



GOBIERNO DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001122- 001-2021

**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

**SECRETARÍA DE SALUD DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**No. 30001122-001-2021.**

**“ADQUISICIÓN DE INSUMOS  
ALIMENTICIOS”**



## ÍNDICE

1. **INFORMACIÓN GENERAL.**
  - 1.1. **INFORMACIÓN ADICIONAL**
  - 1.2. **OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**
  - 1.3. **ORIGEN DE LOS RECURSOS**
  - 1.4. **INFORMACIÓN DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**
  - 1.5. **NO CONFLICTO DE INTERESES.**
  - 1.6. **PROVEEDORES SALARIALMENTE RESPONSABLES.**
  - 1.7. **CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**
  
2. **INFORMACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**
  - 2.1. **DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.**
  - 2.2. **GRADO DE INTEGRACIÓN.**
  - 2.3. **PERIODO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.**
  - 2.4. **LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.**
  - 2.5. **SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.**
  
3. **GARANTÍAS.**
  - 3.1. **DE LOS BIENES.**
  - 3.2. **DEL SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.**
  - 3.3. **DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**
  - 3.4. **OPCIONES PARA PRESENTAR LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO.**
  - 3.5. **REVISIÓN DE VALIDEZ DE LAS FIANZAS DE GARANTÍA.**
  - 3.6. **SANCIONES.**
    - 3.6.1. **POR NO SOSTENER LAS PROPUESTAS.**
    - 3.6.2. **POR NO FIRMAR EL CONTRATO.**
  
4. **REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL E INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS.**
  - 4.1. **MUESTRAS.**
  - 4.2. **ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.**
  - 4.3. **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROPUESTAS.**
  - 4.4. **DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA.**
    - 4.4.1 **ESCRITOS Y MANIFIESTOS EN ORIGINAL.**
  - 4.5. **PROPUESTAS.**
    - 4.5.1. **PROPUESTA TÉCNICA.**
    - 4.5.2. **PROPUESTA ECONÓMICA.**
  
5. **DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**
  - 5.1 **JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES.**  
**PRIMERA ETAPA.**
    - 5.2 **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS.**
    - 5.3 **CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN.**
    - 5.4 **DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.**
    - 5.5 **DICTAMEN.**



**SEGUNDA ETAPA.**

**5.6 FALLO.**

**5.6.1 PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS.**

**5.6.2 CRITERIOS DE DESEMPATE.**

**5.7 CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**

**5.8 SUSPENSIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**

**6. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.**

**7. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.**

**8. FIRMA DEL CONTRATO.**

**9. ASPECTOS ECONÓMICOS.**

**9.1 ANTICIPOS.**

**9.2 PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.**

**9.3 PAGOS EN EXCESO.**

**9.4 IMPUESTOS Y DERECHOS.**

**10. PENAS CONVENCIONALES.**

**10.1. RECHAZO DE LOS BIENES.**

**10.2. REPOSICIÓN DE LOS BIENES.**

**11. RESCISIÓN DEL CONTRATO.**

**12. TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.**

**13. VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR.**

**14. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.**

**15. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

**16. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES.**

**17. CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES.**

**18. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.**

**18.1. INCONFORMIDADES.**

**18.2. CONTROVERSIAS.**



ANEXOS

ANEXO 1	DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS BIENES A ADQUIRIR.
ANEXO 1-B	RELACIÓN DE MUESTRAS
ANEXO 1.1	ANEXO TÉCNICO
ANEXO 1.2	CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS.
ANEXO 1.3	RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA.
ANEXO 1.4	FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS.
ANEXO 1.5	PARÁMETROS QUE SE CONSIDERARÁN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS PROVEEDORES.
ANEXO 2	DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR.
ANEXO 3	OBLIGACIONES FISCALES.
ANEXO 4	MANIFESTACIÓN DE NO ESTAR SUJETO A OBLIGACIONES FISCALES.
ANEXO 5	MANIFESTACIÓN DE CONTAR CON RECURSOS Y DEMÁS REQUISITOS.
ANEXO 6	MANIFESTACIÓN DE QUE LAS FACULTADES DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL NO HAN SIDO MODIFICADAS O REVOCADAS.
ANEXO 7	MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO.
ANEXO 8	MANIFESTACIÓN DE NO DESEMPEÑAR CARGO PÚBLICO.
ANEXO 9	MANIFESTACIÓN DE GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL.
ANEXO 10	MANIFESTACIÓN DE QUE EL LICITANTE TENDRÁ CALIDAD DE PATRÓN.
ANEXO 11	MANIFESTACIÓN DE QUE CONTARÁ CON LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE APLIQUEN
ANEXO 12	MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DE LAS BASES.
ANEXO 13	MANIFESTACIÓN DE NO CEDER NI SUBCONTRATAR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO.
ANEXO 14	MANIFESTACIÓN DE NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES.
ANEXO 15	MANIFESTACIÓN DE AUTORIZACIÓN A “LA CONVOCANTE” PARA VERIFICAR LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS.
ANEXO 16	MANIFESTACIÓN EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO.
ANEXO 17	MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DEL ARTÍCULO 77, SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.
ANEXO 18	MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERÉS.
ANEXO 19	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO 20	FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO 21	FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS.
ANEXO 22	FORMATO DE FIANZA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA.
ANEXO 23	REQUISITOS PARA EL TRÁMITE DE PAGO DE COMPROBANTES FISCALES DIGITALES.
ANEXO 24	FORMATO PARA SOLICITAR ACLARACIONES A LAS BASES.
ANEXO 25	MANIFESTACIÓN, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA MIPYMES.



LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, EN ADELANTE “**LA CONVOCANTE**”, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No. 423, PISO 16, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06900, CIUDAD DE MÉXICO, TEL. (55) 51320900, EXTENSIÓN 1008, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, LOS ARTÍCULOS 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 FRACCIÓN I, DE LA “LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL”, 36, 37, 41, 53, 55 Y 56 DE SU “REGLAMENTO”, 41 Y 129 FRACCIONES IX, X, XIV Y XVI DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL NUMERAL 5.4 DE LA CIRCULAR UNO 2019 “**NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS**” **VIGENTE**; CONVOCA A PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES NACIONALES, EN ADELANTE “**LOS LICITANTES**”, A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **30001122-001-2021**, PARA LA “**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**”, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

## BASES

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

#### MEDIDAS SANITARIAS.

***DURANTE EL DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO (COMPRA DE BASES, ENTREGA DE CUESTIONAMIENTOS A LA CONVOCANTE, JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y PRESENTACIÓN DE DICTAMEN Y EMISIÓN DEL FALLO) SE TOMARÁ LECTURA DE TEMPERATURA CORPORAL, Y SE PROPORCIONARÁ GEL ANTIVACTERIAL, EL LICITANTE DEBERÁ PORTAR DE MANERA OBLIGATORIA CUBREBOCAS, SOLO SE PERMITIRÁ EL ACCESO A UNA PERSONA POR EMPRESA EN LOS DIFERENTES EVENTOS.***

#### 1.1 INFORMACIÓN ADICIONAL.

EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 5.1.2. DE LA CIRCULAR UNO 2019 “**NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS**” **VIGENTE**, SE INFORMA QUE 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 U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA

#### 1.2. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS.

#### 1.3. ORIGEN DE LOS RECURSOS.

LOS COMPROMISOS DE PAGO QUE DERIVEN DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y DEL CONTRATO RESPECTIVO, SERÁN CON CARGO A LOS RECURSOS AUTORIZADOS POR EL CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE ACUERDO AL DECRETO QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO DE EGRESOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL PRESENTE EJERCICIO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 28 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL. “**LA CONVOCANTE**” SE AJUSTARÁ INVARIABLEMENTE AL MONTO AUTORIZADO Y DISPONIBLE MEDIANTE OFICIO NÚMERO **SSCDMX/DGAF/DF/JUDCP/047/2021** DE FECHA **23 DE FEBRERO DE 2021** EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EN LA PARTIDA ESPECÍFICA DE GASTO **2211 “PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS”**.

#### 1.4. INFORMACIÓN DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33, FRACCIÓN XXV, DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE INFORMA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS CON ATRIBUCIONES PARA LA ATENCIÓN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, QUIENES FIRMARÁN INDISTINTAMENTE LAS ACTAS DE LOS EVENTOS, DICTAMEN Y EL FALLO CORRESPONDIENTE SON: **LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**, DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; EL **LIC. DAVID M. MIRANDA ORTEGA**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, **LIC. OSCAR DIDIER ALDRETE RUBIO**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y LA **C. SONIA DELGADO MIRANDA**, JEFA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS.

LOS SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS SON: LA **DRA. MARÍA CRISTINA ZENÓN MARTÍNEZ**, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.



**1.5. NO CONFLICTO DE INTERESES.**

DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN EL LINEAMIENTO DÉCIMO TERCERO, FRACCIÓN II, INCISO A) DE LOS LINEAMIENTOS PARA LA PRESENTACIÓN DE DECLARACIÓN DE INTERESES Y MANIFESTACIÓN DE NO CONFLICTO DE INTERESES A CARGO DE LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL Y HOMÓLOGOS QUE SE SEÑALAN, PUBLICADOS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 23 DE JULIO DE 2015, LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE INTERVIENEN EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA SON LOS SIGUIENTES:

**DRA. OLIVA LÓPEZ ARELLANO**, SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO; **LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**, DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; EL **LIC. DAVID M. MIRANDA ORTEGA**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, **LIC. EDGAR DIDIER ALDRETE RUBIO**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, LA **C. SONIA DELGADO MIRANDA**, JEFA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y LA **DRA. MARÍA CRISTINA ZENÓN MARTÍNEZ**, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.

**1.6. PROVEEDORES SALARIALMENTE RESPONSABLES.**

CON FUNDAMENTO EN LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 2 FRACCIÓN XXXIII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y NUMERAL SEGUNDO INCISO i) DE LOS LINEAMIENTOS GENERALES DEL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; LOS PROVEEDORES SALARIALMENTE RESPONSABLES SON AQUELLOS QUE HAYAN COMPROBADO FEHACIENTEMENTE, A TRAVÉS DE MECANISMOS Y/O DE LA DOCUMENTACIÓN IDÓNEA, QUE SUS TRABAJADORES Y TRABAJADORES DE TERCEROS QUE PRESTAN SERVICIOS EN SUS INSTALACIONES PERCIBEN UN SALARIO EQUIVALENTE A **1.18** VECES LA UNIDAD DE MEDIDA Y ACTUALIZACIÓN QUE DETERMINE EL INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA, O EN SU CASO, EL SALARIO MÍNIMO VIGENTE, SI ESTE FUESE MAYOR AL MÚLTIPLO DE LA UNIDAD DE MEDIDA Y ACTUALIZACIÓN ANTES REFERIDO Y CUMPLIR CON SUS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.

EN CASO DE QUE RESULTE ADJUDICADO EL PROVEEDOR QUE CUENTE CON LA CONSTANCIA DE PADRÓN DE PROVEEDORES **VIGENTE** CON LA CARACTERÍSTICA DE SALARIALMENTE RESPONSABLE DEBERÁ CONSERVARLA DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EN CASO CONTRARIO SE DARÁ VISTA A LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA QUE EN EL ÁMBITO DE SUS ATRIBUCIONES DETERMINE LO CONDUCENTE, SIN PERJUICIO DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES Y PENALIZACIONES QUE DICHOS CONTRATOS CONTENGAN EN LOS SUPUESTOS QUE INVOLUCREN A ESE PROVEEDOR, EN TÉRMINOS DE LO QUE ESTABLECE EL NUMERAL DÉCIMO SÉPTIMO DE LOS MISMOS LINEAMIENTOS.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 33, FRACCIÓN V, SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ REALIZAR LAS CONSULTAS QUE CONSIDERE NECESARIAS ANTE LAS INSTANCIAS COMPETENTES PARA CORROBORAR SI LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES CUENTAN CON LA ANOTACIÓN VIGENTE COMO PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE, EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES.

LA CONOTACIÓN DE “**PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE**”, NO ES OBLIGATORIA, POR TAL MOTIVO EL QUE SU CONSTANCIA **VIGENTE** DEL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, NO CUENTE CON DICHA CONOTACIÓN NO ES MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

**1.7. CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 33 FRACCIONES II Y III DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE INFORMA QUE ESTE PROCEDIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO DE ACUERDO AL SIGUIENTE CALENDARIO:

EVENTO	FECHA	HORARIO
VENTA DE BASES	12, 16 Y 17 DE MARZO DE 2021	DE 10:00 A 13:00 HORAS
JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES	19 DE MARZO DE 2021	10:00 HORAS
ENTREGA DE MUESTRAS	22 DE MARZO DE 2021	09:30 A 11:00 HORAS
VISITA A INSTALACIONES DEL LICITANTE	DEL 23 AL 24 DE MARZO DE 2021	09:00 A 18:00 HORAS
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	25 DE MARZO DE 2021	10:00 HORAS
COMUNICACIÓN DEL DICTAMEN Y FALLO	30 DE MARZO DE 2021	11:00 HORAS



## 2. INFORMACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

### 2.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN VII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LA DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES, SE DEBERÁ AJUSTAR A LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE DETALLAN EN LOS **ANEXOS 1 Y 1.1**, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DE LAS PRESENTES BASES.

### 2.2. GRADO DE INTEGRACIÓN.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 30 FRACCIÓN I Y 33 FRACCIÓN XXIII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y ARTÍCULO 53 DE SU REGLAMENTO, POR TRATARSE DE UN PROCEDIMIENTO DE CARÁCTER NACIONAL, LOS BIENES OFERTADOS POR “**LOS LICITANTES**” **DEBERÁN CONTAR AL MENOS CON UN 50% DEL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL Y SON PRODUCIDOS EN MÉXICO.**

### 2.3. PERÍODO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN X DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE INFORMA QUE **EL PERÍODO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL ÁREA REQUERENTE, A PARTIR DEL 1 DE ABRIL DE 2021 Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2021, O HASTA AGOTARSE EL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO**, LO QUE OCURRA PRIMERO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES Y SUS ANEXOS.

### 2.4. LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN X DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN DE LA SIGUIENTE MANERA:

LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN EN EL ÁREA DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS DE “**LA CONVOCANTE**”, EN LOS HORARIOS Y DÍAS SEÑALADOS EN EL **ANEXO 1.2** EN LOS DOMICILIOS DESCRITOS EN EL **ANEXO 1.3** Y DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LOS **ANEXOS 1 Y 1.1**

LOS BIENES QUE EL PROVEEDOR ENTREGUE SIN LA PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, SERÁN MOTIVO DE RECHAZO.

### 2.5. SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN **SERÁN SUPERVISADOS** POR EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, ADSCRITAS A LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**, QUIENES VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y DARÁN EL VISTO BUENO O EN SU CASO EFECTUARÁN LOS RECHAZOS EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES Y EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN, PARA EFECTOS DEL REPORTE DE FALTANTES O RECHAZOS SERA CONFORME AL **ANEXO 1.6**, SIN PERJUICIO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGAN ACREEDORES LOS PROVEEDORES ADJUDICADOS EN CASO DE INCUMPLIMIENTO.

## 3. GARANTÍAS.

### 3.1 DE LOS BIENES.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 70 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DE CONFORMIDAD CON LAS “**REGLAS DE CARÁCTER GENERAL PARA HACER EFECTIVAS LAS FIANZAS OTORGADAS EN LOS PROCESOS DE LICITACIONES O ADJUDICACIONES DE ACTOS O CONTRATOS CELEBRADOS POR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS Y DELEGACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL**”, EL LICITANTE ADJUDICADO QUEDARÁ OBLIGADO A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y LA MALA CALIDAD DE LOS BIENES MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE, PARA LOS BIENES EN QUE NO SE ESTABLEZCA FECHA DE CADUCIDAD, DEBERÁN ESTAR GARANTIZADOS CONFORME A LO SEÑALADO EN EL **ANEXO 1.1** CONTANDO A PARTIR DE LA ENTREGA, A ENTERA SATISFACCIÓN DE “**LA CONVOCANTE**” DICHA GARANTÍA DEBERÁ SER PRESENTADA POR ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DE “**LOS LICITANTES**” GANADORES, AL MOMENTO DE FIRMAR EL CONTRATO, JUNTO CON LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.



EN CASO DE QUE, DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL PERSONAL A CARGO DEL LICITANTE ADJUDICADO LLEGARE A INCURRIR EN RESPONSABILIDAD POR DOLO, ERROR, NEGLIGENCIA Y/O IMPERICIA, DEBERÁ RESPONDER Y RESARCIR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS A LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO O A TERCEROS, Y EN ESTE ÚLTIMO CASO DEBIENDO EXIMIR A ESTA DEPENDENCIA, DE CUALQUIER RECLAMACIÓN POR TAL CONCEPTO.

### 3.2 DEL SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 73, FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, “**LOS LICITANTES**” DEBERÁN GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE SUS PROPUESTAS, **POR UN MONTO EQUIVALENTE AL 5% (CINCO POR CIENTO)** DEL MONTO MÁXIMO DE SU **PROPUESTA ECONÓMICA**, ANTES DE I.V.A.

