meses. OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	rea DIAS: entar, fecha de ad visible con un ABLES AL BIEN, AF	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El blen deberá presentarse en empaques cerrados sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. REENDAMIENTO O SERVICIO:
personal. CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 E No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán prese empaquetado, fecha de caducida mínimo de 3 meses.	rea DIAS: entar, fecha de ad visible con un	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados sellados, limpios y resistentes, libres de cualquie tipo de fauna nociva. RENDAMIENTO O SERVICIO:

A



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgancias

Anexo 2 Partida 1 N° 94

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DEL	. D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERVI	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000358		PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Sopa menuda: Producto obtenido de 200 gr, marca registrada, Con caract nutrimental visible.	e la desecación y an	nasado de tri	go o semolina. Presentación bolsa de a sopa de codo, con etiquete de valor	
higiene que deben observarse en el p	ricial mexicana estab proceso de alimentos stablece las disposo nas de cereales, sém	, bebidas o s ciones y espe nolas o semol	ocificaciones sanitarias y nutrimentales linas, alimentos a base de cereales, de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la inte que el empaque no esté ro herméticamente sellada, y sin mater Verificar que el transporte este limplo Verificar las condiciones de limpieza personal.	gridad del producto, to, se encuentre la extraña.	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	rea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.				
Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Rysz	Martinez_	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y	FIRMA	8 NOMBREY FIRMA	

A P



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Uxcencias

Anexo 2 Partida 1 N° 95

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DI	EL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SER	VICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000522		PARTIDA PRES	SUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Soya texturizada: Sabor pollo, Pres soya texturizada, con etiquete de valo	entación paquete	de kilo. Con car	racterísticas sensoriales propias de la	
con las mismas características que el	paquete.	s de 1kg. Debe	rán entregarlo en empaques cerrados	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NQM-251-SSA1-2009 Esta norma off higiene que deben observarse en el p	icial mexicana est roceso de aliment	os, bebidas o su		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Verificar por inspección ocular la producto, que el empaque no esté ro herméticamente sellada, y sin materi Verificar que el transporte este limpio	integridad del oto, se encuentre la extraña.	PRUEBA: ,	MINIMOS ESPERADOS POR apariencia: lo solicitado	
Verificar las condiciones de limpieza del personal.	a y presentacion			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea .	TOTAL DE BIE De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: a requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un minimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietifeno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	/			
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPER Dr. Fidel Fuiz		SUPERVISO Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	Y FIRMA	8 NOMBRE Y FIRMA	



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 Nº 96

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALU	JD DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE	SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CLAVE CAMBS: 2211000412	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211.
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAN ABARROTES Tamarindo: Producto entero, fresco y limpio, el fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo.	MIENTO O SERVICIO: empsque sellado deberá especificar el contenido neto y la Con paracterísticas sensoriales proplas del tamarindo.
En caso de que las unidades médicas requieran n las mismas características que el paquete.	nenos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexical higiene que deben observarse en el proceso de al	na establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de limentos, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad producto, que el empaque no esté roto, se encue herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presenta del personal.	del En factores de apariencia: lo solicitado entre
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 empaquetado, fecha de caducidad visible co mínimo de 3 meses.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL B	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fin	SUPERVISO SUPERVISO Dra. Ma. Cristine Zenón Martínez DMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA

A



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos v Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 97

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD D	EL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SE F	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE CAMBS: 2211000434	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENT ABARROTES Vainilla: Sustancia aromática, presentación del enva sensoriales propias de la vainilla, con etiquete de valor	ase de 250 ml, marca registrada, Con características		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana es higiene que deben observarse en el proceso de alimen	stablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de tos, 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.			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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,			
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	Y FIRMA NOMBREY FIRMA		



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 1 N° 98

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	CIA DE SALOD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SER	VICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS	
CLAVE CAMBS: 2211000524		PARTIDA PRES	UPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ABARROTES Vinagre: Es la dilución de vinagre co características sensoriales propias de	encentrado con agu	ua filtrada, envas	e de 750 ml, marca registrada, Con imental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimento	ablece los requis os, bebidas o sup	itos mínimos de buenas prácticas de lementos.	
PRUEBA'S DE CALIDAD QUE SE RE	ALIZARAN:		MINIMOS ESPERADOS POR	
Vefificar por inspección ocular la inte- primario, que no presente alteraciona encuentre herméticamente sellada extraña.	es la tapa que se	PRUEBA: En factores de a	pariencia: lo solicitado	
Verificar que el transporte este limpio		,		
Verificar las condiciones de limplez del personal.	a y presentación		l.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			NES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del áre	ea	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.				
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, A	RENDAMIENT	O O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPER		SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz	Martinez	Dra. Ma. Cristipa Zenón Martínez	
	/	1	NOMBREY FIRMA	

TETPETAFÍA DE SALUD Direction Ceneral de decidos Médicos y Organolas

> Anexo 2 Partida 2 Nº 1

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000016		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS			The second secon	
Acelga: Características: Hojas fresc tallos blancos, gruesos y crujientes, li	as grandes color v ibres de picaduras d	erde brillante, e insectos.	tėrsas, sin picaduras ni manchas, sus ,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI	EALIZARAN:		OS MINIMOS ESPERADOS POR	
Factores de Apariencia: Tamaño, F comprobar la limpleza y caracterís	ticas del alimento,	PRUEBA: En factores d	de apariencia: lo solicitado	
color, textura, que esté libre de de defectos sin humedad excesiva.	años, alteraciones,	planting of the control of the contr		
Verificar las condiciones de limpieza	y presentación del			
personal.				
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			BIENES SOLICITADOS: a la regulsición	
De acuerdo a las necesidades del ár	ea			
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 I No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
MARK STATE STATES			•	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe	IES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno	
1 Semana		limplas y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes,		
	I T	libres de cua	s cajas de estiba limpias y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPERVI	80	SUPERVISO	
	CH.		(0)	
Lic. Georgina Santlago Arellanes	Dr. Fidel Ruiz N	Martinez	Dra. Ma. Cristina enón Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	

A.

Anexo 2 Partida 2

FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO; SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000026		PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211	
DEŜCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Ajo: Características: Bulbo entero, cu				
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los req s, bebidas o	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, lextura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del ilibre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	теа		BIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:		No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El blen deberá presentarse en bolsas de polietileno timpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV	11	SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	

Anexo 2 Partida 2

Nº 3

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	S Y URGENCIA	S
CODIGO CAMBS: 2211000042	,	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Aplo: Características: Hojas frescas debe ser fresco, no agrietado, sin ma	v color verde pálic		jugosa y crujie	nte, el tallo del aplo
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of	BLES:			buenas prácticas de
higiene que deben observarse en el p. PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	EALIZARAN: rma e Integridad. Materia extraña, características del e libre de daños, excesiva.	RESULTADOS PRUEBA: En factores de a	lementos. MINIMOS ESPE apariencia: lo so	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea	TOTAL DE BIE De acuerdo a la	NES SOLICITAL a requisición	oos:
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA	180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO	O O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	ŞUPERVI Dr. Fider Ruiz I		\mathcal{C}	PERVISO Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA 6	NOMB	REYFIRMA

A.



SECPETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2

Nº 4

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000064	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENT VERDURAS Betabel: Características: Consistencia lisa y dura, color libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	ablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de os, 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.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 limplas y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limplas y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	RRENDAMIENTO O SERVICIO:
Lic. Geergina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez

d.



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Secricios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

> > N° 5

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARI	IA DE SALUD DEI	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	NERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	OS Y URGENCIAS
CDDIGO CAMBS: 2211000062		PARTIDA PRE	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, A VERDURAS Berros: Características: Hojas color v tierra.			picaduras de insectos, sin residuo de
NORMAS DE REFERENCIA APLICAB NOM-251-SSA1-2009 Esta norma offo higiene que deben observarse en el pro-	cial mexicana esta	s, bebidas o su	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REA Factores de Apariencia: Tamaño, Form Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la impieza y c alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad ex Verificar las condiciones de limpieza y personal.	na e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, ccesiva.	PRUEBA: En factores de	S MINIMOS ESPERADOS POR e aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	а		IENES SOLICITADOS: la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI. No aplica	AS:	EXISTENCIA No aplica	S MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	2	El bien deber limpias y con producto, las	ES DE ALMACENAMIENTO. rá presentarse en bolsas de polietileno lo orificios para la respiración del lo cajas de estiba limpias y resistentes, lquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:
ELABORO: Lic Locorgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Ruz,		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	8 NOMBREY FIRMA

SRORFTARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 6

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SA	ALUD DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL	DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000066	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARREND VERDURAS	AMIENTO O SERVICIO:
Brócoli: Características: color verde brillante fir insectos.	rme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexic higiene que deben observarse en el proceso de	cana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de alimentos, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARA	
Factores de Aparlencia: Tamaño, Forma e Integ Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia	
Manchas, Comprobar la limpieza y caracteris	ticas del
alimento, color, textura, que esté libre de alteraciones, defectos sin humedad excesiva.	daños,
Verificar las condiciones de limpieza y presenta personal.	ación del
CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.
1 Semana	El bien deberá presentarse en bolsas de polletileno limpias y con orificios para la respiración de
	producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL	BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERVISO SURERVISO
· ·	(1)
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fid	Tel Ruz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
NOMBRE Y FIRMA NO	MBRE FIRMA & NOMBREY FIRMA

NECRETARIA DE SALUD Encensión General de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

N° 7

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	BENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000082		PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Calabaza Italiana: Características: marcas.	and the second of the second o		O: claro, piel suave, firme y brillante, sin
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los req s, bebidas o s	ulsitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal	rma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia; lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	8	El bien deb limplas y producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración del as cajas de estiba limpias y resistentes, alquier tipo de fauna noclva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERV	89	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Rulz/W	lartinez	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y		8 NOMBREY FIRMA

7

N

SECRETARIA DE SALUD Transcion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2 N° 8

FICHA TÉCNICA

	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS	YURGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000088		PARTIDA PRESU	JPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Camote: Características: tubérculo d rugosa, sin residuos de tierra.	7 CONSTRUCTOR SUCTOR OF THE TRANSPORT		sín manchas y con cáscara no muy
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:	.)	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los requisitos, bebidas o suple	os minimos de buenas prácticas de mentos,
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Apariencia: Tamaño, Fol Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Manchas, Comprobar la limpleza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e	rma e Integridad. Materia extraña, características del ibre de daños,	PRUEBA:	VINIMOS ESPERADOS POR pariencia: lo solicitado
Verificar las condiciones de Ilmpieza personal	y presentación del		
personal		TOTAL DE BIEN De acuerdo a la	ES SOLICITADOS: requisición
Verificar las condiciones de Ilmpieza personal CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	ea	De acuerdo a la	
personal CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D	ea	De acuerdo a la EXISTENCIAS N No aplica CONDICIONES El bien deberá plimplas y con producto, las ca	requisición
personal CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN:	ea DIAS: ABLES AL BIEN, AF	De acuerdo a la EXISTENCIAS N No aplica CONDICIONES El bien deberá p limplas y con producto, las ca libres de cualqui	requisición AINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO. presentarse en bolsas de polietileno orificios para la respiración del ujas de estiba limpias y resistentes, er tipo de fauna nociva.
personal CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	ea DIAS:	De acuerdo a la EXISTENCIAS N No aplica CONDICIONES El bien deberá p limplas y con producto, las ca libres de cualqui	requisición MINIMAS PARA 180 DIAS: DE ALMACENAMIENTO, presentarse en bolsas de polietileno orificios para la respiración del jas de estiba limpias y resistentes, er tipo de fauna nociva.