“**LA CONVOCANTE**” CONSERVARÁ EN CUSTODIA LAS GARANTÍAS DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS QUE SE PRESENTEN PARA ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y SERÁN DEVUELTAS A “**LOS LICITANTES**” UNA VEZ QUE HAYAN TRANSCURRIDO QUINCE DÍAS HÁBILES DE LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO DE “**LOS LICITANTES**”, A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; SALVO LAS DE AQUELLOS A QUIENES SE LES HUBIEREN ADJUDICADO CONTRATOS, LAS CUALES SE DEVOLVERÁN EN EL MOMENTO EN QUE “**EL (LOS) LICITANTE(S)**” GANADOR(ES) CONSTITUYA(N) LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

### 3.3 DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 73 FRACCIÓN III, 75 y 75 Bis DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, “**LOS LICITANTES**” QUE RESULTEN ADJUDICADOS DEBERÁN GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS CONTRATOS **POR UN IMPORTE DEL 15%** (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) O CUALQUIER OTRA CONTRIBUCIÓN.

“**LA CONVOCANTE**” MANTENDRÁ EN SU PODER LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y ÉSTA SERÁ DEVUELTA, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DE LOS PROVEEDORES A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A ENTERA SATISFACCIÓN DE **LA CONVOCANTE**, ASÍ COMO DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE ESTA DEPENDENCIA.

### 3.4 OPCIONES PARA PRESENTAR LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO.

EN CUMPLIMIENTO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA SEGUNDA DE LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINA LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y LOS ARTICULOS 114, 115, 116 Y 117 DEL “REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO” LAS GARANTÍAS DE **(SOSTENIMIENTO)** FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS Y DE CUMPLIMIENTO DEL (LOS) CONTRATO (S), DEBERÁN SER EXPEDIDAS A NOMBRE DE LA **SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO** Y DEBERÁN SER PRESENTADAS SIN PERFORACIONES, MUTILACIONES, ENMENDADURAS O TACHADURAS Y PODRÁN PRESENTARSE MEDIANTE:

- ❖ FIANZA OTORGADA POR COMPAÑÍA AUTORIZADA EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.
- ❖ CHEQUE DE CAJA.
- ❖ CHEQUE CERTIFICADO.
- ❖ BILLETE DE DEPÓSITO.
- ❖ CARTA DE CRÉDITO.

#### RESPECTO DE LOS CHEQUES, ESTOS SERÁN NO NEGOCIABLES.

EN CASO DE QUE SE OTE POR LA PRESENTACIÓN DE FIANZA PARA GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS, ÉSTA DEBERÁ CONTENER EL TEXTO INDICADO EN EL FORMATO DEL **ANEXO 22 (FORMATO DE FIANZA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA)**.

### 3.5 REVISIÓN DE VALIDEZ DE LAS FIANZAS DE GARANTÍA.

“**LA CONVOCANTE**” VERIFICARÁ LA EXISTENCIA DE LAS PÓLIZAS DE FIANZA PRESENTADAS COMO GARANTÍA, EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTÍAS.





### 3.6 SANCIONES.

#### 3.6.1. POR NO SOSTENER LAS PROPUESTAS

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS CUANDO “**EL LICITANTE**” RETIRE SU PROPUESTA UNA VEZ INICIADO EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DEL SOBRE QUE CONTenga LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA, CONFORME AL ARTÍCULO 60 FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

#### 3.6.2. POR NO FIRMAR EL CONTRATO.

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS CUANDO POR CAUSAS IMPUTABLES A EL “**LICITANTE**” ADJUDICADO, EL CONTRATO NO SE FORMALICE EN EL TERMINO PREVISTO POR EL ARTÍCULO 59 CUARTO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 60 FRACCIÓN II DE SU REGLAMENTO O SI POR CAUSAS IMPUTABLES “**LOS LICITANTES**”, RESULTA IMPROCEDENTE SU FORMALIZACIÓN.

### 4. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, E INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS.

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 33 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 37 DE SU REGLAMENTO Y NUMERAL 5.4 DE LA CIRCULAR UNO 2019 “**NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS**” VIGENTE, TODOS LOS LICITANTES DEBERÁN SIN EXCEPCIÓN ALGUNA, CUMPLIR CON LO SIGUIENTE:

LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DEBERÁN ADQUIRIR LAS BASES, MEDIANTE **DEPÓSITO BANCARIO (NO TRANSFERENCIA BANCARIA)** EN LA CUENTA **65501123467, REFERENCIA 2601** DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA **SANTANDER S.A. (MÉXICO)**, POR UN IMPORTE DE **\$3,000.00 (TRES MIL PESOS 00/100 M.N.)**, EL CUAL DEBERÁ PRESENTAR EN LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS, A FIN DE OBTENER DENTRO DEL PERIODO Y HORARIO DE VENTA DE BASES, EL RECIBO DE COMPRA DE LAS MISMAS, EL CUAL LE DARÁ DERECHO A PARTICIPAR.

#### 4.1 MUESTRAS.

“**LOS LICITANTES**” DEBERÁN ENTREGAR UNA MUESTRA FÍSICA POR CADA PARTIDA QUE INTEGRAN LOS LOTES SEÑALADOS EN EL **ANEXO 1**, ETIQUETADAS PARA SU IDENTIFICACIÓN CONFORME A LAS CLAVES CORRESPONDIENTES, ACORDE CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1.1.**, EL DÍA Y HORARIO ESTABLECIDO EN EL **NUMERAL 1.7 CALENDARIO DE EVENTOS**, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES INDICADAS EN EL **ANEXO 1-B**, EN EL HOSPITAL GENERAL LA VILLA, UBICADO EN AVENIDA SAN JUAN DE ARAGÓN No. 285, COLONIA GRANJAS MODERNAS, C.P. 07460, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EN UN HORARIO DE 09:30 A 11:00 HORAS, DICHAS MUESTRAS SERÁN RECIBIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA.

LAS MUESTRAS PRESENTADAS POR “**LOS LICITANTES**” NO TENDRÁN CARÁCTER DEVOLUTIVO Y DEBERÁN CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN LA FICHA TÉCNICA DE CADA PARTIDA EN LA QUE PARTICIPEN, DE ACUERDO A LO INDICADO EN EL **ANEXO 1.1**, ESTAS SERÁN RECIBIDAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA DE ESTA SECRETARÍA.

SE VERIFICARÁ QUE EL PERSONAL QUE ENTREGUE LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS, CUENTE CON UNIFORME Y GAFETE, ASÍ COMO, EQUIPO DE PROTECCIÓN: (GUANTES, CUBREBOCAS, LENTES O CARETA Y TURBANTE).

LAS MUESTRAS QUE SE PRESENTEN DEL LOTE TRES (CARNES), DEBERÁN SER ENTREGADAS EN BOLSAS BIODEGRADABLES.

LAS MUESTRAS SE DEBERÁN ENTREGAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL, DE ACUERDO A LO SOLICITADO EN LOS **ANEXOS 1 Y 1.1** DE ESTAS BASES Y OBLIGATORIAMENTE DEBERÁN CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

1. IDENTIFICADAS INDIVIDUALMENTE, MEDIANTE UNA ETIQUETA NO DESPRENDIBLE, CON LA DESCRIPCIÓN GENÉRICA DEL BIEN.
2. DIRIGIDAS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CON DOMICILIO EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No. 423, PISO 16,



COL. COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 06900.

3. NÚMERO, OBJETO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
4. NÚMERO, NOMBRE DE LOTE AL QUE CORRESPONDE.
5. CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA.
6. RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO Y TELÉFONO “**DE LOS LICITANTES**” QUE ENTREGUEN LA MUESTRA.
7. SE RECIBIRÁN SIN **LOGOTIPO** DE LA **CONVOCANTE**.
8. LAS ETIQUETAS DE IDENTIFICACIÓN DEBERÁN ENCONTRARSE ADHERIDAS DE TAL FORMA QUE ASEGUREN QUE SE CONSERVARÁN DURANTE TODO EL PROCEDIMIENTO, ESTAS NO CONTENDRÁN TACHADURAS O ENMENDADURAS Y NO DEBERÁN CUBRIR EL MARBETE ORIGINAL DEL BIEN, NI ESTAR SOBREPUESTAS A ETIQUETAS DE OTRO PROCEDIMIENTO.
9. **LOS LICITANTES** DEBERÁN PRESENTAR LA RELACIÓN DETALLADA DE LOS BIENES CUYA MUESTRA (S) ENTREGAN, MEDIANTE ESCRITO EN ORIGINAL Y COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE, EN PAPEL MEMBRETADO DEL PARTICIPANTE, EL CUAL SERÁ FIRMADO POR PERSONAL DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA AL RECIBIR LAS MUESTRAS. ESTE DOCUMENTO DEBERÁ INCLUIRSE DENTRO DE LA PROPUESTA TÉCNICA.
10. INDICAR CLAVE SAICA DE CADA PRODUCTO DE ACUERDO AL **ANEXO 1**.
11. LA FALTA DE ENTREGA DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN EL **ANEXO 1** SERA CAUSA DE DESECHAMIENTO EN EL LOTE CORRESPONDIENTE.

#### 4.2 ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

- A) DIRIGIDAS A “**LA CONVOCANTE**”, EN ATENCIÓN AL **LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**, TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- B) **INDICAR REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES COMPLETO DEL LICITANTE, FECHA, NÚMERO Y PREFERENTEMENTE EL OBJETO** DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
- C) **IMPRESAS EN PAPEL CON MEMBRETE DEL LICITANTE**, DEBERÁ CONTENER LA DIRECCIÓN FISCAL COMPLETA, (DEBERÁN CONSIDERAR LA UTILIZACIÓN DE PAPEL RECICLADO Y CARTÓN, PARA TAL EFECTO SE DEBERÁ TRAZAR UNA RAYA TRANSVERSAL EN LA PARTE NO UTILIZABLE).
- D) SIN TACHADURAS, NI ENMENDADURAS, EN IDIOMA ESPAÑOL Y NO DEBERÁ CONTENER EL LOGOTIPO DE “**LA CONVOCANTE**”.
- E) **RUBRICADAS** POR QUIEN SUSCRIBA LA PROPUESTA **POR LO MENOS EN EL ANVERSO** DE TODAS SUS HOJAS.
- F) LOS DOCUMENTOS ELABORADOS POR EL LICITANTE, QUE FORMEN PARTE DE LAS PROPUESTAS, DEBERÁN ESTAR **FIRMADOS DE MANERA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA O, EN SU CASO, POR LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE**.

#### 4.3 PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROPUESTAS.

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 38 Y 43 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, “**LOS LICITANTES**” DEBERÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS POR ESCRITO EN **UN SOLO SOBRE** (PAQUETE, CAJA, ETC.) CERRADO DE MANERA INVOLABLE, QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, LA PROPUESTA TÉCNICA Y LA PROPUESTA ECONÓMICA, INCLUYENDO LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS (**NUMERAL 3.2**), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS EN LAS PRESENTES BASES.

**EL SOBRE ÚNICO** (CAJA, PAQUETE, ETC.) DEBERÁ ESTAR IDENTIFICADO EN SU PARTE EXTERNA CON EL NÚMERO DEL PROCEDIMIENTO, NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN, NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE Y EN HOJA MEMBRETADA.

PARA UN MEJOR CONTROL Y AGILIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA DEBERÁ PRESENTARSE FOLIADA, ORDENADA Y CON SEPARADORES, IDENTIFICANDO EL TIPO DE DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE (DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA). LO SEÑALADO EN ESTE PÁRRAFO, ES CON OBJETO DE UNA MEJOR CONDUCCIÓN DEL EVENTO Y NO TENDRÁ FINES DE DESCALIFICACIÓN.



NO SE EVALUARÁ NINGUN DOCUMENTO DISTINTO A LO SOLICITADO EN LAS PRESENTES BASES Y LOS QUE RESULTEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

**NO SE ACEPTARÁ NINGÚN DOCUMENTO FUERA DEL SOBRE, PAQUETE, CAJA, ETC.**

#### 4.4 DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA

LA DOCUMENTACIÓN SEÑALADA EN EL PRESENTE NUMERAL (INCISOS “A)” AL “N)” ), DEBERÁ SER ENTREGADA **DENTRO DEL ÚNICO SOBRE CERRADO** (CAJA, PAQUETE, ETC.), **DE FORMA IMPRESA Y ESCANEADA DE MANERA LEGIBLE Y COMPLETA (EN FORMATO PDF) EN CD O MEMORIA DE ALMACENAMIENTO DE DATOS (USB) Y ADEMÁS EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA LEGIBLE PARA SU COTEJO**, LA CUAL SERÁ DEVUELTA AL TÉRMINO DE SU REVISIÓN.

LOS DOCUMENTOS QUE SE PRESENTEN ESCANEADOS E IMPRESOS **DEBERÁN SER LOS MISMOS QUE PRESENTEN EN ORIGINAL.**

PARA AGILIDAD DEL EVENTO, SE SOLICITA QUE LOS ARCHIVOS ELECTRÓNICOS QUE PRESENTEN SEAN IDENTIFICADOS CON EL NUMERAL E INCISO QUE LE CORRESPONDA.

- A. TANTO PERSONAS **FÍSICAS** COMO **MORALES** DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO **FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE** EN EL QUE **MANIFIESTEN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SU REPRESENTANTE LEGAL CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR A NOMBRE DE SU REPRESENTADA** LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, MISMO QUE DEBERÁ CONTAR CON FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL (**PERSONAS MORALES**), LAS **PERSONAS FÍSICAS** CON FIRMA AUTÓGRAFA DE ELLA MISMA, EL MODELO DEL FORMATO A QUE SE HACE REFERENCIA, SE ENCUENTRA CONTENIDO EN EL **ANEXO 2**.
- B. **RECIBO DE PAGO DE LAS PRESENTES BASES**, FECHADO A MÁS TARDAR EL ÚLTIMO DÍA DE VENTA DE ESTAS.
- C. **PERSONAS MORALES**: ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA Y SUS DOS ÚLTIMAS MODIFICACIONES, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADAS E INSCRITAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO.  
**PERSONAS FÍSICAS**: ACTA DE NACIMIENTO Y ALTA ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.
- D. **IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE** DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA O DE LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE (CREDENCIAL PARA VOTAR EMITIDA POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL O INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL).
- E. **PODER NOTARIAL** CON FACULTADES SUFICIENTES DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA O, EN SU CASO, DE LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE.
- F. **CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL** DEL LICITANTE, EN EL QUE SE APRECIE QUE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA ES ACORDE AL OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, **CON FECHA NO MAYOR A 15 DÍAS NATURALES A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**.
- G. **“CONSTANCIA DE ADEUDOS”**, EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO (TESORERÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO) FECHADAS CON FECHA NO MAYOR **A 60 DÍAS NATURALES** ANTES DE LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, CONFORME A LO MANIFESTADO EN EL **ANEXO 3**, PARA LOS CONCEPTOS QUE RESULTEN APLICABLES RESPECTO DE:
  - **IMPUESTO PREDIAL**
  - **IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES**
  - **IMPUESTO SOBRE NÓMINA**
  - **IMPUESTO POR ADQUISICIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES USADOS**
  - **IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS**
  - **IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE**

**LAS CONSTANCIAS DEBEN SER ACREDITADAS CON EL NOMBRE Y DOMICILIO DEL LICITANTE.**

PARA EL CASO DE LOS **DERECHOS SOBRE SUMINISTRO DE AGUA**, SE DEBERÁ PRESENTAR LA **“CONSTANCIA DE ADEUDOS”**, EXPEDIDA POR EL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PARA EL CASO DE LAS CONSTANCIAS DE ADEUDO RELATIVO AL **IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS Y/O PREDIAL**, LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LAS MISMAS DEBERÁ SER DEL PRESENTE



EJERCICIO FISCAL, PARA LAS DEMÁS CONSTANCIAS, LA FECHA DE EXPEDICIÓN DEBE SER **NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES** PREVIOS A LA FECHA DE INICIO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

**EN CASO DE NO CONTAR CON LAS CONSTANCIAS SOLICITADAS**, PARA EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS LOS LICITANTES DEBERÁN ENTREGAR EN LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, ACUSE (ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA FOTOSTÁTICA SIMPLE LEGIBLE) DE LA SOLICITUD DE INICIO DEL TRÁMITE DE LA CONSTANCIA DE ADEUDO CON **FECHA NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES** DE ANTIGÜEDAD A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, INVARIABLEMENTE DEBERÁ PRESENTAR A LA FIRMA DEL CONTRATO, EL ORIGINAL DE LA CONSTANCIA DE ADEUDOS. EN CASO DE QUE EN LA CONSTANCIA DE ADEUDO SE DETECTE ADEUDO DE ALGUNA DE LAS CONTRIBUCIONES A QUE ESTÉ OBLIGADO, NO PROCEDERÁ LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL **ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, VIGENTE.**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LO DISPUESTO EN SU INCISO V, LOS LICITANTES CUYO DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRE EN CUALQUIER OTRO ESTADO DE LA REPÚBLICA MEXICANA QUE NO SEA LA CIUDAD DE MÉXICO, DEBERÁ DE IGUAL MANERA DEBERÁN CUMPLIR CON ESTE PUNTO Y COMPROBAR QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE DE LOS PAGOS DE LOS IMPUESTOS QUE LE SEAN APLICABLES EN SU ESTADO, DEBIENDO PRESENTAR LOS DOCUMENTOS PRESENCIALES O ELECTRÓNICOS QUE LO ACREDITEN.

- H) **CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, EMITIDA POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, **VIGENTE** AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.
- I) **ORIGINAL (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE COMPROBANTE** DE DOMICILIO FISCAL A NOMBRE DEL LICITANTE (AGUA, TELÉFONO FIJO O LUZ) VIGENTE A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS O EN SU DEFECTO CON UN **MÁXIMO DE 60 DÍAS NATURALES DE ANTIGÜEDAD**, PUEDEN SER ELECTRÓNICOS, LOS CUALES SE PODRÁN CONSIDERAR COMO ORIGINALES.
- J) LAS PERSONAS FÍSICAS Y MORALES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE DE LAS DECLARACIONES PARCIALES **I.S.R. E I.V.A. DE ENERO A DICIEMBRE 2020 Y ENERO DE 2021**, ASÍ COMO LOS COMPROBANTES DE PAGO CORRESPONDIENTES (LAS PERSONAS FÍSICAS PODRÁN PRESENTAR EN SU CASO SUS DECLARACIONES BIMESTRALES CORRESPONDIENTES A LOS **EJERCICIOS 2020 Y 2021** SI SE ENCUENTRAN EN EL SUPUESTO DEL ARTÍCULO 100 DE LA LEY DEL I.S.R.) MISMOS QUE SE INTEGRARÁN DENTRO DEL SOBRE ÚNICO QUE CONTIENE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, LO ANTERIOR CON FUNDAMENTO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO
- K) OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL VIGENTE A LA FIRMA DEL CONTRATO EMITIDA POR EL IMSS, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN Y DEL ACUERDO ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR PUBLICADO EN EL DOF EL 27 DE FEBRERO DE 2015.
- L) OPINIÓN EN LA QUE CONSTE QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES **VIGENTE** A LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, EMITIDA POR EL INFONAVIT, EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN Y ACUERDO DEL H. CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES POR EL QUE SE EMITEN LAS REGLAS PARA LA OBTENCIÓN DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL EN MATERIA DE APORTACIONES PATRONALES Y ENTERO DE DESCUENTOS PUBLICADO EN EL DOF EL 28 DE JUNIO DE 2017.
- M) OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES (S.A.T.) **VIGENTE**, A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.



- N) EL LICITANTE DEBE CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL (IMSS) PARA REINICIAR LABORES, PRESENTANDO SU CONSTANCIA DE NOTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL IMSS A NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL QUE PARTICIPA EN LA PRESENTE LICITACIÓN, EN LA QUE SE INDIQUE QUE HA CONCLUIDO EXITOSAMENTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN DEL PROTOCOLO DE SEGURIDAD SANITARIA EN EL ENTORNO LABORAL.

**NOTA:** NO SE ACEPTARÁ LA PÁRTICIPACIÓN DE **LICITANTES** QUE CUENTEN CON LA CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS A TRAVÉS DE LA MODALIDAD DE TERCERIZACIÓN, SUBCONTRATACIÓN, CONOCIDA COMO OUTSOURCING.

**NO SE ACEPTARÁ NINGÚN DOCUMENTO DISTINTO A LO SOLICITADO EN ESTE NUMERAL.**

#### 4.4.1 ESCRITOS Y MANIFIESTOS EN ORIGINAL.

- A. A TRAVÉS DEL **ANEXO 3** DE ESTAS BASES, EL LICITANTE DEBERÁ MANIFESTAR, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO DEBIDAMENTE CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN **LOS NUMERALES 8.2, 8.3 Y 8.4 DE LA CIRCULAR PARA EL CONTROL Y EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN PÚBLICA; EL DESARROLLO, MODERNIZACIÓN, INNOVACIÓN Y SIMPLIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, Y LA ATENCIÓN CIUDADANA EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL** Y A EFECTO DE DAR CUMPLIMIENTO AL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL **ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES Y PRESTACIONES AL EJERCICIO DE RECURSOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO**, CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS CINCO EJERCICIOS, SEÑALANDO EN DICHO ANEXO LAS OBLIGACIONES QUE LE SON APLICABLES Y LAS QUE NO LO SON.

SI LA CAUSACIÓN DE LAS CONTRIBUCIONES O LAS OBLIGACIONES FORMALES, ES **MENOR A 5 (CINCO) AÑOS**, **DEBERÁ VERIFICARSE SU CUMPLIMIENTO** A PARTIR DE LA FECHA EN LA CUAL SE GENERARON.

- B. “**LOS LICITANTES**” QUE NO ESTÉN SUJETOS A ALGUNA O ALGUNAS DE LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS EN EL INCISO ANTERIOR, DEBERÁN PRESENTAR **ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTEN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, LAS RAZONES DE DICHA CIRCUNSTANCIA**, NO SIENDO NECESARIA LA PRESENTACIÓN DE LAS CONSTANCIAS DE ADEUDOS RESPECTIVAS. **ANEXO 4.**

EN EL SUPUESTO, DE QUE EL **INMUEBLE EN EL QUE RESIDE EL DOMICILIO FISCAL DE LICITANTE**, NO SEA DE SU PROPIEDAD, Y POR ELLO, NO ESTE SUJETO A ALGUNA CONTRIBUCIÓN REFERIDA EN EL **ANEXO 3**, ADICIONALMENTE AL ESCRITO DE ESTE INCISO, DEBERÁ PRESENTAR **COPIA SIMPLE LEGIBLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, DEL INSTRUMENTO LEGAL VIGENTE A LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS**, MEDIANTE EL QUE ACREDITE DICHO SUPUESTO, EN EL CUAL SE DEBE OBSERVAR CON PRECISIÓN QUIEN ES OBLIGADO A CUMPLIR CON LAS OBLIGACIONES QUE CORRESPONDAN.

EN CASO DE CONTAR CON VEHÍCULOS ARRENDADOS O EN COMODATO DEBERA PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA LEGIBLE DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE, **VIGENTE** A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

- C. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE “**LOS LICITANTES**” **CUENTAN CON LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS, FINANCIEROS Y DEMÁS REQUISITOS** QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO LA CAPACIDAD DE RESPUESTA, PARA ATENDER LOS COMPROMISOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA. **ANEXO 5.**
- D. **ESCRITO** MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LAS **FACULTADES** COMO REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DEL LICITANTE, NO LE HAN SIDO **MODIFICADAS O REVOCADAS**. **ANEXO 6.**
- E. **ESCRITO** CONFORME AL **ANEXO 7**, EN EL QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL **ARTÍCULO 39** DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN EL **ARTÍCULO 67** DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS. ASIMISMO, DEBERÁ MANIFESTAR; NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES, INHABILITADAS O SANCIONADAS POR LA SECRETARÍA DE



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.

- F. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO DESEMPEÑA EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO O, EN SU CASO, QUE, A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERESES. EN CASO DE QUE “LOS LICITANTES” SEAN PERSONA MORAL, DICHAS MANIFESTACIONES DEBERÁN PRESENTARSE RESPECTO A LOS SOCIOS O ACCIONISTAS QUE EJERZAN CONTROL SOBRE LA SOCIEDAD, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XV DE LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO. ANEXO 8.**
- G. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE INDIQUE EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL CON EL QUE CUENTAN LOS BIENES QUE OFERTA. ANEXO 9.**
- H. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, “EL LICITANTE” TENDRÁ LA CALIDAD DE PATRÓN, RESPECTO DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, POR LO QUE “LA CONVOCANTE” NO PODRÁ CONSIDERARSE PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES QUE EL LICITANTE GANADOR TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES. EN CASO DE CONTROVERSI A LABORAL ENTRE EL LICITANTE Y ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADORES, DICHO LICITANTE ASUMIRÁ TOTALMENTE LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y ECONÓMICA CON RESPECTO A SU PERSONAL. ANEXO 10.**
- I. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL LICITANTE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SERÁ RESPONSABLE DE CONTAR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE, EN SU CASO, APLIQUEN ANTE LAS DIVERSAS AUTORIDADES PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y DE QUE ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE INFRINJA PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCION O DERECHOS DE AUTOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. ANEXO 11.**
- J. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL LICITANTE CONOCE Y ACEPTA EL CONTENIDO DE ESTAS BASES INCLUYENDO SUS ANEXOS, ASÍ COMO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE BASES RESPECTIVA. ANEXO 12.**
- K. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, NO CEDERÁ O SUBCONTRATARÁ, NI TOTAL O PARCIALMENTE, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 61 PRIMER PÁRRAFO DE LA “LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL”. ANEXO 13.**
- L. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL LICITANTE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y, EN SU CASO, DE LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN. ANEXO 14.**
- M. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE AUTORIZA A “LA CONVOCANTE” A VERIFICAR ANTE LAS INSTANCIAS CORRESPONDIENTES, LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA. ANEXO 15.**
- N. **EL LICITANTE CUYO DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRE FUERA DE LA JURISDICCIÓN DE LA CIUDAD DE MÉXICO (INCLUYENDO EL ESTADO DE MÉXICO), DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SEÑALE DOMICILIO, CORREO ELECTRÓNICO Y TELÉFONO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO EL NOMBRE DE LA (S) PERSONA (S) AUTORIZADA (S) PARA ESE EFECTO. NO SERÁ NECESARIA LA PRESENTACIÓN DE ESTE ESCRITO SI EL LICITANTE TIENE SU DOMICILIO FISCAL EN LA CIUDAD DE MÉXICO.**
- O. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE, EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO FISCAL, ESTO SERÁ NOTIFICADO A “LA CONVOCANTE” DENTRO DE LOS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A DICHO CAMBIO, SEÑALANDO OPORTUNAMENTE EL NUEVO DOMICILIO, ASÍ COMO NÚMERO (S) TELÉFONICO (S) Y CORREO ELECTRÓNICO (S). ANEXO 16.**
- P. **ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CONOCE EL CONTENIDO DEL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 77 DE LA “LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL” Y DEL NUMERAL 13 DE LAS PRESENTES BASES “VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR”. ANEXO 17.**



- Q. ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADOS O SANCIONADO POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL O AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS.

ASÍ MISMO, PARA PREVENIR Y EVITAR LA CONFIGURACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES, IGUALMENTE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS, Y EL PERSONAL DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS, NO TIENEN, Y NO HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS: **DRA. OLIVA LÓPEZ ARELLANO**, SECRETARIA DE SALUD; **LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**, DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; EL **LIC. DAVID M. MIRANDA ORTEGA**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, **LIC. OSCAR DIDIER ALDRETE RUBIO**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y LA **C. SONIA DELGADO MIRANDA**, JEFA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS, CON LA **DRA. MARÍA CRISTINA ZENÓN MARTÍNEZ**, DIRECTORA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.  
**ANEXO 18.**

- R. SOLO EN LOS CASOS APLICABLES, CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LA REGLA QUINTA DE LAS "REGLAS PARA FOMENTAR Y PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES, EN LAS ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL", PUBLICADAS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2003, QUE A LA LETRA DICE:**

"LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES PODRÁN PARTICIPAR EN LAS LICITACIONES PÚBLICAS NACIONALES QUE ESTABLECE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PRESENTANDO PROPUESTAS A CUMPLIR POR DOS O MÁS DE LAS EMPRESAS CITADAS, SIN NECESIDAD DE CONSTITUIR NUEVA SOCIEDAD**".

EN EL CASO AL QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, ADEMÁS DE LOS DOCUMENTOS Y REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y DEMÁS DISPOSICIONES QUE DE ELLA EMANEN, LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES, PRESENTARÁN, EN EL SOBRE QUE CONTENGA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA:

- I. ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SU REPRESENTADA SE ENCUENTRA ESTRATIFICADO COMO MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA NACIONAL Y LOCAL, PARA TAL EFECTO, DEBERA PRESENTAR OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, EMITIDA POR EL H. CONSEJO TÉCNICO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, CON FECHA NO MAYOR A UN MES DE ANTELACIÓN AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, ASÍ MISMO DEBERA PRESENTAR EL MANIFIESTO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 25**.
- II. CONVENIO REALIZADO ENTRE LAS EMPRESAS LICITANTES, EN EL CUAL SE ESTABLECERÁ LO SIGUIENTE:
  - I. UN REPRESENTANTE COMÚN.
  - II. LAS PROPORCIONES O PARTES DEL CONTRATO A CUMPLIR POR CADA UNA DE LAS EMPRESAS, Y
  - III. LA MANERA EN QUE RESPONDERÁN CONJUNTA E INDIVIDUALMENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE SE LES ADJUDIQUE.

LAS EMPRESAS QUE PARTICIPEN DE MANERA CONJUNTA CON OTRAS, DEBERÁN PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA REQUERIDA EN ESTAS BASES, EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA ANTE NOTARIO, Y COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE PARA COTEJO, COMO SI CADA UNA DE ELLAS PARTICIPARÁ DE FORMA INDIVIDUAL. LA OMISIÓN DE DICHO REQUISITO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, ASÍ MISMO, **LAS PROPUESTAS (TÉCNICA Y ECONÓMICA) DEBERÁN SER SUSCRITAS POR EL REPRESENTANTE COMÚN DESIGNADO EN EL CONVENIO.**

#### 4.5 PROPUESTAS.

##### 4.5.1 PROPUESTA TÉCNICA

LA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR LOS PARTICIPANTES, **POR ESCRITO Y EN ORIGINAL** EN PAPEL MEMBRETADO DE ACUERDO CON LOS **ANEXOS 1 Y 1.1**, CONTENIENDO LA SIGUIENTE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN.

- A. **LOS LICITANTES** DEBERÁN PRESENTAR SU PROPUESTA TÉCNICA CONFORME LA DESCRIPCIÓN, ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS SEÑALADAS EN LOS **ANEXOS 1 Y 1.1 CONSIDERANDO EN SU CASO, LO SEÑALADO EN LA JUNTA DE ACLARACION DE BASES, MENCIONANDO NÚMERO DE**



**REQUISICIÓN, LOTE, NÚMERO DE PARTIDA, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN DEL BIEN, UNIDAD DE MEDIDA, MARCA Y CANTIDAD ESTIMADA**, DE ACUERDO AL FORMATO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 19**, MISMA QUE DEBERÁ ESTAR SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA (PERSONAS MORALES), EN CASO DE PERSONA FÍSICA CON FIRMA AUTÓGRAFA DE ELLA MISMA.

- B. **CURRICULUM VITAE DEL LICITANTE**, ACTUALIZADO A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, **ACOMPAÑADO DE COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS UN CONTRATO, FACTURA O PEDIDO FORMALIZADO**, SIN ANEXOS, NI TACHADURAS Y ENMENDADURAS, QUE HAYA TENIDO VIGENCIA DENTRO DE LOS 12 MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, CELEBRADO CON SUS PRINCIPALES CLIENTES, **CUYO OBJETO SEA RELACIONADO AL DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y AL LOTE EN EL QUE PARTICIPE.**

**NO SE ACEPTAN CONTRATOS EN LO QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN POR UN TERCERO.**

- C. **AVISO DE FUNCIONAMIENTO O LICENCIA SANITARIA DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCIÓN** EXPEDIDO POR LA **SECRETARÍA DE SALUD.**
- D. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, **LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, SE ENTREGARÁN EN TIEMPO Y FORMA**, DE ACUERDO A LOS PLAZOS, HORARIOS Y EN LOS LUGARES QUE SE REQUIERAN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTAS BASES Y LOS **ANEXOS 1, 1.2 Y 1.3** EN CASO DE NO DAR CUMPLIMIENTO A DICHSOS TÉRMINOS, ACEPTA LAS SANCIONES Y/O PENALIZACIONES A LAS CUALES SE HAGA ACREEDOR POR EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- E. **ESCRITO MANIFESTANDO**, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR LOS BIENES, CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN Y/O PRODUCCIÓN, DURANTE EL PERÍODO DE CADUCIDAD ESTABLECIDO EN LA FICHA TÉCNICA (**ANEXO 1.1**) DE CADA UNO DE LOS BIENES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DEFINITIVA EN EL LUGAR SEÑALADO POR **"LA CONVOCANTE"**
- F. CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL LICITANTE MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR GANADOR SE HARÁ CARGO DE LOS GASTOS OCASIONADOS POR LAS EVALUACIONES QUE SE REALICEN A LOS BIENES ENTREGADOS, ACEPTANDO QUE **"LA CONVOCANTE"** PODRÁ REALIZAR HASTA **6** EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHSAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR EL PROVEEDOR, SIN COSTO ALGUNO PARA **"LA CONVOCANTE"**. LAS EVALUACIONES QUE **"LA CONVOCANTE"** REQUIERA, LAS REALIZARÁ EN LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (**EMA**).
- G. PRESENTAR EN COPIA SIMPLE, CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL LICITANTE Y UNA EMPRESA AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, CON PROGRAMA CALENDARIZADO MENSUALMENTE PARA EL AÑO 2021, ASÍ COMO PRESENTAR LAS FACTURAS Y CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS **SEIS** MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS O CICOPLAFFEST, ASÍ COMO LA LICENCIA SANITARIA VIGENTE DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO. LO ANTERIOR, DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE. ADEMÁS, LOS LICITANTES DEBEN PRESENTAR EL CONTRATO Y PROGRAMA DE SANITIZACIÓN DE SU ESTABLECIMIENTO Y PARQUE VEHICULAR PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS SARS COV-2 COVID-19.
- H. **PARA EL CASO DE QUE EL LICITANTE SEA PROCESADOR DE EMBUTIDOS Y CARNES** DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADO TIF VIGENTE Y A NOMBRE DEL LICITANTE DONDE SE ESPECIFIQUE QUE SU ACTIVIDAD CERTIFICADA ES POR LO MENOS PARA CORTE Y DESHUESE DE PRODUCTOS CÁRNICOS.
- I. **EN CASO DE QUE EL LICITANTE SEA DISTRIBUIDOR DE CARNES Y EMBUTIDOS** DEBERÁ PRESENTAR CARTA DE APOYO DE SUS PROVEEDORES EN HOJA MEMBRETADA Y COPIA DE LA CERTIFICACIÓN TIF A NOMBRE DEL MISMO PROVEEDOR. DEL ESTABLECIMIENTO "TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL" (TIF) (RECONOCIMIENTO QUE OTORGA LA SAGARPA (AHORA SADER), A TRAVÉS DEL "SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA" (SENASICA) DE DONDE PROCEDAN O SE ELABORAN LOS PRODUCTOS QUE OFERTAN (CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y EMBUTIDOS), DIRIGIDA A LA CONVOCANTE CON EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA PRESENTE LICITACIÓN. DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE CERTIFICADO TIPO DE





INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) EN CASO DE PARTICIPAR EN EL LOTE DE CARNES, EMBUTIDOS Y BOX LUNCH.