PERSTARIA DE SALUD Direccion General de Sauvicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

Nº 9

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DEI	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000108		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211	
DÉSCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Cebolla: Características; bulbo de apariencia seca y color blanco o marr	color blanco, pesa	ido, de textur	o: ra dura y con cáscara superficial de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o si	usitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR le apariencia: lo solicitado ,	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: 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 polietilen limplas y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic.:Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Roiz		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y				

7

SECRETARÍA DE SALUD Significación General de Servicios Médicos y Organdias

Anexo 2 Partida 2 N° 10

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000134 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		RESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Cilantro: Hojas frescas, de color ver insectos, sin residuos de tierra.	Contraction and Contract Contract		O: s, olor aromático, libres de picaduras de
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p			uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ва		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polletiler limplas y con orificios para la respiración o producto, las cajas de estiba limplas y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Rus N	/	SUPERVISO Dra. Ma, Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		NOMBRE FIRMA

A A



TO RETAIL TO SALUD

Tirentiam Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2

N° 11

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD	DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE S	SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000144	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIE VERDURAS Col: Características: Su color debe corresponder apariencia fresca compacta y pesada, libre de picado	a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante,
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana higiene que deben observarse en el proceso de alim	establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de lentos, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extra Manchas, Comprobar la limpieza y características alimento, color, textura, que esté libre de dafalteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de Ilmpieza y presentación personal.	aña, En factores de apariencia: lo solicitado del ños,
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 blen deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN	N, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
	SUPERVISO Uz Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA NOMBR	FY FIRMA NOMBRE FIRMA





SECRETARÍA DE SALUD Dirección Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2

Nº 12

Partida 2

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L.D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000146		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Coliflor: Características: Tamaño me o cerrada, sin manchas, sin residuos e	diano ya que es la	más tierna, co	olor muy blanco, consistencia compacta
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		• }
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimento	blece los requ s, bebidas o si	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	os MINIMOS ESPERADOS POR le aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	эа		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	NAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe limpias y o producto, las	ES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración del s cajas de estiba limpias y resistentes, ilquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:
ELABORO: Lic, Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Bliz		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

A.

B

JETRETARIA DE SALUD

resolat Ceneral de Servicias Medicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2 N° 13

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DE	LD.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS; 2211000468		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS ChampiñonesCaracterísticas: Hong limpia, sin presentar manchas pardas	gos de tamaño me	ediano, color:	blanco, firme, textura lisa, brillante y
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		•1
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta proceso de allmento	blece los requ s bebidas o si	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del ilbre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR le aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del áre	ėa	De acuerdo a	a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe ilmpias y o producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietilenc con orificios para la respiración de s cajas de estiba limpias y resistentes alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Bulz		SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Cenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y		NOMBRE FIRMA

A.

TECRETARIA DE SALUD Direccior General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 14

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000120	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO VERDURAS Chayote: Características; Tamaño mediano, color: ver espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas	de claro, firmeza, textura liso tiemo y brillante, sin
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento:	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Aparlencia 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 DIÁS: 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, AR	
Lic; Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA	Dra, Ma, Cristina Zenón Martínez

Anexo 2 Partida 2 N° 15

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS
CODIGO ÇAMBS: 2211000124		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Chicharo: Características: Sin valna, Libre de picaduras de insectos.			
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI	BLES:		- }
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	cial mexicana esta roceso de alimento	blece los requ s, bebidas o su	sisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Fon Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad ex Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA:	os MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	a		IENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe limpias y o producto, las	IES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración del s cajas de estiba limplas y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO 9 SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Raiz	/ /	SUPERVISO Dra. Ma, Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBRE FIRMA

Anexo 2 Partida 2

Nº 16

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	L D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	TICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000126	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO VERDURAS Chile poblano: Características. Tamaño grande, colo presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendi libre de picadura de insectos.	or verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Aparlencia: Tamaño, Forma e Integridad. ➤ Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la Ilmpieza y características del alimento, color, textura, que esté Ilbre de dafics, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de Ilmpieza 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, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:
Lick Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez

A.



NECRITATIA DE SALUD Nimecolom General de Servicios Médicos y Organdias

> Anexo 2 Partida 2

N° 17

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000126		PARTIDA PE	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Chile serrano: Características, de t presentar manchas pardas, con meno	amaño mediano, c	olor verde, fii	O: rme, textura lisa, brillante y limplos, sin anchas oscuras, arrugadas o perforadas
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES;		-1
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	blece los req s, bebidas o	uisitos mínimos de buenas précticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE > Factores de Apariencia: T Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal	Tamaño, Forma e Materia extraña, características del e libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien deb l'impias y producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración de as cajas de estiba limpias y resistentes valquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERV		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martínez
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	Dr. Flael Rule N		NOMBREY FIRMA



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servictos Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

Nº 18

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	GENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000176	DDIGO CAMBS: 2211000176 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Ejoté: Características. Vaina de tam insectos.	or an use comment the mean electrical and asset a reservoir and		O: te, sin manchas y libre de picadura de
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	ABLES:		.1
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta proceso de alimento	iblece los requ s, bebidas o s	isitos mínimos de buenas prácticas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. , Materia extraña, características del s libre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR le apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietiler limpias y con orificios para la respiración di producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AE	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERM Dr. Fidel Fulk N	/	Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	% NOMBREY FIRMA

A

STORETATIA DE SALUD Firección Ceneral de Servicias Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2

N° 19

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	OS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000310		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Eloté: Características: Mazorca tiern suaves y soltar líquido lechoso, libre	a de maíz, los gra	nos deben se	or grandes y al picarlos deben sentirse
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higlene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	.'\ ulsftos minimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	NAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polletile limpias y con orificios para la respiración producto, las cajas de estiba limpias y resistent libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
Lic. Geergina Santiago Areilanes	Dr. Fider Bazk	Martinez	Dra, Ma. Cristina senón Martinez
; NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE V FIRMA

A.



TO PITATTA TE SALUD Nice titi Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 20

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DE	L D.F.	_	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	DS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000458		PARTIDA PRE	ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Epazote: Características: Hojas fres tierra y libres de picaduras de insecto:	cas de color verde		: mático, sin manchas, sin residuos de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:		,	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta proceso de alimento	blece los requi s, bebidas o su	isitos mínimos de buenas prácticas de iplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Maguliaduras, Manchas, Comprobar la limpieza y allmento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO:			IENES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del áre			1.00	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietiler Ilmpias y con orificios para la respiración d producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIENT	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fider Russ N	£ -	Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
; NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	8 NOMBREY FIRMA	
	. /			

A

PERPETARITA DE SALUD Direcciar Ceneral de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

> > N° 21

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000186		PARTIDA PE	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Espinacas: Características: Hojas f finos crujientes y con raíz limpia, libre	rescas grandes colo	or verde brilla	ante, firmes y tersas, sus tallos verdes,
NORMAS DE REFERENCIA APLICA		bloop les sos	uisitos mínimos de buenas prácticas de
higiene que deben observarse en el	proceso de alimento	s, bebidas o s	suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Apariencia: Tamaño, Fo Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. , Materia extraña, características del é libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCI. No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietile limpias y con orificios para la respiración o producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
, NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE		NOMBREY FIRMA
	` . /		