- J. **LOS LICITANTES** QUE PARTICIPEN EN EL LOTE 7, DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL DISTINTIVO "H" EL CUAL ES OTORGADO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO, ASÍ COMO DOCUMENTO QUE CERTIFIQUE LA CAPACITACIÓN DE SUS TRABAJADORES EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, DEL ÚLTIMO EJERCICIO O EN SU CASO COPIA DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN DONDE SE COMPRUEBE QUE EL LICITANTE CUMPLIÓ CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA DE REFERENCIA.
- K. LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE, LOS RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS CLÍNICOS PRACTICADOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA E.M.A. AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA: PREPARACIÓN, ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS, INCLUIRÁN: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES, COPROCULTIVO, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGÜEAL (CULTIVO DE UÑAS Y MANOS). DICHO ANÁLISIS DEBERÁN SER REALIZADOS DENTRO DE LOS **TRES** ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRACTICADOS POR LABORATORIO(S) CLÍNICO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA EMA., ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRE LIBRE DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009 "PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" EN SU NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO, ASÍ MISMO, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR LOS PROTOCOLOS DE ACCIONES QUE HAYA ESTABLECIDO PARA TODAS LAS ÁREAS DE SU EMPRESA, PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAGIO POR SARS-COV2 (COVID 19).

EN ESTE NUMERAL, DEBERÁN ANEXAR EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA LICITANTE Y FIRMADA POR SU REPRESENTANTE LEGAL, LA RELACIÓN DEL PERSONAL DONDE SEÑALE EL NOMBRE COMPLETO Y ACTIVIDAD QUE REALIZAN (ÁREA DE PREPARACIÓN, ENTREGA O DISTRIBUCIÓN) LA RELACIÓN SOLICITADA DEBE CORRESPONDER AL PERSONAL QUE ACREDITE EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON ANÁLISIS.

- L. PARA LA PARTIDA 6, PAN Y TORTILLAS, DEBERÁN PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL CERTIFICADO VIGENTE DE LA NOM NMX-FCC-22000-NORMEX-IMC-2007/ISO 22000:2005, ACREDITADO ANTE LA EMA (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN), EN EL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.
- M. PARA LA PARTIDA 7 (BOX LUNCH) DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LOS ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS (PRODUCTO PRINCIPAL TERMINADO, "EMPANADA, HOJALDRA, TORTAS, SANDWICH. ETC.").
- N. **LOS LICITANTES** DEBERÁN DE CONTAR CON ÁREA DE ALMACENAJE DE 500 METROS CÚBICOS PARA ABARROTES Y UN ÁREA DE ALMACENAJE DE 150 METROS CÚBICOS PARA FRUTAS Y VERDURAS COMO MÍNIMO, MISMO QUE SERÁ VERIFICADO EN LAS VISITAS QUE **LA CONVOCANTE** REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DE **LOS LICITANTES**. SI NO SE CUMPLE CON ESTA CARACTERÍSTICA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
- O. **LOS LICITANTES** DEBERÁN PRESENTAR EN DOCUMENTO ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE QUE CERTIFIQUE SUS BÁSCULAS ANTE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (**PROFECO**).
- P. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE **COMPROMETE A ENTREGAR INSUMOS DE MANERA EXTRAORDINARIA, EN CASO DE CONTINGENCIA Y/O CASO FORTUITO, MEDIANTE SOLICITUD DEL ÁREA REQUIRENTE.**
- Q. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE **COMPROMETE A ENTREGAR** A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, EN UN PLAZO NO MAYOR A **30 DÍAS NATURALES** A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, UN **ARCHIVO DIGITAL NO EDITABLE** QUE CONTenga LA **DESCRIPCIÓN** DEL INSUMO Y LAS **IMÁGENES CORRESPONDIENTES AL INSUMO**, MISMAS QUE DEBEN SER CLARAS Y NÍTIDAS DEBIENDO CORRESPONDER AL BIEN QUE SE OFERTÓ, SE ENTIENDE QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE



DIETOLOGÍA REPORTARA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS A EFECTO DE QUE SE LLEVEN A CABO LAS ACCIONES QUE CONSIDERE PERTINENTES. EL ARCHIVO DIGITAL DEBERÁ PRESENTARSE CONFORME A LO SEÑALADO EN EL **ANEXO 1**.

- R. **ESCRITO MANIFESTANDO**, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA **GARANTÍA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1.1**, A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE **“LA CONVOCANTE”**. LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DEL PERSONAL OPERATIVO DE LA UNIDAD HOSPITALAIA, SERAN LOS ENCARGADOS DE REPORTAR CUALQUIER DAÑO O DEFECTO EN LOS BIENES ENTREGADOS A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, Y ESTA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS SERVICIOS, PARA SU SEGUIMIENTO.
- S. **ESCRITO MANIFESTANDO**, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE GARANTIZA LOS BIENES OFERTADOS OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, CONTRA **DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y VICIOS OCULTOS**, QUE IMPIDAN SU CONSUMO, **ASÍ MISMO COMO POR REPORTES DE MALA O DUDOSA CALIDAD**, EL PROVEEDOR ESTA OBLIGADO A SUSTITUIR DICHOS BIENES EN UN PERIODO MÁXIMO DE **24 HORAS** A PARTIR DE QUE FUE NOTIFICADO, CONFORME AL **ANEXO 1.1**.
- T. **ESCRITO**, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y A SOLICITUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, **ENTREGARÁ LOS DATOS DE CONTACTO DIRECTO** DE LA(S) PERSONA(S) QUE RECIBIRÁ(N) LOS REPORTES DE MALA CALIDAD CONTENIENDO LOS NOMBRE(S) COMPLETO(S), CORREO(S) ELECTRÓNICO(S) Y NÚMERO(S) TELEFÓNICO(S) MEDIANTE EL(LOS) CUAL(ES) RECIBIRÁ(N) Y BRINDARÁ(N) ATENCIÓN Y SEGUIMIENTO A LOS REPORTES POR MALA CALIDAD.
- U. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DONDE EL PROVEEDOR ACEPTA QUE LOS INSUMOS TENDRÁN UNA CADUCIDAD DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL **ANEXO 1.1**, ASI MISMO QUE ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO.
- V. **PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA Y CORRECTA ENTREGA DE LOS INSUMOS, MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, LOS LICITANTES** DEBERÁN ACREDITAR QUE CUENTAN CON POR LO MENOS 5 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA SECA PARA LOS LOTES 1, 2 Y 6, ASÍ COMO, 8 VEHÍCULOS EQUIPADOS CON CAJA REFRIGERANTE PARA LOS LOTES 3, 4, 5 Y 7, MODELO 2010 EN ADELANTE, PARA TAL EFECTO DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DE LA FACTURA O CARTA FACTURA DEL VEHÍCULO, ASÍ COMO DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN, AMBOS DOCUMENTOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DEL LICITANTE, ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR FOTOGRAFÍAS CLARAS DE LOS 4 COSTADOS DE DICHOS VEHÍCULOS DONDE SE DEBERÁ OBSERVAR EL ROTULO DE LA EMPRESA Y LAS PLACAS DEL VEHÍCULO.

**LA PROPUESTA TÉCNICA NO DEBERÁ INDICAR NINGÚN PRECIO.**

LA FALTA DE ENTREGA DE CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN ESTE APARTADO SERÁ MOTIVO DE DESECHAMIENTO DE LA PROPUESTA.

**4.5.2. PROPUESTA ECONÓMICA.**

LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR **“LOS LICITANTES”** DE MANERA **IMPRESA Y EN ARCHIVO ELECTRÓNICO EN FORMATO EXCEL (USB O CD)**, CONSIDERANDO LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1**, CONFORME A LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

1. REQUISICIÓN, LOTE, NÚMERO DE PARTIDA, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, UNIDAD DE MEDIDA, MARCA, CANTIDAD, PRECIO UNITARIO POR PARTIDA, SUBTOTAL POR PARTIDA, I.V.A., I.E.P.S. (DEBIENDO SEÑALAR LAS PARTIDAS QUE LES APLICAN TALES IMPUESTOS) Y TOTAL.
2. IMPORTES, EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO **ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO** (REDONDEO).
3. INDICAR QUE LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
4. INDICAR LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR **“LA CONVOCANTE”**.
5. LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ CORRESPONDER CON LA PROPUESTA TÉCNICA
6. INDICAR QUE LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA MÍNIMA DE **90** (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.



7. ORIGINAL Y COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA **GARANTÍA RELATIVA AL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA**, SOLICITADA EN EL NUMERAL 3.2 DE LAS PRESENTES BASES, SIN PERFORACIONES, MUTILACIONES, TACHADURAS O ENMENDADURAS.

#### **LA ADJUDICACIÓN SE HARÁ POR LOTE.**

#### **5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**

CON LA FINALIDAD DE ECONOMIZAR EL USO DE PAPEL, SE LES SOLICITA A **“LOS LICITANTES”**, LA **PRESENTACIÓN DE UNA MEMORIA DE ALMACENAMIENTO DE DATOS EXTRAÍBLE (USB IDENTIFICADA)**, EN CADA UNO DE LOS EVENTOS QUE FORMAN PARTE DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, PARA PROPORCIONARLES DE MANERA ELECTRONICA (ESCAÑEADA), DE LAS ACTAS QUE SE DERIVEN DE CADA EVENTO.

#### **5.1 JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES.**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 43 CUARTO Y QUINTO PÁRRAFOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 41 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LA (S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN AL CONTENIDO DE LAS BASES DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA Y LA HORA SEÑALADA EN EL **CALENDARIO DE EVENTOS NUMERAL 1.7**, DE LAS PRESENTES BASES, EN LA **“SALA DE LICITACIONES” DE LA SECRETARÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL PISO 2, DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No.423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO**, EN LA QUE SE PASARÁ LISTA DE ASISTENCIA A LOS PARTICIPANTES Y SE DARÁ RESPUESTA A LOS CUESTIONAMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y TÉCNICOS QUE POR ESCRITO O VERBALMENTE FORMULEN **“LOS LICITANTES”** Y POSTERIORMENTE SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO, MISMA QUE SERÁ FIRMADA POR **LOS LICITANTES**.

AL REGISTRAR SU ASISTENCIA, **“LOS LICITANTES”** DEBERÁN PRESENTAR **COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE DE SU RECIBO DE PAGO DE BASES CORRESPONDIENTE A ESTE PROCEDIMIENTO Y EL ORIGINAL PARA COTEJO**.

PARA EL MEJOR DESARROLLO DE LA **JUNTA DE ACLARACIÓN DE ESTAS BASES**, **“LOS LICITANTES”** DEBERÁN ENTREGAR SUS **CUESTIONAMIENTOS A PARTIR DE LA PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA** DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y HASTA **48 HORAS** PREVIAS A LA CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE ESTAS BASES, POR ESCRITO MEDIANTE EL FORMATO ESTABLECIDO POR **“LA CONVOCANTE”** COMO **ANEXO 24**, ACOMPAÑADO DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO EN **MEDIO MAGNÉTICO EN ARCHIVO WORD (NO FORMATO PDF)**, EN LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS DE **“LA CONVOCANTE”** UBICADA EN EL **8º PISO, DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No. 423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P.06900, CIUDAD DE MÉXICO** EN UN HORARIO DE **9:00 A 15:00 Y DE 17:00 A 19:00 HORAS**.

EN LAS ACLARACIONES, PRECISIONES O RESPUESTAS QUE REALICE **“LA CONVOCANTE”**, ESPECIFICARÁ EXPRESAMENTE EL PUNTO O PUNTOS DE LAS BASES QUE SE MODIFICAN O ADICIONAN, MISMAS QUE FORMARÁN PARTE INTEGRANTE DE LAS PROPIAS BASES; ASÍ MISMO, LOS CUESTIONAMIENTOS DE CARÁCTER LEGAL, ADMINISTRATIVO Y ECONÓMICO, TENDRÁN RESPUESTA POR PARTE DEL REPRESENTANTE DE LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** Y LOS CUESTIONAMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO SERÁN SOLVENTADOS POR PARTE DE LOS REPRESENTANTES DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**.

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO Y UNA VEZ FIRMADA POR **“LOS LICITANTES”**, SE ENTREGARÁ COPIA ELECTRÓNICA MEDIANTE USB O CORREO ELECTRONICO A LOS MISMOS. LA OMISIÓN DE FIRMA POR PARTE DE **“LOS LICITANTES”**, NO INVALIDARÁ EL CONTENIDO NI LOS EFECTOS DEL ACTA.

EN CASO DE **INASISTENCIA** DE ALGUNO DE **“LOS LICITANTES”** A LA JUNTA DE ACLARACIONES SERÁ BAJO SU ESTRUCTA RESPONSABILIDAD Y EN ESE CASO, **“LA CONVOCANTE”**, NOTIFICARÁ A LOS MISMOS, ANTES DE LA FECHA SEÑALADA PARA LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO **40 PRIMER PÁRRAFO** DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

#### **PRIMERA ETAPA**

#### **5.2 “ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS”.**

EL ACTO SE LLEVARÁ A CABO EN LA **“SALA DE LICITACIONES” DE LA SECRETARÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL PISO 2, DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No.423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE**



**MÉXICO, EL DÍA Y LA HORA SEÑALADA EN EL CALENDARIO DE EVENTOS NUMERAL 1.7, DESPUÉS DE ESTA HORA NINGUNA PROPUESTA SERÁ RECIBIDA.**

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 43, FRACCIÓN I, DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL ARTÍCULO 41 FRACCIÓN II DE SU REGLAMENTO, EL ACTO SE DESARROLLARÁ CONFORME A LO SIGUIENTE:

**“LOS LICITANTES” ENTREGARÁN SU DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, INCLUYENDO LOS DOCUMENTOS ORIGINALES O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, ASÍ COMO SUS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA, INCLUYENDO LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA, EN UN SOLO SOBRE (PAQUETE, CAJA, ETC.) CERRADO EN FORMA INVOLABLE, A QUIEN PRESIDA EL ACTO Y SE PROCEDERÁ A LA APERTURA DEL MISMO, REVISÁNDOSE CUANTITATIVA, SUCESIVA Y SEPARADAMENTE, TANTO LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, COMO LAS PROPUESTAS (TÉCNICA Y ECONÓMICA), DESECHÁNDOSE LAS QUE ÓMITAN ALGUNO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN ESTAS BASES.**

SE DARÁ LECTURA A LOS PRECIOS DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS QUE NO HAYAN SIDO DESECHADAS EN LA REVISIÓN CUANTITATIVA.

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO EN LA QUE SE HARÁN CONSTAR LAS PROPUESTAS RECIBIDAS PARA SU EVALUACIÓN CUALITATIVA Y SE HARÁ MENCIÓN DE AQUELLAS QUE FUERON DESECHADAS, ASÍ COMO LOS MOTIVOS Y FUNDAMENTO LEGAL PARA SU DESECHAMIENTO. DICHA ACTA SERÁ RUBRICADA Y FIRMADA POR **“LOS LICITANTES”** Y SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO EN EL ACTO, A QUIENES SE LES ENTREGARÁ **COPIA ELECTRONICA, MEDIANTE USB O CORREO ELECTRONICO** DE LA MISMA.

LOS SERVIDORES PÚBLICOS Y **LOS LICITANTES** ASISTENTES, RUBRICARÁN LAS PROPUESTAS PRESENTADAS, MISMAS QUE QUEDARÁN EN CUSTODIA DE **“LA CONVOCANTE”** PARA SALVAGUARDAR SU CONFIDENCIALIDAD, PROCEDIENDO POSTERIORMENTE AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE DICHAS PROPUESTAS, CUYO RESULTADO SERÁ DADO A CONOCER MEDIANTE EL DICTAMEN RESPECTIVO EN EL ACTO DE FALLO.

LOS DOCUMENTOS ORIGINALES SOLICITADOS PARA COTEJO, SE DEVOLVERÁN ANTES DE CONCLUIR EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y EN EL CASO DE **“LOS LICITANTES”** CUYAS PROPUESTAS SE DESECHEN EN LA PRIMERA ETAPA DEL PROCEDIMIENTO, ASÍ COMO A LOS NO ADJUDICADOS, LA DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER DEVOLUTIVO, TALES COMO LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS, SERÁN DEVUELTOS POR **“LA CONVOCANTE”** TRANSCURRIDOS **QUINCE DÍAS HÁBILES**, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE DÉ A CONOCER EL FALLO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, **PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO** DIRIGIDA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS.

AQUELLOS **LICITANTES** CUYAS PROPUESTAS HAYAN SIDO DESECHADAS EN LA PRIMERA ETAPA, PODRÁN ASISTIR A LOS ACTOS SUBSECUENTES ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE CON CARÁCTER DE OBSERVADORES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 43, FRACCIÓN II, SÉPTIMO PÁRRAFO, DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

**NO SE ACEPTARÁ NINGUN DOCUMENTO QUE SEA ENTREGADO FUERA DEL SOBRE (CAJA, PAQUETE, ETC.) QUE CONTENGA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.**

### **5.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN.**

DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y ARTÍCULO 41 FRACCIÓN III, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE PROCEDERÁ DE MANERA EQUITATIVA AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR **“LOS LICITANTES”**, TANTO LEGAL Y ADMINISTRATIVA COMO PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.

LAS PROPUESTAS SERÁN EVALUADAS CONFORME AL CRITERIO DE **CUMPLIMIENTO O INCUMPLIMIENTO** DE LOS REQUISITOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS, ASÍ COMO DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES O SERVICIOS Y REQUISITOS ECONÓMICOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES Y NO SE UTILIZARÁN MECANISMOS DE PUNTOS O PORCENTAJES.

RESPECTO DE LAS **PROPUESTAS TÉCNICAS** EL (LAS) ÁREA(S) REQUIRENTE(S) Y/O TÉCNICA(S) VERIFICARÁ(N) QUE LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADA, LA DESCRIPCIÓN, CONDICIONES Y REQUISITOS TÉCNICOS, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES Y MUESTRAS DE LOS INSUMOS PROPUESTOS POR **“EL LICITANTE”**, CORRESPONDAN Y CUMPLAN **CON LO REQUERIDO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EL RESULTADO DE LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.**

RESPECTO DE LA **PROPUESTA ECONÓMICA**, SE VERIFICARÁ QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL NUMERAL 4.5.2 DE LAS PRESENTES BASES.



LA ADJUDICACIÓN SE HARÁ POR LOTE COMPLETO, POR LO QUE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE CONSIDERARÁ EL PRECIO TOTAL ANTES DE CUALQUIER IMPUESTO DE CADA LOTE.

#### 5.4 DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

SE DESCALIFICARÁ A LOS LICITANTES QUE INCURRAN EN UNA O VARIAS DE LAS SITUACIONES QUE DE MANERA ENUNCIATIVA Y NO LIMITATIVA SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

- A) CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 33, FRACCIÓN XVII DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EL **INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL DE ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES**.
- B) SI SE COMPROBABA QUE HA ACORDADO CON OTRO U OTROS LICITANTES **ELEVAR EL PRECIO** DE LOS BIENES MOTIVO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA.
- C) SE ENCUENTRE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS **ARTÍCULOS 39** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** O DEL **ARTÍCULO 67** DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS, O QUE INCURRA EN ALGÚN ACTO QUE SE CONSIDERE VINCULADO A FALTAS ADMINISTRATIVAS GRAVES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS.
- D) EN CASO DE QUE LA PERSONA FÍSICA, EL REPRESENTANTE O EL APODERADO LEGAL, SEGÚN SEA EL CASO, **OMITA FIRMAR LAS PROPUESTAS O RUBRICAR CUANDO MENOS EN EL ANVERSO DE TODAS SUS HOJAS**.
- E) SI LAS PROPUESTAS NO SE PUEDEN EVALUAR **POR FALTA DE DATOS O NO EXISTA CONGRUENCIA** EN LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y/O ECONÓMICAS, CON LO SOLICITADO EN ESTAS BASES Y ENTRE ELLAS MISMAS.
- F) **NO PRESENTAR LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO** DE LA PROPUESTA, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES.
- G) NO PRESENTAR SUS PROPUESTAS POR ESCRITO EN UN **SOLO SOBRE** (PAQUETE, CAJA, ETC.) CERRADO DE MANERA INVOLABLE, QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, LA PROPUESTA TÉCNICA Y LA PROPUESTA ECONÓMICA, INCLUYENDO LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS (**NUMERAL 3.2**), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS.

#### 5.5 DICTAMEN.

CONFORME A LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 49 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** UNA VEZ QUE SE HAYA VERIFICADO QUE LAS PROPUESTAS INCLUYAN TODA LA INFORMACIÓN, DOCUMENTOS Y REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES, SE ELABORARÁ UN DICTAMEN QUE SERVIRÁ DE FUNDAMENTO PARA EMITIR EL FALLO EN EL QUE SE INDICARÁ LAS PROPUESTAS QUE HAYAN CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y EN SU CASO, DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL, REQUERIDOS POR **“LA CONVOCANTE”** EN ESTAS BASES; QUE HAYA REUNIDO LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, QUE GARANTICE SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS Y HAYA PRESENTADO EL PRECIO MÁS BAJO.

DE CONFORMIDAD CON EL NÚMERAL 5.9.1 DE LA CIRCULAR 2019 **“NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS” VIGENTE**, EL **DICTAMEN** COMPRENDERÁ EL RESULTADO DEL **ANÁLISIS DETALLADO** DE LO SIGUIENTE:

- A) DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA.
- B) PROPUESTA TÉCNICA (ESTA EVALUACIÓN LA REALIZA LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS**).
- C) PROPUESTA ECONÓMICA Y GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA.

#### SEGUNDA ETAPA

#### 5.6 “FALLO”

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 43, FRACCIÓN II Y 49 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, ASÍ COMO POR EL ARTÍCULO 41 FRACCIONES III Y IV DE SU REGLAMENTO EL ACTO DE FALLO SE LLEVARÁ A CABO EN LA **“SALA DE LICITACIONES” DE LA SECRETARÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL PISO 2, DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE No.423, COLONIA**



**COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA Y HORA SEÑALADO EN EL NUMERAL 1.7 CALENDARIO DE EVENTOS, DE LAS PRESENTES BASES.**

“**LA CONVOCANTE**” COMUNICARÁ EL RESULTADO DEL DICTAMEN, SEÑALANDO DETALLADAMENTE LAS PROPUESTAS QUE FUERON DESCALIFICADAS, FUNDANDO Y MOTIVANDO LAS CAUSAS POR LAS QUE NO FUERON ACEPTADAS, INDICANDO LAS QUE HAYAN CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LOS REQUISITOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS ASÍ COMO EL NOMBRE DEL **LICITANTE** QUE OFERTÓ LAS MEJORES CONDICIONES Y EL PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DANDO A CONOCER EL IMPORTE RESPECTIVO.

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO Y UNA VEZ FIRMADA POR “**LOS LICITANTES**”, SE ENTREGARÁ **COPIA ELECTRONICA, MEDIANTE USB O CORREO ELECTRONICO** DE LA MISMA. LA OMISIÓN DE FIRMA POR PARTE DE “**LOS LICITANTES**”, NO INVALIDARÁ EL CONTENIDO NI LOS EFECTOS DEL ACTA

CONFORME LO ESTABLECE EL **ARTÍCULO 43, FRACCIÓN II, SEXTO PÁRRAFO, DE LA “LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL”**, LA EMISIÓN DEL **FALLO** PODRÁ DIFERIRSE POR UNA SOLA VEZ, POR EL TIEMPO QUE DETERMINE “**LA CONVOCANTE**” Y BAJO SU RESPONSABILIDAD, SIEMPRE Y CUANDO EXISTAN CIRCUNSTANCIAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS.

CONTRA LA RESOLUCIÓN QUE CONTenga EL FALLO, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN EL **ARTÍCULO 88 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.**

#### **5.6.1 PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS.**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS “LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS PARA LOS BIENES Y/O SERVICIOS OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO, PUBLICADOS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL” EL 14 DE ABRIL DE 2010 Y EL ARTÍCULO 96 SEXTO PÁRRAFO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y CON LA FINALIDAD DE QUE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO OPTIMICE LOS RECURSOS FINANCIEROS ASIGNADOS PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBJETIVOS Y OBTENGA LAS MEJORES CONDICIONES DISPONIBLES, EN CUANTO A PRECIO, CALIDAD, OPORTUNIDAD Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES, “**LOS LICITANTES**” QUE HAYAN CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LOS REQUISITOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, DE ACUERDO AL DICTAMEN EMITIDO, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO MÁS BAJO, **EN TÉRMINOS PORCENTUALES**, TOMANDO COMO REFERENCIA AQUELLA OFERTA QUE HUBIERA RESULTADO ORIGINALMENTE LA MÁS BENÉFICA PARA “**LA CONVOCANTE**”.

LA CONVOCANTE BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA PODRÁ EXHIBIR EL PRECIO PROMEDIO, RESULTADO DEL ESTUDIO DE MERCADO QUE **LA CONVOCANTE** HA REALIZADO PREVIO AL INICIO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA DE LOS PRECIOS QUE OFERTEN LOS LICITANTES.

PARA TALES EFECTOS, **EL LICITANTE** O SU REPRESENTANTE LEGAL, QUE SUSCRIBIÓ LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA, DEBERÁ PRESENTAR EL ORIGINAL DE SU IDENTIFICACIÓN OFICIAL **VIGENTE** (CREDENCIAL PARA VOTAR EMITIDA POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL O INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, CÉDULA PROFESIONAL, PASAPORTE) Y SE DEBERÁN ACREDITAR SUS FACULTADES A TRAVÉS DEL INSTRUMENTO LEGAL QUE HAYA PRESENTADO COMO PARTE DE SU PROPUESTA EN ORIGINAL Y COPIA SIMPLE.

EN CASO DE QUE SE PRESENTE PERSONA DISTINTA A LA SEÑALADA EN EL PÁRRAFO QUE ANTECEDE, PARA PARTICIPAR EN LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS, ÉSTA DEBERÁ ACREDITAR SU PERSONALIDAD, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE SU PODER NOTARIAL CORRESPONDIENTE E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE EN ORIGINAL Y COPIA LEGIBLE (CREDENCIAL PARA VOTAR EMITIDA POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL O INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL VIGENTE, CÉDULA PROFESIONAL O PASAPORTE), AMBOS EN ORIGINAL Y COPIA SIMPLE LEGIBLE.

**LA CONVOCANTE** BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA PODRÁ EXHIBIR EL PRECIO PROMEDIO, RESULTADO DEL ESTUDIO DE MERCADO QUE **LA CONVOCANTE** HA REALIZADO PREVIO AL INICIO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, PARA DETERMINAR LA CONVENIENCIA DE LOS PRECIOS QUE OFERTEN **LOS LICITANTES**.

LAS OFERTAS DE PRECIO MÁS BAJO SE REALIZARÁN EN EL “FORMATO PARA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS”, IDENTIFICADO COMO **ANEXO 21** DE LAS PRESENTES BASES.

DICHO **ANEXO NO DEBERÁ** SER INCLUIDO DENTRO DEL SOBRE QUE CONTenga LAS PROPUESTAS, YA QUE EL MISMO SERÁ PROPORCIONADO POR “**LA CONVOCANTE**”, UNA VEZ QUE SE INICIE LA ETAPA DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS, BAJO EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

- a) “**LOS LICITANTES**” OFERTARÁN PRECIOS MÁS BAJOS POR LOTE EN TÉRMINOS PORCENTUALES RESPECTO DE LA PROPUESTA QUE ORIGINALMENTE HAYA RESULTADO LA MÁS BENÉFICA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (**I.V.A.**).



- b) LAS CONDICIONES LEGALES Y TÉCNICAS PRESENTADAS EN LAS PROPUESTAS INICIALES NO PODRÁN SER MODIFICADAS.
- c) **“LOS LICITANTES” NO DEBERÁN TENER COMUNICACIÓN ENTRE SÍ** AL MOMENTO DE EFECTUAR LAS PROPUESTAS DE PRECIOS MÁS BAJOS, DEBIENDO HACERLAS INVARIABLEMENTE EN EL FORMATO PREVIAMENTE ESTABLECIDO POR **“LA CONVOCANTE”**.
- d) AL FINAL DE CADA RONDA, **“LOS LICITANTES”** DEBERÁN ENTREGAR A **“LA CONVOCANTE”**, EL FORMATO MEDIANTE EL CUAL OFREZCAN UN MEJOR PRECIO EN TÉRMINOS PORCENTUALES, FIRMANDO A UN LADO DE CADA PORCENTAJE OFRECIDO.
- e) **“LA CONVOCANTE”** DARÁ A CONOCER EL PRECIO MÁS BAJO QUE RESULTE DE CADA RONDA.
- f) LOS PRECIOS MÁS BAJOS SERÁN OFERTADOS, DE ACUERDO A LA FRACCIÓN II DEL LINEAMIENTO B, DE LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS PARA LOS BIENES Y SERVICIOS OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO, **EN DOS RONDAS**, TRAS HABER CUMPLIDO CON LO DISPUESTO EN LOS LINEAMIENTOS MENCIONADOS, DE EXISTIR EMPATE EN EL LOTE OFERTADO POR UNO O MÁS PARTICIPANTES, SE PROCEDERÁ A UNA TERCERA RONDA, Y EN CASO DE PERSISTIR DICHO EMPATE SE ACTUARÁ CONFORME AL NUMERAL **5.6.2 CRITERIOS DE DESEMPATE**.
- g) UNA VEZ CONCLUIDAS LAS RONDAS Y HABIÉNDOSE DETERMINADO EL LICITANTE QUE OFERTÓ EL PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES REQUERIDOS Y COMO CONSECUENCIA HAYA RESULTADO ADJUDICADO, SE LEVANTARÁ EL ACTA CORRESPONDIENTE, ENTREGÁNDOSE COPIA DE LA MISMA A CADA UNO DE LOS ASISTENTES.
- h) TANTO EL ACTA CORRESPONDIENTE COMO EL (LOS) FORMATO (S) DE LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS SERÁ (N) RUBRICADO (S) POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE **“LA CONVOCANTE”** Y POR **“LOS LICITANTES”**, QUE INTERVINIERON EN DICHA ETAPA.

DICHOS DESCUENTOS OFRECIDOS POR **LOS LICITANTES** SE APLICARÁN A LA SUMA DE LAS PARTIDAS QUE CONFORMAN LOS LOTES DE LA PROPUESTA ECONÓMICA MAS BAJA.

#### 5.6.2 CRITERIOS DE DESEMPATE.

CON FUNDAMENTO EN LO QUE ESTABLECE LA FRACCIÓN II, CUARTO PÁRRAFO INCISOS A) Y B) DEL ARTÍCULO 43 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SI COMO RESULTADO DE LA EVALUACIÓN A LAS PROPUESTAS Y EL MEJORAMIENTO DE PRECIOS AL QUE SE REFIERE EL NUMERAL ANTERIOR, SE DETERMINA QUE EXISTEN DOS O MÁS PROPUESTAS QUE OFERTEN PRECIOS IGUALES, **“LA CONVOCANTE”** APLICARÁ LOS SIGUIENTES CRITERIOS PARA EL DESEMPATE:

- a) SE ADJUDICARÁ AL LICITANTE QUE HUBIERE OFRECIDO MEJORES CONDICIONES EN SU PROPUESTA, ADICIONALES A LAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LAS BASES, CON RELACIÓN A LOS BIENES MOTIVO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.
- b) EN IGUALDAD DE CONDICIONES E IGUALDAD DE PRECIOS, SE ADJUDICARÁ, AL LICITANTE QUE EN SU CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CUENTE CON LA ANOTACIÓN DE SER PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE.

#### 5.7 CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 51 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, SE PODRÁ DECLARAR **DESIERTO** EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- A) CUANDO NINGÚN PROVEEDOR HAYA ADQUIRIDO BASES.
- B) CUANDO NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL PRESENTE PROPUESTAS.
- C) CUANDO NINGUNA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS REÚNA LAS CONDICIONES Y REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
- D) CUANDO LOS PRECIOS OFERTADOS NO FUEREN CONVENIENTES PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EN CASO DE QUE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SE DECLARE DESIERTO **“LA CONVOCANTE”** PODRÁ PROCEDER CONFORME A LO PREVISTO POR EL ARTÍCULO 54, FRACCIÓN IV DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**.



## 5.8 SUSPENSIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 35** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 136 FRACCIÓN XIX DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO PODRÁ INTERVENIR EN CUALQUIER ACTO QUE CONTRAVENGA LAS DISPOSICIONES DE DICHA LEY, DECLARANDO LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

EN CASO DE QUE LA SECRETARÍA DE 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 A “**LA CONVOCANTE**” QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS QUE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO.