REKRETARIR DE SALUD

Direccios General de Servicios Médicos y Organicias

Anexo 2 Partida 2 N° 22

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
ODIGO CAMBS: 2211000418 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			RESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERPURAS Jitomate guajillo: Características, fr plagas y de picaduras de insectos.			orillante y tersa, textura firme, libres de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	ulsitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
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 allmento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de Ilmpieza y presentación del personal		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR IPRUEBA: En factores de aparlencia: lo solicitado		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilend limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN		
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		Dra, Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	8 NOMBREY FIRMA	
i	. /		1	

A

SECRETARIA DE SALUD

despira veneral de Servicios Medicos y Urgendias

Anexo 2 Partida 2 N° 23

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IIA DE SALUD DE	L D.F.			
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GI	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URG	ENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000290	· 1	PARTIDA PR	ESUPUEST	AL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Lechuga romana: Características: A consistencia crujiente y compacta, si residuos de tierra.	specto fresco, pe	sada, holas re	edondas fre	escas de o de picadura	color verde claro, a de insectos, sin
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el pr	cial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos minin uplementos	nos de bue	enas prácticas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Forn Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y característicolor, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, Icas del alimento, ños, alteraciones,	RESULTADO PRUEBA: En factores o			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	a	TOTAL DE E			S:
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMA:	S PARA 18	0 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietiler limpias y con orificios para la respiración o producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.		lsas de polietileno a respiración del plas y resistentes,	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SER	VICIO:	
Lic, Geergina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA	Dr. Fidel Ruz N	Mertinez .	7	SUPER Cristina NOMBRE	enón Martinez

RECRETARIA CE SALUD Filepoli: Ceneral de Servicios Medicos y Urgendias

> Anexo 2 Partida 2 N° 24

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
DDIGO CAMBS: 2211000290 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO VERDURAS Lechuga orejona: Características: Hojas frescas alarga de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas o libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de	das, con bordes enteros y nervio central muy ancho le consistencia crujiente y compacta, sin manchas,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento:	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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 apariencía: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 polietilend limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz V	fartinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	

A.

Anexo 2 Partida 2

N° 25

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	EL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000466	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEN VERDURAS Nopales: Características: tamaño: mediano, de consist y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni	er cia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana est higiene que deben observarse en el proceso de aliment	os, 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 de 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, A	RRENDAMIENTO O SERVICIO:		
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel-Ruiz	Martinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	FIRMA NOMBREY FIRMA		

A STATE OF THE STA



SECRETARIA DE SALUD Deseccion Cenera de Servicios Médicos y Organdias

> Anexo 2 Partida 2 N° 26

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000354	-	PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Papa amarilla: Características, frescu de grietas, sin residuos de tierra o alte	ura, firmeza, color a		o: tamaño mediano, libre de magulladuras
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE NOM-251-SSA1-2009 Esta norma offi higiene que deben observarse en el pr	cial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE. Factores de Apariencia: Tamaño, Fom Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y calimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad ex Verificar las condiciones de limpieza y personal.	na e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, ccesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apartencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica	AS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe limpias y producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración del s cajas de estiba limplas y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
· NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE/	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Orgencias

> Anexo 2 Partida 2

> > N° 27

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DEI	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000514	PARTIDA PRESUPUESTAL; 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO VERDURAS Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de he insectos.	color verde obscuro, carnoso, dura de piel brillante y	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:	.)	
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento:		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Aparlencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del allmento, 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 blen deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AR	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz V NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA	lartínez Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	

at a



SE RETAPÍA DE SALUD

Turection General de Servicios Médicos y Urgenclas

Anexo 2 Partida 2

N° 28

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000514		PARTIDA PE	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Pimiento morrón rojo: Característic presentar manchas, con menor can insectos.	cas: forma redonde	ada de color	O: rojo brillante, textura lisa y camosa, sin das o perforadas libre de picaduras de
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higlene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	blece los req s, bebidas o s	ulsitos minimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté atteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del i libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	еа		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO; Lic. Georgina Santiago Areilanes	SUPERVI	9	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



RECRETATIA DE SABUD Diseason n General de Servicios Médicos y Organolas

> Anexo 2 Partida 2 N° 29

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD D	EL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SER	RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000460	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEN VERDURAS Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picadur ;	color: verde obscuro, textura tersa, lisa y brilliante,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana es higiene que deben observarse en el proceso de alimen	tablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de tos bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Materia extraña Manchas, Comprobar la limpieza y características de alimento, color, textura, que esté libre de daños alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal.			
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 polietilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, A	ARBENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO: SUPER	S CA		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	FIRMA 8 NOMBREY FIRMA		



SECRETARIA DE SALUD Mirecolin Ceneral de Servicios Médicos y Organolas

> Anexo 2 Partida 2 N° 30

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000462		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Perejil: Características: Hojas fresca tierra y libre de picaduras de insectos	as, de color verde b		ujiente, aromático, sin residuos de
NOMMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	blece los requisito s, bebidas o supler	s mínimos de buenas prácticas de mentos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulfaduras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal	rma e Integridad. Materia extraña, características del ilibre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores de ap	INIMOS ESPERADOS POR arlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea	TOTAL DE BIENE De acuerdo a la r	ES SOLICITADOS: requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS M No aplica	INIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen límpias y con orificios para la respiración di producto, las cajas de estiba límpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO (O SERVICIO:
ELABORO:	SUPERV	F97	SUPERVISO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Burz N	Martinez D	ora. Ma. Cristina Zenón Martinez

SECRETARIA DE SALOD Direction General de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

N° 31

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	W.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	CIOS MEDI	COS Y URGENCIAS	
ODIGO CAMBS: 2211000516		PARTIDA PE	RESUPUESTAL; 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Poro: Tubérculo de bulbo alargado co firme, libre de daños, alteraciones y s	olor blanco formado	por múltiples	O: capas tiemas, con tallos verdes, textura uras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	Icial mexicana esta	iblece los req	uisitos minimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caractérísticas 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 solícitado		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polletiler limpias y con orificios para la respiración d producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV	W.	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE		NOMBRE FIRMA	