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL PÉNULTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ SUSPENDER DEFINITIVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y NO CELEBRAR CONTRATOS, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS PÚBLICO O GENERAL, POR CASO FORTUITO O CAUSA DE FUERZA MAYOR DEBIDAMENTE JUSTIFICADA, O EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE PROVOQUEN LA EXTINCIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN, O LA NECESIDAD DE MODIFICAR LA DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, PARA OBTENER MEJORES CONDICIONES O PARA CUMPLIR EFICIENTEMENTE CON LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS ENCOMENDADOS.

EN CASO FORTUITO O DE CAUSA MAYOR LA CONVOCANTE LEVANTARA ACTA CIRCUNSTANCIADA DE HECHOS, SI TUVIERE LA NECESIDAD DE INTERRUMPIR CUALQUIER ACTO CORRESPONDIENTE AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

## 6. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 37 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE PODRÁN MODIFICAR LOS ASPECTOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, SIEMPRE QUE NO IMPLIQUE LA SUSTITUCIÓN, VARIACIÓN O DISMINUCIÓN DE LOS BIENES REQUERIDOS ORIGINALMENTE, CONFORME A LO SIGUIENTE:

EN CASO DE MODIFICACIONES A LAS BASES DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA, NO SERÁ NECESARIA NOTIFICACIÓN PERSONAL, SI LAS MODIFICACIONES DERIVAN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN Y SE ENTREGA COPIA DEL ACTA RESPECTIVA A CADA UNO DE “**LOS LICITANTES**”, DEBIENDO NOTIFICAR PERSONALMENTE A AQUELLOS QUE NO ASISTIERAN A DICHA JUNTA.

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO POR EL **ARTÍCULO 44** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO, ANTES DE LA EMISIÓN DEL FALLO, “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ MODIFICAR HASTA UN **25 % (VEINTICINCO PORCIENTO)** LA CANTIDAD, MONTO O PLAZO DEL CONTRATO, SIEMPRE Y CUANDO, EXISTAN RAZONES DEBIDAMENTE FUNDADAS O CAUSAS DE INTERÉS PÚBLICO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, MISMAS QUE DEBERÁN ACREDITARSE FEHACIENTEMENTE.

CUANDO LA MODIFICACIÓN SE REALICE EN EL ACTO DE:

- A) **JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES.** “**LOS LICITANTES**” AL ELABORAR SUS PROPUESTAS, DEBERÁN CONSIDERAR EL NUEVO MONTO, CANTIDAD O PLAZO REQUERIDOS.
- B) **PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.** “**LA CONVOCANTE**” OTORGARÁ A “**LOS LICITANTES**” UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS HÁBILES, A EFECTO DE QUE REALICEN LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES **EN LA PARTE ECONÓMICA** DE SU PROPUESTA, CONSIDERANDO EL NUEVO MONTO, CANTIDAD O PLAZO REQUERIDOS, CONFORME AL FORMATO ESTABLECIDO PARA TAL EFECTO POR “**LA CONVOCANTE**”.

EN ESTE CASO, “**LA CONVOCANTE**” DEBERÁ RECIBIR LAS PROPUESTAS ORIGINALES Y SE ABSTENDRÁ DE REALIZAR LA EVALUACIÓN CUANTITATIVA, HASTA EN TANTO SE PRESENTEN LOS FORMATOS SEÑALADOS, EN LA HORA Y FECHA QUE “**LA CONVOCANTE**” DETERMINE PARA DAR CONTINUACIÓN AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

EL FORMATO DEBERÁ REFLEJAR LA CANTIDAD, PRECIO UNITARIO, MONTO TOTAL CON Y SIN IMPUESTOS, ORIGINALMENTE PROPUESTOS Y LAS NUEVAS CANTIDADES AJUSTADAS DE ESTOS CONCEPTOS.

- C) **FALLO.** HASTA ANTES DE SU EMISIÓN, “**LA CONVOCANTE**” DEBERÁ PROPORCIONAR A “**LOS LICITANTES**” EL FORMATO RESPECTIVO Y CONCEDER UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS HÁBILES PARA SU PRESENTACIÓN, SÓLO A “**LOS LICITANTES**” QUE HUBIEREN CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, Y SE ABSTENDRÁ DE REALIZAR EL MEJORAMIENTO DE PRECIOS, DEBIENDO SEÑALAR HORA Y FECHA PARA LA PRESENTACIÓN DEL FORMATO Y CONTINUACIÓN DEL ACTO.





DE CONFORMIDAD CON LO INDICADO EN EL **ARTÍCULO 65** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, SE PODRÁN ACORDAR INCREMENTOS EN LA CANTIDAD O MONTO DE LOS BIENES SOLICITADOS, **MEDIANTE MODIFICACIONES A SUS CONTRATOS VIGENTES** Y QUE EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES NO REBASE EN SU CONJUNTO EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO, SIEMPRE Y CUANDO EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEA IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE AJUSTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

## 7. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 33 FRACCIÓN VIII, 62 PRIMER PÁRRAFO Y 63 FRACCIÓN I DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EL (LOS) CONTRATO (S) SE ADJUDICARÁ (N), BAJO LA CONDICIÓN DE **CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO AL PRESUPUESTO MÍNIMO Y MÁXIMO** QUE SE PODRÁ EJERCER HASTA LA ENTREGA Y FACTURACIÓN DE LOS BIENES RECIBIDOS, A **LOS LICITANTES** QUE HAYAN CUMPLIDO TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES, QUE GARANTICE (N) SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS Y OFERTE EL PRECIO MÁS BAJO POR LOTE, RESPECTO DE LAS DEMÁS OFERTAS QUE CUMPLIERON TODOS LOS REQUISITOS.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 39 BIS DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, PREVIAMENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATOS RESPECTIVO (S), “**LA CONVOCANTE**” VERIFICARÁ QUE EL PROVEEDOR O PROVEEDORES ADJUDICADOS, NO SE ENCUENTREN SANCIONADOS POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA O EN ESTADO DE INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON ALGUNA DEPENDENCIA, ÓRGANO DESCONCENTRADO, ALCALDÍA O ENTIDAD, SEGÚN CORRESPONDA.

## 8. FIRMA DEL CONTRATO.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 59, PRIMER PÁRRAFO DE **LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL ADJUDICADA (S), DEBERÁ (N) PRESENTARSE EN LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE CONTRATOS DE “**LA CONVOCANTE**” UBICADA EN INSURGENTES NORTE NO. 423, OCTAVO PISO, COLONIA NONOALCO-TLATELOLCO, C.P. 06900 ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, **DENTRO DE LOS 15 DÍAS HÁBILES** POSTERIORES A LA FECHA EN QUE SE HUBIERE NOTIFICADO AL PROVEEDOR EL FALLO CORRESPONDIENTE, A EFECTO DE SUSCRIBIR EL CONTRATO.

A LA FIRMA DEL CONTRATO RESPECTIVO, EL (LOS) LICITANTE (S) QUE RESULTARON (N) ADJUDICADO (S) DEBERÁ (N) ENTREGAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL MISMO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 3.2 DE ESTAS BASES.

EL (LOS) LICITANTE (S) A QUIEN (ES) SE HUBIERA ADJUDICADO EL CONTRATO COMO RESULTADO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PERDERÁ EN FAVOR DE “**LA CONVOCANTE**”, LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA QUE HUBIERE OTORGADO, SI POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉL, LA OPERACIÓN NO SE FORMALIZA DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL ANTERIOR.

EN EL CASO ANTERIOR, CONFORME A LO INDICADO EN EL ARTÍCULO 59, ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ ADJUDICAR EL CONTRATO AL LICITANTE QUE HAYA PRESENTADO LA SEGUNDA Y/O DEMÁS PROPUESTAS ECONÓMICAS QUE SIGAN EN ORDEN, DE CONFORMIDAD CON LO ASENTADO EN EL DICTAMEN A QUE SE REFIERE LA LEY, Y CUYOS DIFERENCIALES DE PRECIO NO REBASEN EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DE LA OFERTA QUE HUBIERE RESULTADO GANADORA ORIGINALMENTE O BIEN, DE NO EXISTIR PROPUESTAS, PROCEDER A SU ADJUDICACIÓN DIRECTA, HASTA QUE EL REQUERIMIENTO ESTÉ SATISFECHO.

EL ATRASO DE “**LA CONVOCANTE**” EN LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS RESPECTIVOS POR INCUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES, PRORROGARÁ EN IGUAL PLAZO LA FECHA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR AMBAS PARTES.

## 9. ASPECTOS ECONÓMICOS.

### 9.1 ANTICIPOS.

“**LA CONVOCANTE**” NO OTORGARÁ ANTICIPO ALGUNO, CON MOTIVO DE LA ADJUDICACIÓN DEL O LOS CONTRATOS QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

### 9.2 PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.

LOS PRECIOS DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DEBERÁN SER EN MONEDA NACIONAL Y FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO RESPECTIVO.



LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE EFECTUARÁN EN PESOS MEXICANOS, DENTRO DE LOS **20 DÍAS NATURALES** CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SEA INGRESADA AL SISTEMA LA SOLICITUD DE TRÁMITE DE LA CUENTA POR LIQUIDAR CERTIFICADA, DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, O BIEN DENTRO DE LAS FECHAS LÍMITES DE CIERRE QUE PARA EL EFECTO EMITA LA SECRETARÍA.

EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTARSE EN LA DIRECCIÓN DE FINANZAS DE “**LA CONVOCANTE**” SITA EN EL OCTAVO PISO, UBICADO EN INSURGENTES NORTE No. 423, COL. NONOALCO-TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA REQUISITAR POR ÚNICA VEZ LA CÉDULA DE REGISTRO PARA LA TRANSFERENCIA INTER-BANCARIA, DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LA LIBERACIÓN DE LA FACTURA SE HARÁ UNA VEZ QUE LOS BIENES QUE SE FACTURAN HAYAN SIDO ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR Y RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA CONVOCANTE DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES SEÑALADAS EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS.

LAS FACTURAS DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DEBERÁN CONSIDERAR LO QUE DETERMINA LA NORMATIVIDAD CORRESPONDIENTE.

EN EL **ANEXO 23** SE RELACIONAN LAS CONDICIONES A CUMPLIR.

LA OBLIGACIÓN DE PAGO POR PARTE DE “**LA CONVOCANTE**”, SERÁ ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS Y RECIBIDOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO CORRESPONDIENTE.

### 9.3 PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE QUE EL PROVEEDOR HAYA RECIBIDO PAGOS EN EXCESO, ÉSTE DEBERÁ REINTEGRAR LAS CANTIDADES, MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, A REQUERIMIENTO DE “**LA CONVOCANTE**”. LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 64 TERCER PÁRRAFO DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**.

LOS CARGOS SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DE PAGO, HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DE “**LA CONVOCANTE**”.

### 9.4 IMPUESTOS Y DERECHOS.

LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SERÁN CUBIERTOS POR EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR Y SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO. “**LA CONVOCANTE**” SOLO CUBRIRÁ EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

### 10. PENAS CONVENCIONALES.

CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 42 PRIMER PÁRRAFO Y 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN LOS ARTÍCULOS 57 Y 58 DE SU REGLAMENTO Y EN LO DISPUESTO EN EL PUNTO 5.13 DE LA CIRCULAR **UNO 2019 “NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS” VIGENTE**, POR CADA DÍA NATURAL QUE TRANSCURRA DE INCUMPLIMIENTO, “**LA CONVOCANTE**” APLICARÁ AL PROVEEDOR, PENAS CONVENCIONALES CALCULADAS SOBRE EL IMPORTE TOTAL DE LOS SERVICIO NO ENTREGADOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE DESCONTARÁ DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECÍFICA DE QUE SE TRATE Y ÚNICAMENTE SE LIQUIDARÁ AL PROVEEDOR LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

EN NINGÚN CASO EL PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE ACEPTARÁ EN ESPECIE.

INDEPENDIEMENTE DE LAS PENAS MENCIONADAS, EL INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL POR PARTE DEL PROVEEDOR DARÁ LUGAR A LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES DE ORDEN CIVIL, ECONÓMICO, PENAL Y ADMINISTRATIVO, QUE EN SU CASO PROCEDAN.

#### **LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN DE LA SIGUIENTE MANERA:**

POR CADA DÍA NATURAL QUE TRANSCURRA SIN QUE LOS BIENES SEAN ENTREGADOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO RESPECTIVO, SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL **25%** (VEINTICINCO POR CIENTO) CALCULADO SOBRE EL VALOR DE LOS BIENES NO ENTREGADOS.



EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁ REBASAR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO; UNA VEZ REBASADO DICHO IMPORTE SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN DEL CONTRATO EN TÉRMINOS DEL **ARTÍCULO 42** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**.

**LAS PENAS CONVENCIONALES SE CALCULARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:**

DESCRIPCIÓN DEL BIEN (A)	CANTIDAD (B)	PRECIO UNITARIO DEL BIEN S/IVA (C)	IMPORTE DE LOS BIENES NO ENTREGADOS (D)=(B*C)	DÍA PROGRAMADO PARA LA ENTREGA (E)	DÍA REAL DE LA ENTREGA (F)	DÍAS DE RETRASO (G)=(F-E)	MONTO DE PENA CONVENCIONAL POR DÍA XX % (H)=(XX*D)	IMPORTE DE PENA CONVENCIONAL (I)=(H*G)
<b>**LAS "XX" REPRESENTARÁN EL PORCENTAJE DE LA SANCIÓN.</b>								
<b>TOTAL</b>								

### 10.1 RECHAZO DE LOS BIENES.

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS A TRAVÉS DE LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, PROCEDERÁN A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL LICITANTE.

LOS BIENES RECHAZADOS NO SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS, POR LO QUE A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE TENGA COMO LÍMITE LA ENTREGA DE LOS MISMOS, CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, HASTA EN TANTO NO SE ENTREGUEN LOS BIENES QUE HAYAN SIDO RECHAZADOS.

### 10.2 REPOSICIÓN DE LOS BIENES.

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS (SALVO EL LOTE 7 "BOX LUNCH") CONFORME AL NUMERAL ANTERIOR DEBERÁN SER REPUESTOS, CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. SEGÚN CORRESPONDA, EL PROVEEDOR SE SUJETARÁ A LAS PENAS CONVENCIONALES POR RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, ASÍ COMO A LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS ESTABLECIDAS EN LOS PUNTOS **10** Y **11** DE LAS PRESENTES BASES, INCLUIDAS LAS QUE LE RESTITUYAN A "**LA CONVOCANTE**" LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS, A PARTIR DEL DÍA EN QUE ÉSTE RECIBA EL AVISO DE RECHAZO MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO POR PARTE DEL PERSONAL DE LA UNIDAD MÉDICA CORRESPONDIENTE.

## 11. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y EL ARTÍCULO 63 Y 64 DE SU REGLAMENTO, INDEPENDIEMENTE DE LA VIGENCIA SEÑALADA EN EL CONTRATO, "**LA CONVOCANTE**", PREVIA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES HASTA POR EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA RESPECTIVA, EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DEL PROVEEDOR, MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, A AQUEL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

SI PREVIAMENTE A LA EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE RESCISIÓN DEL CONTRATO, EL PROVEEDOR CONCLUYE LA ENTREGA SATISFACTORIAMENTE DE LOS BIENES, LA CONVOCANTE DEJARÁ SIN EFECTOS EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN INICIADO.

NO SE CONSIDERARÁ INCUMPLIMIENTO, EN LOS CASOS EN QUE POR CAUSAS JUSTIFICADAS Y EXCEPCIONALES Y SIN QUE EL RETRASO SEA POR CAUSAS IMPUTABLES AL LICITANTE, EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE LA CONTRATACIÓN, OTORQUE POR ESCRITO, PREVIO A SU VENCIMIENTO Y A SOLICITUD EXPRESA DEL PROVEEDOR, UN PLAZO MAYOR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, EL CUAL NO EXCEDERÁ DE 20 DÍAS HÁBILES.



TAMBIÉN SERÁN CAUSAS DE RESCISIÓN, CUANDO:

- A) SE COMPROBE QUE LOS BIENES ENTREGADOS NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, O PRESENTEN DE MANERA REITERADA PROBLEMAS DE CALIDAD.
- B) SE HAYA AGOTADO EL MONTO LÍMITE PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LAS QUE NO EXCEDERÁN DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
- C) EL PROVEEDOR MODIFIQUE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE LAS PRESENTES BASES Y DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- D) LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DEL PROVEEDOR, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- E) EL PROVEEDOR INTENTE POR CUALQUIER MEDIO EL COBRO DE ALGUNA COMISIÓN, CUOTA, CARGO U HONORARIO ADICIONAL Y QUE NO ESTÉ PACTADO EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- F) EL PROVEEDOR SE DECLARE EN QUIEBRA O SUSPENSIÓN DE PAGOS O HAGA CESIÓN EN FORMA TAL QUE PUEDA AFECTAR LOS INTERESES DE “**LA CONVOCANTE**”.
- G) EL PROVEEDOR RECABE CONSTANCIA DE HABER ENTREGADO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DE “**LA CONVOCANTE**”, SIN HABERLOS ENTREGADO EFECTIVAMENTE O HABERLOS ENTREGADO CON DEFICIENCIAS O EN FORMA INCOMPLETA, INDEPENDIEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRAN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO.
- H) EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTAS BASES, SUS ANEXOS Y/O EL CONTRATO CORRESPONDIENTE DURANTE SU VIGENCIA.
- I) LAS DEMÁS QUE SEÑALE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y/O SU REGLAMENTO.

## 12. TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL TERCER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDER 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 LAS PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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 ALGUNA PARA “**LA CONVOCANTE**”, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 56, FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

ASÍ MISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE “**LA CONVOCANTE**” DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA ÉSTA, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A CARGO DEL PROVEEDOR.

EN CASO QUE LA SECRETARÍA DE 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 A “**LA CONVOCANTE**” QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

## 13. VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 77 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, PODRÁN LLEVAR CABO LAS VISITAS E INSPECCIONES QUE ESTIMEN PERTINENTES A LAS INSTALACIONES DE **LOS LICITANTES**, A FIN DE QUE APORTEN DATOS, DOCUMENTACIÓN E INFORMES RELACIONADOS CON LOS BIENES QUE SE ADJUDIQUEN EN ESTE PROCEDIMIENTO.

**LA CONVOCANTE** DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN XXIV DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL ARTÍCULO 37 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, REALIZARÁ VISITAS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE **LOS LICITANTES**,



A FIN DE CONSTATAR QUE LAS INSTALACIONES CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS SEÑALADOS EN EL **ANEXO 1.5**. EL RECORRIDO ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO, ASÍ MISMO EL NO CUMPLIR CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES, SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, DICHO RECORRIDO SE REALIZARÁ EN COMPAÑÍA DE UN REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, UN REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, UN REPRESENTANTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL Y EN SU CASO UN REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA CIUDADANA; SE LEVANTARÁ UN ACTA O CÉDULA DE VISTA DEL RECORRIDO EFECTUADO LA CUAL DEBERÁN SIGNAR CADA UNO DE LOS ASISTENTES, ESTA CEDULA DEBERÁ SER ANEXADA DENTRO DE SU PROPUESTA TÉCNICA Y PRESENTADA EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

EN CUALQUIER MOMENTO “**LA CONVOCANTE**” PODRÁ REALIZAR LAS VISITAS Y/O PRUEBAS DE COMPROBACIÓN QUE ESTIME PERTINENTES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, A EFECTO DE CONSTATAR LA CALIDAD Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES. EN CASO DE DETECTARSE IRREGULARIDADES LOS CONTRATOS REFERIDOS SERÁN SUSCEPTIBLES DE SER RESCINDIDOS Y DE HACERSE EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CORRESPONDIENTE.

“**LA CONVOCANTE**” POR SI, O A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO (SEDECO), PODRÁ REALIZAR VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES, CON EL OBJETO DE CONSTATAR QUE LOS BIENES POR ADQUIRIR CUMPLAN CON EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL SEÑALADO.

#### **14. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.**

EL LICITANTE A QUIEN SE ADJUDIQUE EL CONTRATO ASUME LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE AL ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, INFRINJA PATENTES, MARCAS O VIOLE DERECHOS DE AUTOR.

#### **15. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 PRIMER PÁRRAFO DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO QUE EN SU OPORTUNIDAD SE ADJUDIQUE, NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL POR PARTE DEL PROVEEDOR A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, POR NINGÚN MOTIVO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, SE DEBERÁ CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN PREVIA Y POR ESCRITO DE “**LA CONVOCANTE**”.

#### **16. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES.**

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN XIX DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR “**LOS LICITANTES**” PODRÁN SER NEGOCIADAS.

#### **17. CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES.**

LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO LAS DERIVADAS DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS MISMAS, SE DAN POR REPRODUCIDAS TOTALMENTE EN EL CONTRATO QUE SE ADJUDIQUE COMO RESULTADO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, AUN CUANDO NO SE MANIFIESTEN EXPRESAMENTE EN EL MISMO.

NINGUNA DE LAS CLÁUSULAS CONTENIDAS EN EL O LOS CONTRATOS ADJUDICADOS COMO RESULTADO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PODRÁN SER NEGOCIADAS.

#### **18. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.**

##### **18.1 INCONFORMIDADES.**

EN APEGO A LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 88 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LOS INTERESADOS AFECTADOS POR CUALQUIER ACTO O RESOLUCIÓN EMITIDO POR “**LA CONVOCANTE**” EN EL **PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**, QUE CONTRAVENGAN LAS DISPOSICIONES QUE RIGEN LA MATERIA OBJETO DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** PODRÁN INTERPONER EL RECURSO DE INCONFORMIDAD ANTE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO DENTRO DEL TÉRMINO DE 5 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL ACTO O RESOLUCIÓN QUE SE RECURRA, O DE QUE EL RECURRENTE TENGA CONOCIMIENTO DEL MISMO.



**18.2 CONTROVERSIAS.**

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN O APLICACIÓN DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SU REGLAMENTO** O DE LOS CONTRATOS QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SERÁN RESUELTAS POR LOS TRIBUNALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

CIUDAD DE MÉXICO, A 08 DE MARZO DE 2021.

AUTORIZÓ

ELABORÓ

LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN  
Y FINANZAS

LIC. DAVID M. MIRANDA ORTEGA  
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES,  
ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS



## ANEXO 1

### ABARROTOS

RECURSO FISCAL  
REQ. 44/LOTE 1

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	122
2	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	26
3	2211-0106	ALVERJÓN	KILO	62
4	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	339
5	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	8,517
6	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	272
7	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	167
8	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	279
9	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	131
10	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	89
11	2211-0010	ARROZ	KILO	4787
12	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	2441
13	2211-0274	ATÚN(I)	LATA	8,100
14	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	1,010
15	2211-0018	AVENA	KILO	225
16	2211-0020	AZÚCAR	KILO	21,511
17	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	13,0197
18	2211-002	CACAHUATE	KILO	96
19	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	1,436
20	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	123,101
21	2211-0024	CAJETA	FRASCO	264
22	2211-0025	CANELA MOLIDA	FRASCO	185
23	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	195
24	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 (UN GALÓN)	PIEZA	1,524
25	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	77
56	2211-0131	CEREALES	LATA	641
27	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	95
28	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	133
29	2211-0030	COMINO	FRASCO	106
30	2211-0031	CONSOMÉ	KILO	755
31	2211-0032	CURRY	PAQUETE	71
32	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	155
33	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	60
34	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	41
35	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	812
36	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	240
37	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	1,950
38	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	48
39	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	128
40	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLA	PAQUETE	320
41	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	900
42	2211-0044	FRIJOL	KILO	6,294
43	2211-0045	FRUTA EN ALMÍBAR	LATA	7,080
44	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	3,917
45	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	334
46	2211-0048	GARBANZA	KILO	263
47	2211-0280	GELATINA DE AGUA	PAQUETE DE 720 GRS.	4,081
48	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORIAS	PAQUETE	1,571
49	2211-0050	GRANOLA	LATA	263
50	2211-0051	HABA PELADA	KILO	317
51	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	766
52	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	45
53	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	210
54	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	975



NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
55	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	1,111
56	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	15,766
57	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	2,085
58	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	307,946
59	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	500
60	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	94,596
61	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	560
62	2211-0062	LENTEJAS	KILO	504
63	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	901
64	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	2,816
65	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	16,870
66	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	303
67	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	255
68	2211-0067	JARABE DE MAÍZ	FRASCO	255
69	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	214
70	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	182
71	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	13,343
72	2211-0070	NUEZ	KILO	99
73	2211-0071	ORÉGANO	KILO	19
74	2211-0072	PASAS	KILO	116
75	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	84
76	2211-0074	PILONCILLO	KILO	266
77	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	197
78	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	188
78	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	45
80	2211-0078	PURÉ DE TOMATE	LITRO	368
81	2211-0079	SAL CON AJO	FRASCO	235
82	2211-0080	SAL CON CEBOLLA	FRASCO	223
83	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	294
84	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	1,350
85	2211-0083	SALSA CÁTSUP	FRASCO	1,263
86	2211-0123	SALSA CÁTSUP	PIEZA	14,031
87	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	12,801
88	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	179
89	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	191
90	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	5,991
91	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	1,393
92	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	3,662
93	2211-0089	SOPA DE ESPAGUETY	PAQUETE	6,740
94	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	1,171
95	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	2,022
96	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	109
97	2211-0092	TAMARINDO	KILO	1200
98	2211-0093	VAINILLA	FRASCO	242
99	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	320





## FRUTAS Y VERDURAS

RECURSO FISCAL  
REQ. 45/LOTE 2

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0240	POR	KILO	204
2	2211-0241	RÁBANO	KILO	188
3	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	225
4	2211-0272	TE DE LIMÓN	KILO	210
5	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	5,464
6	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	221
7	2211-0245	YERBABUENA	KILO	41
8	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	78
9	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	33,232
10	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	5,009
11	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	5,120
12	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	37,828
13	2211-0159	MELÓN CHINO	KILO	22,596
14	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	21,082
15	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	27,070
16	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	12,879
17	2211-0163	PLÁTANO MACHO	KILO	3,031
18	2211-0164	PLÁTANO TABASCO	KILO	15,869
19	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	12,644
20	2211-0166	TORONJA	KILO	6,414
21	2211-0177	CAÑA	KILO	274
22	2211-0172	CIRUELA	KILO	3,556
23	2211-0178	CHABACANO	KILO	1,265
24	2211-0170	DURAZNO	KILO	4,030
25	2211-0173	FRESA	KILO	2,670
26	2211-0167	GUAYABA	KILO	18,340
27	2211-0176	JÍCAMA	KILO	3,939
28	2211-0171	MANDARINA	KILO	4,424
29	2211-0169	MANGO	KILO	4,535
30	2211-0168	PERA	KILO	30,253
31	2211-0210	ACELGA	KILO	2,752
32	2211-0211	AJO	KILO	936
33	2211-0212	APIO	KILO	380
34	2211-0213	BETABEL	KILO	1,079
35	2211-0214	BERROS	KILO	107
36	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	3,400
37	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	22,409
38	2211-0217	CAMOTE	KILO	1,161
39	2211-0218	CEBOLLA	KILO	11,009
40	2211-0219	CILANTRO	KILO	795
41	2211-0220	COL	KILO	1,217
42	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1,104
43	2211-0223	CHAMPINONES	KILO	3,468
44	2211-0222	CHAYOTE	KILO	25,183
45	2211-0224	CHÍCHARO	KILO	3,391
46	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	2,837
47	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	945
48	2211-0227	EJOTE	KILO	4,014
49	2211-0228	ELOTE	PIEZA	6,188
50	2211-0229	EPAZOTE	KILO	355
51	2211-0230	ESPINACAS	KILO	5,660
52	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	48,011
53	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	4,969
54	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	1,594
55	2211-0234	NOPALES	KILO	4,714
56	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	24,263
57	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	1,076
58	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	1,238
59	2211-0238	PEPINO	KILO	2,450
60	2211-0239	PEREJIL	KILO	330
61	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	6,824
62	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	382
63	2211-0175	TUNA	KILO	2,815
64	2211-0174	UVA	KILO	6,803



## CÁRNICOS

RECURSO FISCAL  
REQ. 46/LOTE 3

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	905
2	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	41,593
3	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	16,522
4	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	7,921
5	22110148	ALMEJA	KILO	494
6	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	21,653
7	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	9,649
8	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	10,076
9	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	7,550
10	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	1,452
11	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	1,745
12	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	5,335
13	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	967
14	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1,361
15	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	359

## EMBUTIDOS

RECURSO FISCAL  
REQ. 47/LOTE 4

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	2211-0149	CHORIZO	KILO	351
2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	14,700
3	2211-0151	MORTADELA	KILO	201
4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	4,488
5	2211-0153	TOCINO	KILO	362

## LÁCTEOS

RECURSO FISCAL  
REQ. 48/LOTE 5

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	2211-0181	CREMA	KILO	3,556
2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	1,647
3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	930
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	4,781
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	4,102
6	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	90,793
7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	520
8	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	28,117
9	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	11,235
10	2211-0187	HUEVO	KILO	25,811



## PAN Y TORTILLA

### RECURSO FISCAL REQ. 49/LOTE 6

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	2211-0192	PAN BLANCO 70 GRAMOS	PIEZA	362,620
2	2211-0194	PAN DULCE 60 GRAMOS	PIEZA	415,464
3	2211-0195	PAN DULCE 30 GRAMOS	PIEZA	467,927
5	2211-0197	PAN INTEGRAL DE CAJA	PAQUETE	15,559
6	2211-0198	PAN TOSTADO	PAQUETE	8,316
7	2211-0200	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS	PAQUETE	10,627
8	2211-0201	PAN MOLIDO	PAQUETE	4,366
9	2211-0202	HOJALDRAS	PIEZA	26,714
10	2211-0196	PAN BLANCO DE CAJA	PAQUETE	42,339
11	2211-0199	TORTILLA DE MAÍZ DE 500 GRAMOS	PAQUETE	16,859
12	2211-0203	BOLLOS	PAQUETE	4,686
13	2211-0204	MEDIÁS NOCHES	PAQUETE	2,171
14	2211-0205	CUERNITOS	PIEZA	7,013

## BOX LUNCH

### RECURSO FISCAL REQ. 50/LOTE 7

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	398,679

MONTO MÍNIMO A EJERCER	MONTO MÁXIMO A EJERCER
\$8,173,875.00 (OCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS 00/100)	\$81,738,750.00 (OCHENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS 00/100)

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA, BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 2, 5 Y 10 KILOS, PARA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LOS CATÁLOGOS DE LOS MENÚS.

LA CANTIDAD DE BIENES ENUNCIADA EN ESTE ANEXO (ANEXO 1), ES ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA.

EL O LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:

TIPO DE UNIDAD	CANTIDAD DE BOLSAS	CAPACIDAD DE LA BOLSA
Generales y de Especialidad	20	10 kilos
	35	5 kilos
	5	2 kilos
Pediátricos	40	5 kilos
	25	2 kilos
Maternos Infantiles	10	10 kilos
	35	5 kilos
	20	2 kilos
Toxicológicos	30	5 kilos
	30	2 kilos



## ANEXO 1-B RELACIÓN DE MUESTRAS

N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
<b>LOTE 1 ABARROTOS</b>					
1	2211-0019	2211000472	Aceite vegetal 100% de canola	Litro	1
2	2211-0004	2211000470	Ablandador de carne	Frasco	1
3	2211-0005	2211000474	Aceite de maíz	Litro	1
4	2211-0006	2211000008	Aceite de oliva	Lata	1
5	2211-0007	2211000012	Aceitunas	Kilo	1
6	2211-0008	2211000028	Ajonjolí	Kilo	0.500
7	2211-0106	2211000046	Alverjón	Kilo	0.500
8	2211-0009	2211000476	Almendra	Kilo	0.500
9	2211-0098	2211000038	Amaranto, cereal tostado al natural	Kilo	0.250
10	2211-0010	2211000044	Arroz	Kilo	1
11	2211-0107	2211000048	Ate de frutas	Lata	1
12	22110274	2211000050	Atún (I)	Lata	1
13	2211-0012	2211000050	atún (II)	Lata	1
14	2211-0018	2211000054	Avena	Kilo	0.500
15	2211-0020	2211000056	Azúcar	Kilo	1
16	2211-0126	2211000056	Azúcar	Pieza	1
17	2211-0022	2211000068	Cacahuete	Kilo	0.500
18	2211-0023	2211000072	Café de grano	Kilo	1
19	2211-0110	2211000074	Café soluble	Pieza	1
20	2211-0024	2211000078	Cajeta	Frasco	1
21	2211-0025	2211000090	Canela en polvo	Frasco	1
22	2211-0026	2211000090	Canela en raja	Kilo	0.500
23	2211-0279	2211000090	Concentrado con pulpa de frutas en envase de Pet de 3.785 lt (I galón)	Galón	1
24	2211-0027	2211000478	Bicarbonato de sodio para cocina	Paquete	1
25	2211-0131	2211000112	Cereales	Lata	1
26	2211-0028	2211000486	Ciruela pasa	Kilo	0.500
27	2211-0029	2211000488	Clavo molido	Frasco	1
28	2211-0030	2211000150	Comino	Frasco	1
29	2211-0031	2211000154	Cónsone	Kilo	1
30	2211-0032	2211000490	Curry	Paquete	1
31	2211-0033	2211000126	Chile ancho	Kilo	0.500
32	2211-0034	2211000126	Chile árbol	Kilo	0.500
33	2211-0035	2211000126	Chile chipotle	Kilo	0.500
34	2211-0036	2211000126	Chile chipotle adobado	Lata	1
35	2211-0037	2211000126	Chile guajillo	Kilo	0.500
36	2211-0038	2211000126	Chile jalapeño raja	Lata	1
37	2211-0039	2211000126	Chile morita	Kilo	0.500
38	2211-0040	2211000126	Chile pasilla	Kilo	0.500
39	2211-0041	2211000132	Chocolate en polvo	Lata	1
40	2211-0042	2211000132	Chocolate en tablillas	Paquete	1
41	2211-0043	2211000274	Flor de Jamaica	Kilo	0.500