PRESENTATA DE SALUD Princación Ogranal de Servicios Médicos y Urgancias

Anexo 2 Partida 2 N° 32

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE S	SALUD DEL D	۲.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL	L DE SERVICI	OS MEDICOS	Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000386	. PA	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARREN VERDURAS Rábano: Tubérculo de color rojo uniforme d manchas cafés. Tamaño mediano, libre de pe	e tallo frescos	textura firme	e, libre de daños, alteraciones y sin e insectos, sin residuos de tierra.
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial me higiene que deben observarse en el proceso o	xicana estable de alimentos, b	e los requisit	os mínimos de buenas prácticas de ementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZAR Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Int Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia Manchas, Comprobar la limpieza y caracter alimento, color, textura, que esté libre alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y preser personal.	regridad. PF a extraña, Er rísticas del de daños,	UEBA:	MINIMOS ESPERADOS POR apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		OTAL DE BIEN acuerdo a la	NES SOLICITADOS: i 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 polietilene limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES A	L BIEN, ARRE	NDAMIENTO	O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. I	SUPERVISO Fidel Rysz Mari		Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA N	OMBRE FIR	NAA	8 NOMBREY FIRMA

SECRETARIA DE SALUD Direction General de Servictos Médicos y Urgandias

> Anexo 2 Partida 2 N° 33

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	9
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Te manzanilla: Características: herba de picaduras de insectos.	Water Company		O: , amarillo y tallo verde, aromática, libres
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y característ color, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, ticas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA: En factores o	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. 151 blen deberá presentarse en bolsas de polietilen lampias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
011010111200111101120711207	ELABORO: SUPERVI		
ELABORO:	Dr. Fidel Ruiz N		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez

SEPPETARIA DE SALUD

Pureccion General de Bervicios Médicos y Urgencies

Anexo 2 Partida 2 N° 34

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.	9	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	CIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000414	ODIGO CAMBS: 2211000414		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Te limón: Características: hierba en insectos.			o: rde, aromático, libres de picaduras de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requi s, bebidas o su	isitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores de	S MINIMOS ESPERADOS POR e apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		IENES SOLICITADOS: 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 polietilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes			Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE /	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	



MICRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2

N° 35

FICHA TÉCNICA

ONIBRE DE GODIENNO. GEONETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	18
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000420	,	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN VERDURAS Tomate verde: Çaracterísticas; fruto de insectos, sin residuos de tierra.			onsistencia dura libre de picaduras
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el l	ficial mexicana esta	iblece los requisitors, bebidas o supler	s mínimos de buenas prácticas de mentos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Apariencia: Tamaño, Fo Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del elibre de daños, excesiva.	PRUEBA: '	INIMOS ESPERADOS POR arlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea	TOTAL DE BIENE De acuerdo a la r	ES SOLICITADOS: equisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS M No aplica	INIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica		No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES I El bien deberá p limplas y con producto, las caj	orificios para la respiración del
CADUCIDAD DEL BIEN:	ABLES AL BIEN, AF	CONDICIONES (El bien deberá p limplas y con producto, las caj libres de cualquie	resentarse en bolsas de polletileno orificios para la respiración del las de estiba limplas y resistentes, er tipo de fauna nociva.
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	ABLES AL BIEN, AF SUPERVI Dr. Fidet Ryas (CONDICIONES DE LA BIENDAMIENTO CONDICIONES DE LA BIENDAMIENTO CONTRA	resentarse en bolsas de polietíleno orificios para la respiración de las de estiba limplas y resistentes er tipo de fauna nociva.



SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

N° 36

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000464	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO VERDURAS Verdolagas: Características: herbácea con tallos grueso sin manchas, tallo camoso, grueso, jugoso y crujiente residuos de tierra.	os y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento.	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, 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	IEXISTENCIAS 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, AF	RRENDAMIENTO O SERVICIO:		
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y I	dartinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez		

a a



Anexo 2 Partida 2 N° 37

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	IA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERV	CIOS MEDICOS	Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000414	DDIGO CAMBS: 2211000414		UPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Yerbabuena: Características: Herbác carnoso, grueso y jugoso, libre de pica	ea con hojas fresc	as de color verde	e, muy aromática, sin manchas, tallo lerra.
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofic higiene que deben observarse en el pr	cial mexicana esta	blece los requisit s, bebidas o supl	tos mínimos de buenas prácticas de ementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE, Factores de Apariencia: Tamaño, Fom Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y calimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad ex Verificar las condiciones de limpieza y personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, ccesiva.	PRUEBA:	MINIMOS ESPERADOS POR aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	a	TOTAL DE BIEI De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: a requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DI No aplica	IAS:	EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El blen deberá presentarse en bolsas de polietilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Ruiz		Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
			•

A P



ra . H. - Da SMGAD Pirmonina General de Servinina dedicos y Urgancias

Anexo 2 Partida 2 N° 38

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.	<u></u>	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000184	DDIGO CAMBS: 2211000184		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERPURAS Hierbas de olor: Características: Hier laurel mejorana y tomillo, libres de pi	rbas aromáticas qu	e se usan com	no condimento llevando combinación de	
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Fon Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpleza y alimento, color, textura, que este alteraciones, defectos sin humedad el Verificar las condiciones de limpleza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea ea	The state of the s	BIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	IAS:	EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilani limpias y con orificios para la respiración de producto, las calas de estiba limplas y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Miz/N		SUPERVISO Dra, Ma. Cristina Zenón Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		NOMBRE Y FIRMA	

7



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Secricios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2 N° 39

FICHA TÉCNICA

JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DEI	L D.F.	-2
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GI	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000442	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Zanahoria: Características: tubérculo magulladuras de grietas o alteraciones	o color narania bri	illante, de tar	maño mediano, firme, fresca libre de
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	cial mexicana esta	blece los req s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA:	OS,MINIMOS ESPERADOS POR
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de politetilen limpias y con orificios para la respiración d producto, las cajas de estiba limpias y resistente libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AI	RRENDAMIE	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERY Dr. Fider Ruiz	F.	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zerón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	/	T NOMBREY FIRMA



RETERIA DE SALUS Firencias General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

> > N° 40

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DE	L D.F.	ii.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDICO	OS Y URGENCIAS	
ODIGO CAMBS: 221100002 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211				
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, VERDURAS Aguacate hass: Características: Cás sin llegar a ser dura, no debe sonar e	cara de color oscur	o, pulpa carnos	sa que no debe ceder a la presión pero	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES: icial mexicana esta	blece los regul	sitos mínimos de buenas prácticas de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ALIZARAN: ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	RESULTADOS PRUEBA: En factores de	S MINIMOS ESPERADOS POR apartencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENT	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI	<i>7</i> ,	Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		8 NOMBREY FIRMA	



CECETAFIA DE SALUD

Pirección Cenera de Servicios Necicos y Organcias

Anexo 2 Partida 2

N° 41

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	GENERAL DE SERV	VICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000298	9	PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Limón agrio: Características: Fruto cáscara delgada, lustrosa suave y bri	de forma ovoide o	on pulpa en	gajos de sabor acido, color verde, de
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	iblece los req	ulsitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Aparlencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y caracterís color, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, sticas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCI No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polletilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fisel Ruzz		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE/Y	FIRMA	8 NOMBREY FIRMA



SECRETARIA DE SALUD Direction General de Servicios Médicos y Organias

> Anexo 2 Partida 2 N° 42

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD	DEL D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SE	RVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000322	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIEI FRUTA Manzana: Características: Manzana Golden Fruto n fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de ins	edondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana e higiene que deben observarse en el proceso de allme	stablece los requisitos mínimos de buenas prácticas de ntos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraí Manchas, Comprobar la limpieza y características alimento, color, textura, que esté libre de daño alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación personal.	ia, En factores de apariencia: lo solicitado del os,		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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 SUPER			
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Policies NOMBRE Y FIRMA NOMBRE	Y FIRMA NOMBRE Y FIRMA		

april 1



OTTARÍA DE SALUD Ditendito deserbi se desmidios Medicos y Urgendias

Anexo 2 Partida 2

N° 43

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	SENERAL DE SERV	/ICIOS MEDI	ICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000330	——————————————————————————————————————	PARTIDA PI	PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Melón: Características: Fruto de car	rne jugosa y dulce o	de consistenc	ncia firme, sin manchas de humedad qu	
despidan un ligero olor a alcohol en la NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ol higiene que deben observarse en el p	ABLES:	blece los req	quisitos mínimos de buenas prácticas	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal	EALIZARAN: rma e Integridad. Materia extraña, características del ibre de daños, excesiva.	RESULTAD	DOS MINIMOS ESPERADOS POR s de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea	TOTAL DE 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 polietilen limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Geergina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Balz	(J	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE /	FIRMA	F NOMBREY FIRMA	

A

PENTETAPTA DE SALUJ Dirección Ceneral de Seculcios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 44

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000344 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN,	ARRENDAMIENTO	O O SERVICIO); '	
Narania para jugo: Características:	rme, sin presentar	manchas pard	oa dividida en gajos, Cáscara delgada, las, evitar las de cáscara gruesa y dura,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higlene que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimento	blece los requ s, bebldas o si	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Fo Comprobar la limpleza y caracterist color, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpleza	orma e Integridad, licas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA: En factores d	os minimos esperados por de apariencia: lo solicitado	
personal CALENDARIO DE SUMINISTRO:		TOTAL DE B	BIENES SOLICITADOS:	
De acuerdo a las necesidades del áre	ва	De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	NAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RRENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO:	SUPERVI	နှင	SUPERVISO	
Lie Coorda Sentiago Arallango	Dr. Fide Ryliz N	An linez	Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
Lic. Georgina Santiago Arellanes			7/	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	NOMBREY FIRMA	

A.



DECRETARÍA DE SALUD Direccion General de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2

N° 45

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	X.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000356	14	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
con la parte interior hueca con muc	uto grande redondo chas semillas y pul	o o elipsoidal, pa jugosa, az	de corteza naranja delgada y lustrosa, zucarada y aromática color anaranjado	
rojizo, textura homogénea que cede u NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	BLES: ficial mexicana esta	blece los requ	uisitos mínimos de buenas prácticas de	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterloro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Vertficar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	DS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen- limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO;	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV.		SUPERVISO Dra, Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREA	FIRMA	S NOMBREY FIRMA	

T

SECRETARÍA DE SALUD Disedent General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 46

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	/ICIOS MEDICOS	YURGENCIAS	***************************************
CODIGO CAMBS: 2211000370	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Piña esmeralda: Características: i colocadas en forma de escama a i formada por hojas tiesas de color i base.	Fruto de forma ov	raiada con nume común, de consi	stencia firme, sin manch	as, corona
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	ablece los requisi os, bebidas o supl	tos mínimos de buenas p ementos.	rácticas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Apariencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, libre de plagas y picad Comprobar la limpieza y caracterís color, textura, que esté libre de di defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. , Materia extraña, duras de insectos, sticas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA: En factores de a	MINIMOS ESPERADOS F	POR
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del ár	rea	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:		
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilene limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		e polietileno iración del resistentes,
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	/			
Lic, Georgina Santiago Arellanes	Dr. Pidel Rolz	ylartinez	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón M	
, NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBREY FIRE	MA

PETETESTA DE SALUD Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 47

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	ICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000374	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Plátano macho: Características: Fru firme y bien sujeta a la penca, evitar lo	uto alargado de Cá	iscara de co	olor amarillo pálido homogéneo, textura	
NORMAS DE REFERENCIA APLICAT NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los rec s, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Forn Defectos: Deterioro, Maguilladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad ex Verificar las condiciones de limpieza y personal.	ma e integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA:	de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea .	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		IEXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen- limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Russ	15	SUBERVISO Dra. Ma. Cristina Penón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y	FIRMA	NOMBRE FIRMA	

A.

V.



SECRETARÍA DE SALUD Direccion General de Servicios Medicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 48

FICHA TÉCNICA

JNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000374	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211			
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Plátano tabasco: Características: C penca, sin estar golpeado ni con mag libre de picaduras de insectos.	áscara de color ar	narillo homogé	o: eneo, textura firme y bien sujeto a la an zonas blandas o manchas obscuras,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o si	ulsitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y característ color, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, ticas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR le apartencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea	TOTAL DE 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 polietilen Ilmpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Geergina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Marzh	9	SURERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	EIDEAA	8 NOMBRE Y FIRMA	



PENTETRATA DE SALUD Entracción Ceneral de Servicios Medicos y Organdias

Anexo 2 Partida 2 N° 49

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000400		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Sandia rayada: Características: Frui pulpa roja jugosa y dulce con semillas	to ovalado, de cás		O: ayada, lustrosa y apariencia fresca, con	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higique que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del ilibre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea		BIENES SOLICITADOS: 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 polietilen. limplas y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limplas y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:	
ELABORO:	, SUPERV		SUPERVISO	
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Fidel Buiz	Martinez	Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez	

7

1.

PECRETAPIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgenotas

> Anexo 2 Partida 2 N° 50

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	/ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000422		PARTIDA PI	RESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Toronja: Características: Fruto de for tacto y apariencia fresca la tonalidad d	rma globoso con co	olor de la cás	cara amarillo, delgada, lustrosa, firme al	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiane que deben observarse en el p	icial mexicana esta	iblece los rec s, bebidas o	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deferioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de aparlencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	ea		BIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietilen Ilmpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic, Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI	R.	SUPERVISO Dra. Ma. Crista Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE/Y		NOMBRE Y FIRMA	

MECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 51

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000094		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Caña: Características: graminea leño firme, sin manchas.			proximadamente 4 cm, de consistencia	
NORMAS DE REFERENCIA APLICA	BLES:	,		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiéne que deben observarse en el p	icial mexicana esta roceso de alimento	blece los requ s, bebidas o si	isitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA:	e apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del áre	эа		TOTAL DE 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 limplas y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limplas y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERV	() 1	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY	FIRMA	S NOMBREY FIRMA	
	- /		\	

SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2 N° 52

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GE	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	OS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000136		PARTIDA PR	ESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Ciruela: Características: El color de se apariencia fresca, sabor dulce, sin pres	u cascara indica la	tonalidad de s	su pulpa, cáscara delgada de color roja,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICAE	BLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma officiale que deben observarse en el pr	cial mexicana esta roceso de alimento	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.	
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.		PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			SIENES SOLICITADOS: a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe limpias y o producto, las	IES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polietileno con orificios para la respiración del s cajas de estiba limpias y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:	
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		SUPERVISO Ora. Ma. Cristora Zenón Martínez	
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	
	. /		\	

A P

V

Anexo 2 Partida 2 N° 53

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	GENERAL DE SER	VICIOS MEDICO	S Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000116		PARTIDA PRES	SUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Chabacano: Características: Piel atr su color mayor será su grado de mad	erciopelada v consi	stencia firme per	o no dura, mientras más intenso sea
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma o higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	blece los requisi s, bebidas o supi	itos mínimos de buenas prácticas de lementos.
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 BIE De acuerdo a la	NES SOLICITADOS: a requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS No aplica	MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO	O SERVICIO:
ELABORO: SUPERVIE			SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
Lic. Georgina Santiago Arellanes NOMBRE Y FIRMA			NOMBRE Y FIRMA

d

SECRETARÍA DE SALUD

Dirección Ceneral de Servicios Médicos y Organcias

Anexo 2 Partida 2 N° 54

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD	DEL D.F.
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SI	ERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000174	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIE FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciop mm de diámetro, presentando uniformidad visual, arc	pelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM4251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana higiene que deben observarse en el proceso de alime	establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de entos, bebidas o suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extra Manchas, Comprobar la limpleza y características alimento, color, textura, que esté libre de dar alteraciones, defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza y presentación personal.	iña, lEn factores de apariencia: lo solicitado del los.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE 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	N, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
and the contract of the contra	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
	FY FIRMA 8 NOMBREY FIRMA



SECRITARÍA DE SALUD Procedion Ceneral de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 55

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000192		PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Fresa: Características: fruto casi re obscuras, color rojo intenso, consiste	edondo de una ap	O O SERVICIO: pariencia fresca y brillante, sin presentar ma hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.	anchas
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	ablece los requisitos mínimos de buenas práctios bebidas o suplementos.	cas de
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpleza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpleza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del ilibre de daños, excesiva.		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del án	ea	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	THE
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
1 Semana		producto, las caias de estiba limpias y resis	ón de
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	producto, las cajas de estiba limpias y resti libres de cualquier tipo de fauna nociva.	ón de
	ABLES AL BIEN, AF SUPERVI Dr. Fidel Rys	producto, las cajas de estiba limpias y resilibres de cualquier tipo de fauna nociva. RRENDAMIENTO O SERVICIO: SUPERVISO	ión de stentes



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 56

FICHA TÉCNICA

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

PICRATARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Organicas

> Anexo 2 Partida 2 N° 57

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	/ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000280	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO FRUTA	O O SERVICIO:	
Jicama: Características: Cáscara limpia no seca, y sin manchas cafés, sin residuos de tierra. Temporada: Septiembre a Mayo.	magulladuras, Libres de picaduras de insectos, sin	
Comprobar la limpieza y características del alimento, o defectos sin humedad excesiva.	color, textura, que esté libre de daños, alteraciones,	
Verificar que el transporte este límpio y el vehículo este d	sublerto en la parte superior:	
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del p	personal.	
NORMAS DE REFERENCIA ÁPLICABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de allmento		
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 de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
ELABORO: SUPERY	SØ SUPERVISO	
Lic. Geergina Santiago Arellanes Dr. Fidel Muz N	lartinez Dra. Ma. Cristina Cenón Martinez	
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA P NOMBRE FIRMA	





SECRETARIA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 58

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAF	RIA DE SALUD DEI	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIC	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000314	DDIGO CAMBS: 2211000314		RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Mandarina: Características: Cáscara fresca, sabor dulce, sin presentar mar	a delgada color na		D: brillante, tamaño uniforme, apariencia
NORMAS DE REFERENCIA APLICAI NOM-251-SSA1-2009 Esta norma ofi higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, Fon Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCI No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El blen deberá presentarse en bolsas de polietilen limplas y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RRENDAMIEN	NTO 0 SERVICIO:
ELABORO: Lic, Georgina Santiago Arellanes	SUPERV Dr. Fidel Rydz		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE		8 NOMBRE FIRMA

A.

X

SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 59

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	VICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CODIGO CAMBS: 2211000316	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211		
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO			
Mango: Características: Cáscara delgada de color am aparlencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin ma			
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:			
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	biece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR		
Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña,	PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado		
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. CALENDARIO DE SUMINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:		
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición		
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:		
No aplica	No aplica		
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.		
1 Semana	El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.		
OTRAS PRESCRIPCIONES AD ICARI ES AL DIEM AS			
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, AF			
ELABORO: SUPERVI	SUPERVISO		
	- ()		
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel-Bullz	fartinez Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA & NOMBRE FIRMA		

A P

A



SECRETARÍA DE SALUD Direccion General de Servicios Médicos y Urgencias

Anexo 2 Partida 2 N° 60

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION O	SENERAL DE SERV	ICIOS MEDI	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000364		PARTIDA PE	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Pera Mantequilla: Características: (aparlencia fresca, lustrosa, textura du	Cáscara delgada su	color deberá	tener una apariencia verde o amarillo,
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma di higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta		uisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRÚEBAS DE CALIDAD QUE SE RI Factores de Aparlencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpleza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpleza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, características del ibre de daños, excesiva.	PRUEBA: En factores	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCI No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien deb limpias y producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. verá presentarse en bolsas de polletileno con orificios para la respiración del as cajas de estiba limpias y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	NTO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Bulz M	<i>(</i>)	SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY I	FIRMA	8 NOMBRE Y FIRMA

a

h

Anexo 2 Partida 2 N° 61

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETA	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	SENERAL DE SERV	/ICIOS MEDI	ICOS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000374		PARTIDA P	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN FRUTA Plátano dominico: Características: (la penca, cáscara limpía y sin magulla	Cáscara de color ho	mogéneo am	narillo pálido, fextura firme y bien sujeta a
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma or higiene que deben observarse en el p	ficial mexicana esta	iblece los rec is, bebidas o	quisitos mínimos de buenas prácticas de suplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, Foi Defectos: Deterioro, Magulladuras, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteris color, textura, que esté libre de da defectos sin humedad excesiva. Verificar las condiciones de limpieza personal.	rma e Integridad. Materia extraña, ticas del alimento, años, alteraciones,	PRUEBA:	oos MINIMOS ESPERADOS POR de apartencia: lo solícitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 D No aplica	DIAS:	EXISTENC No aplica	IAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien deb limpias y producto, la	NES DE ALMACENAMIENTO. perá presentarse en bolsas de polletilend con orificios para la respiración de as cajas de estiba limpias y resistentes ralquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIE	NTO O SERVICIO:
Lic. Georgina Santlago Arellanes	SUPERVI Dr. Fidel Rusen		Dra. Ma. Cristina Zenon Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE	FIRMA	NOMBRE FIRMA

7

Or and the second



SECRETARÍA DE SALUD Dirección General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 62

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAI	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000416	ODIGO CAMBS: 2211000416		ESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Tejocote: Características: Fruto con apariencia fresca, sin presentar mand	cáscara de color ar		D: rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	iblece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRÜEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Apariencia: Tamaño, For Defectos: Deterioro, Maguliaduras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, xcesiva.	PRUEBA: En factores d	OS MINIMOS ESPERADOS POR le apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		El bien debe limplas y o producto, las	IES DE ALMACENAMIENTO. erá presentarse en bolsas de polletilend con orificios para la respiración del s cajas de estiba limpias y resistentes, alquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	BLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	TO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBREY		NOMBRE TIRMA

P

SECRETARIA DE SALUD Piracción General de Servicios Médicos y Urgencias

> Anexo 2 Partida 2 N° 63

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE SERV	/ICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CODIGO CAMBS: 2211000430	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO	/ 13/	
Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde	amanilento, sin presentar manchas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:		
NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana esta higiene que deben observarse en el proceso de alimento	blece los requisitos mínimos de buenas prácticas de s, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:	
Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del	En factores de apariencia: lo solicitado	
alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva.	• }	
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.		
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
A STATE OF THE STA	Prediction (Control of the Control	
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, AF	RENDAMIENTO O SERVICIO:	
ELABORO: SUPERX	sp) suberviso	
S TON		
Lic. Georgina Santiago Arellanes Dr. Fidel Ruiz N		
NOMBRE Y FIRMA NOMBRE Y	FIRMA NOMBRE V FIRMA	

P

SECRETAPÍA DE SALUD , Dirección General de Servicios Médicos y Organcias

Anexo 2 Partida 2 N° 64

FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETAR	RIA DE SALUD DE	L D.F.	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION G	ENERAL DE SERV	ICIOS MEDIO	COS Y URGENCIAS
CODIGO CAMBS: 2211000432		PARTIDA PR	RESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, FRUTA Uva: Características: Apariencia fre magulladuras, sin presentar manchas	esca, piel tersa co	olor verde, de	D: ebe verse carnosa y limpia, libre de
NORMAS DE REFERENCIA APLICA NOM-251-SSA1-2009 Esta norma of higiene que deben observarse en el p	icial mexicana esta	blece los requ s, bebidas o s	uisitos mínimos de buenas prácticas de uplementos.
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE RE Factores de Aparlencia: Tamaño, For Defectos: Deferioro, Maguliaduras, Manchas, Comprobar la limpieza y alimento, color, textura, que esté alteraciones, defectos sin humedad e Verificar las condiciones de limpieza personal.	ma e Integridad. Materia extraña, características del libre de daños, excesiva.	PRUEBA:	OS MINIMOS ESPERADOS POR de apariencia: lo solicitado · }
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área			BIENES SOLICITADOS: a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIA No aplica	AS MINIMAS PARA 180 DIAS:
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El blen deberá presentarse en boisas de polietileno limpias y con orificios para la respiración de producto, las cajas de estiba limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICA	ABLES AL BIEN, AF	RENDAMIEN	ITO O SERVICIO:
ELABORO: Lic. Georgina Santiago Arellanes	SUPERVI Dr. Pidel Raiz N		SUPERVISO Dra. Ma. Cristina Zenón Martinez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y		8 NOMBRE FIRMA

A