N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
42	2211-0044	2211000194	Frijol	Kilo	1
43	2211-0045	2211000200	Fruta almíbar	Lata	1
44	2211-0046	2211000202	Galletas marías	Caja	1
45	2211-0047	2211000202	Galletas saladas	Caja	1
46	2211-0048	2211000224	Garbanza	Kilo	1
47	2211-0280	2211000226	Gelatina de agua	Paquete 720 gr	1
48	2211-0108	2211000226	Gelatina de agua baja en calorías (light)	Paquete	1
49	2211-0050	2211000112	Granola	Kilo	0.500
50	2211-0051	2211000242	Haba pelada	Kilo	1
51	2211-0052	2211000244	Harina de arroz	Paquete	1
52	2211-0109	2211000250	Harina de maíz	Kilo	1
53	2211-0053	2211000256	Harina de trigo	Kilo	1
54	2211-0054	2211000244	Harina para hot cakes	Paquete	1
55	221 1-0055	2211000112	Hojuelas de maíz	Paquete	1
56	2211-0056	2211000282	Jugo de manzana	Litro	1
57	2211-0057	2211000282	Jugo de uva	Litro	1
58	2211-0058	2211000282	Jugo individual	Pieza	1
59	2211-0059	2211000286	Leche condensada	Lata	1
60	2211-0128	2211000286	Leche semidescremada	Litro	1
61	2211-0061	2211000288	Leche evaporada	Lata	1
62	2211-0062	2211000292	Lentejas	Kilo	1
63	2211-0063	2211000036	Fécula de maíz	Paquete	1
64	2211-0064	2211000018	Mayonesa	Frasco	1
65	221 1-0127	2211000018	Mayonesa	Pieza	1
66	2211-0065	2211000272	Mermelada	Frasco	1
67	221 1-0066	2211000334	Miel de abeja	Frasco	1
68	2211-0067	2211000276	Miel de maíz	Frasco	1
69	2211-0068	2211000500	Mole rojo en polvo	Kilo	0.500
70	2211-0069	2211000018	Mostaza	Frasco	1
71	2211-0122	2211000018	Mostaza	Pieza	1
72	2211-0070	2211000348	Nuez	Kilo	0.500
73	2211-0071	2211000184	Orégano	Kilo	0.250
74	2211-0072	2211000508	Pasas	Kilo	0.500
75	2211-0073	2211000510	Pepita verde entera	Kilo	0.500
76	221 1-0074	2211000366	Piloncillo	Kilo	1
77	2211-0075	2211000368	Pimienta blanca molida	Frasco	1
78	2211-0076	2211000368	Pimienta negra molida	Frasco	1
79	2211-0077	2211000294	Polvo para hornear	Lata	1
80	2211-0078	2211000018	Puré de tomate	Litro	1
81	2211-0079	2211000398	Sal de ajo	Frasco	1
82	2211-0080	2211000398	Sal de cebolla	Frasco	1
83	2211-0081	2211000398	Sal de cocina	Kilo	1
84	2211-0082	2211000398	Sal de mesa	Kilo	1
85	2211-0083	2211000018	Salsa cátsup	Frasco	1
86	2211-0123	2211000018	Salsa cátsup	Pieza	1
87	2211-0124	2211000018	Salsa jalapeño	Pieza	1
88	2211-0084	2211000406	Salsa de soya	Frasco	1
89	2211-0085	2211000018	Salsa inglesa	Frasco	1



N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
90	2211-0086	2211000358	Sopa de codo	Paquete	1
91	2211-0087	2211000358	Sopa de estrella	Paquete	1
92	2211-0088	2211000358	Sopa de fideo	Paquete	1
93	221 1-0089	2211000358	Sopa de spaguetty	Paquete	1
94	2211-0090	2211000358	Sopa de tallarín	Paquete	1
95	2211-0091	2211000358	Sopa menuda	Paquete	1
96	2211-0125	2211000522	Soya texturizada	Kilo	0.500
97	2211-0092	2211000412	Tamarindo	Kilo	1
98	221 1-0093	2211000434	Vainilla	Frasco	1
99	2211-0094	2211000524	Vinagre	Frasco	1
<b>LOTE 2 FRUTAS Y VERDURAS</b>					
1	2211-0210	2211000016	Acelga	Kilo	1
2	2211-0211	2211000026	Ajo	Kilo	1
3	2211-0212	2211000042	Apio	Kilo	1
4	2211-0213	2211000064	Betabel	Kilo	1
5	2211-0214	2211000062	Berros	Kilo	0.500
6	2211-0215	2211000066	Brócoli	Kilo	1
7	2211-0216	2211000082	Calabaza italiana	Kilo	1
8	2211-0217	2211000088	Camote	Kilo	1
9	2211-0218	2211000108	Cebolla	Kilo	1
10	2211-0219	2211000134	Cilantro	Kilo	0.250
11	2211-0220	2211000144	Col	Kilo	1
12	2211-0221	2211000146	Coliflor	Kilo	1
13	2211-0223	2211000436	Champiñones	Kilo	1
14	2211-0222	2211000120	Chayote	Kilo	1
15	2211-0224	2211000124	Chicharo	Kilo	1
16	2211-0225	2211000126	Chile poblano	Kilo	1
17	2211-0226	2211000126	Chile serrano	Kilo	0.500
18	2211-0227	2211000176	Ejote	Kilo	1
19	2211-0228	2211000310	Elote	Pieza	1
20	2211-0229	221 1000180	Epazote	Kilo	0.250
21	2211-0230	2211000186	Espinacas	Kilo	1
22	2211-0231	2211000418	Jitomate guajillo	Kilo	1
23	2211-0232	2211000290	Lechuga romana	Pieza	1
24	2211-0233	2211000290	Lechuga orejona	Pieza	1
25	2211-0234	2211000032	Nopales	Kilo	1
26	2211-0235	2211000354	Papa amarilla	Kilo	1
27	2211-0236	2211000514	Pimiento morrón verde	Kilo	1
28	2211-0237	2211000514	Pimiento morrón rojo	Kilo	1
29	2211-0238	2211000032	pepino	Kilo	1
30	2211-0239	2211000032	Perejil	Kilo	0.250
31	2211-0240	2211000516	poro	Kilo	1
32	221 1-0241	2211000386	Rábano	Kilo	1
33	2211-0242	2211000414	Té manzanilla	Kilo	0.250
34	2211-0272	2211000414	Té limón	Kilo	0.250
35	221 1-0243	2211000420	Tomate verde	Kilo	1
36	2211-0244	2211000032	Verdolagas	Kilo	1



N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
37	2211-0245	2211000180	Yerbabuena	Kilo	0.250
38	2211-0246	2211000180	Hierbas de olor	Kilo	0.250
39	2211-0247	2211000442	Zanahoria	Kilo	1
40	2211-0156	2211000022	Aguacate hass	Kilo	1
41	2211-0157	2211000298	Limón agrio	Kilo	1
42	2211-0158	2211000322	Manzana Golden	Kilo	1
43	2211-0159	2211000330	Melón chino	Kilo	1
44	2211-0160	2211000344	Naranja para jugo	Kilo	1
45	2211-0161	2211000356	Papaya maradol	Kilo	1
46	2211-0162	2211000370	Piña esmeralda	Kilo	1
47	2211-0163	2211000374	Plátano macho	Kilo	1
48	2211-0164	2211000374	Plátano tabasco	Kilo	1
49	2211-0165	2211000400	Sandía rayada	Kilo	1
50	2211-0166	2211000422	Toronja	Kilo	1
51	2211-0177	2211000094	Caña	Kilo	1
52	2211-0172	2211000136	Ciruela	Kilo	1
53	2211-0178	2211000116	Chabacano	Kilo	1
54	2211-0170	2211000174	Durazno	Kilo	1
55	2211-0173	2211000192	Fresa	Kilo	1
56	2211-0167	2211000240	Guayaba	Kilo	1
57	2211-0176	2211000278	Jícama	Kilo	1
58	221 1-0171	2211000314	Mandarina	Kilo	1
59	221 1-0169	2211000316	Mango	Kilo	1
60	2211-0168	2211000364	pera	Kilo	1
61	2211-0179	2211000374	Plátano dominico	Kilo	1
62	2211-0180	2211000416	Tejocote	Kilo	1
63	2211-0175	2211000430	Tuna	Kilo	1
64	2211-0174	2211000432	Uva	Kilo	1
<b>LOTE 3 CARNES EN GENERAL</b>					
1	2211-0133	2211000210	Bistec de res	Kilo	0.500
2	2211-0134	2211000210	Maciza de res	Kilo	0.500
3	2211-0135	2211000210	Molida de res	Kilo	0.500
4	2211-0136	2211000210	Falda de res	Kilo	0.500
5	221 1-0137	2211000210	Cuete de res	Kilo	0.500
6	2211-0138	2211000506	Pancita de res	Kilo	0.500
7	2211-0139	2211000498	Maciza de cerdo	Kilo	0.500
8	2211-0140	221 1000502	Molida de cerdo	Kilo	0.500
9	2211-0141	2211000484	Chuleta de cerdo	Kilo	0.500
10	2211-0142	2211000482	Chicharrón	Kilo	0.500
11	2211-0143	2211000512	Pierna de cerdo	Kilo	0.500
12	2211-0144	2211000376	Muslo de pollo	Kilo	0.500
13	2211-0146	2211000376	Pechuga de pollo	Kilo	0.500
14	2211-0147	2211000492	Filete de pescado	Kilo	0.500
15	221 1-0148	221 1000034	Almeja	Kilo	0.500
<b>LOTE 4 EMBUTIDOS</b>					
1	2211-0149	2211000178	Chorizo	Kilo	0.500
2	2211-0155	2211000494	Jamón de pavo	Kilo	0.500
3	2211-0151	2211000504	Mortadela	Kilo	0.500



N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
4	2211-0145	2211000520	Salchicha de pavo	Kilo	0.500
5	2211-0153	2211000220	Tocino	Kilo	0.250
<b>LOTE 5 LACTEOS</b>					
1	2211-0181	2211000168	Crema	Kilo	1
2	2211-0182	2211000320	Mantequilla sin sal	Kilo	1
3	2211-0183	2211000518	Queso amarillo	Kilo	0.500
4	2211-0184	2211000382	Queso panela	Kilo	0.500
5	2211-0185	2211000380	Queso chihuahua	Kilo	0.500
6	2211-0188	2211000440	Yogurt individual de sabores	Pieza	1
7	2211-0189	2211000440	Yogurth Light	Litro	1
8	2211-0190	2211000496	Lactobacilos	Pieza	1
9	221 1-0191	2211000496	Lactobacilos sin azúcar	Pieza	1
10	2211-0187	2211000268	Huevo	Kilo	0.500
<b>LOTE 6 PAN Y TORTILLAS</b>					
1	2211-0192	2211000352	Pan blanco 70 gramos	Pieza	1
2	2211-0194	2211000352	Pan dulce 60 gramos	Pieza	1
3	2211-0195	2211000352	Pan dulce 30 gramos	Pieza	1
4	2211-0196	2211000352	Pan blanco de caja	Paquete	1
5	2211-0197	2211000352	Pan integral de caja	Paquete	1
6	2211-0198	2211000352	Pan tostado	Paquete	1
7	2211-0199	2211000426	Tortilla de maíz 500 gramos	Paquete	1
8	2211-0200	2211000424	Tortilla de harina de trigo 260 gramos	Paquete	1
9	2211-0201	2211000352	Pan molido	Paquete	1
10	2211-0202	2211000352	Hojaldras	Pieza	1
11	2211-0203	2211000352	Bollos	Paquete	1
12	2211-0204	2211000352	Medias noches	Paquete	1
13	2211-0205	2211000352	Cuernitos	Pieza	1
<b>LOTE 7 COLACIONES</b>					
1	2211-0021	2211000480	Box Lunch	Caja	1 POR MENÚ





**ANEXO 1.1**  
**LOTE 1 “ABARROTÉS.”**

N° 1

**FICHA TÉCNICA**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> <b>Aceite vegetal 100% de canola:</b> Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+/- 10%). Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Certificado de calidad E.M.A	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> <b>Ablandador de carne:</b> Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del ablandador.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 22110005	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Aceite de maíz:</b> Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frío del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Aceite de oliva:</b> Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituration del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Aceitunas:</b> Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Ajonjolí:</b> Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque sellado por kilo, limpio e íntegro. Con características sensoriales propias del ajonjolí.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características del empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, 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:	



## FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Alberjón:</b> Grano maduro amarillo azufrado procedente de la familia de las leguminosas, granos libres de humedad e insectos, presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del alberjón.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0009	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Almendra:</b> Grano seco alargado de la variedad Largueta Desmayo, empaque sellado de producto fresco, limpio e íntegro, Presentación bolsa de kilo, Con características sensoriales propias de la almendra.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin presentar ranciedad.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0098	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Amaranto, cereal tostado al natural:</b> Semilla lisa de 1mm de diámetro aproximadamente, brillante y de color blanco. Presentación bolsa de kilo. Con características sensoriales propias del amaranto.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 10**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>		
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>		
CLAVE SAICA: 2211-0010	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Arroz:</b> Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



## FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0107	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Ate de frutas:</b> Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 12**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Atún (I):</b> Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-084-SCFI-1994, información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Atún (II):</b> Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-084-SCFI-1994, información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0018	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Avena:</b> Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg, Con características sensoriales propias de la avena.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 15

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Azúcar:</b> Azúcar Morena, Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada presentación bolsa sellada de kilo, sin rasgaduras, marca registrada e información nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0126	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Azúcar:</b> Azúcar estándar. Disacárido que se obtiene de la caña de azúcar en forma granulada, presentación en sobre de papel, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada. Con características sensoriales propias del azúcar.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0022	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Cacahuate:</b> cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuate.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  .	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Café de grano:</b> Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podrá ser de .500 kg presentando 2 para complementar 1 kg, Con características sensoriales propias del café de grano, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0110	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Café Soluble:</b> Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias del café soluble.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 20**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Cajeta:</b> Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 21

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Canela Molida:</b> Canela aromática y de sabor agradable, marca registrada, Frasco de 63 gr, Con características sensoriales propias de la canela molida.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 22**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0026	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Canela en raja:</b> Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 23**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Concentrado con pulpa de frutas en envase pet:</b> Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desaireada, concentrada, pasteurizada, o ultrapasterizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.785 lt (+/- 10%). Con características sensoriales propias del concentrado. Varios sabores.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 24**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Bicarbonato de Sodio para cocina:</b> Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr, Con características sensoriales propias del carbonato, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 25

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0131	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Cereales:</b> Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y Ácido fólico, presentación lata de 270 gramos. Diferentes sabores arroz, Avena, plátano, trigo con manzana y 4 cereales, trigo con miel. (a partir de los 6 a los 12 meses).  El cereal infantil se utilizará en la preparación de las dietas de los pacientes pediátricos, en las dietas líquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010 Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Esgurrimientos.  Verificar que el transporte este limpio, libre de fauna nociva y suciedad.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los cereales infantiles presentan caducidad de 12 meses de vida de anaquel.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El cereal infantil debe ser almacenado en un lugar seco sin contaminantes y que no sobre pase una temperatura de 40°C
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0028	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Ciruela pasa:</b> Fruto carnosos en forma deshidratada, producto fresco, limpio e íntegro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Clavo molido:</b> Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr (+/-10%), Con características sensoriales propias del clavo molido.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Comino:</b> Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, Frasco de 55 gr (+/-10%), Con características sensoriales propias del comino.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Consomé:</b> Producto en polvo con sabor a caldo de pollo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta de valor nutrimental visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Curry:</b> Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 gr (+/-10%), Con características sensoriales propias del curry.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 31**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0033	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile ancho:</b> Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0034	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile árbol:</b> Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0035	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile chipotle:</b> Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Chile chipotle adobado:</b> Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 35**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Chile guajillo:</b> Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0038	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile jalapeño raja:</b> Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, (+/- 10%), marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias del chile jalapeño.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile morita:</b> Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 38

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0040	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chile pasilla:</b> Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>		
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>		
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chocolate en polvo:</b> Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		
ELABORO:	SUPERVISO	AUTORIZO
Lic. Georgina Santiago Arellanes	Dr. Eduardo Cruz González	Dra. Ma. Cristina Zenón Martínez
NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA



## FICHA TÉCNICA

N° 40

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chocolate en tablillas:</b> Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0043	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Flor de Jamaica:</b> Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Frijol:</b> Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias del frijol bayo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008 Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Fruta en almíbar:</b> Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSAI-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI/SSAI-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 44

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0046	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Galletas Marías:</b> Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. 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-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Galletas saladas:</b> Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 540 gr +/- 10%, deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. 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-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Garbanza:</b> Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 47**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0049	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Gelatina de agua:</b> Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 48**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Gelatina de agua baja en calorías:</b> Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (+/-10%) (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0050	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Granola:</b> Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiqueta de valor nutrimental visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación. NOM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

N° 50



## FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Haba pelada:</b> Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del haba pelada, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0052	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Harina de arroz:</b> Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Harina de maíz:</b> Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-187-SSAI-2002 Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 53**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Harina de trigo:</b> Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-187-SSAI-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0054	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Harina para Hot cakes:</b> 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-247-SSA1-2008. 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0055	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Hojuelas de maíz:</b> Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 500 gr, marca registrada Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. 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-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 56**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Jugo de manzana:</b> Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes ni con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 57**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Jugo de uva:</b> Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con características sensoriales propias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 58

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Jugo individual:</b> Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 500 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de la fruta en diferentes sabores, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 59

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Leche condensada:</b> Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 387 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiqüete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Leche semidescremada:</b> Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Apartado denominado comercial de etiquetado especificando su clasificación como leche	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

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



## FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Leche evaporada:</b> Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Lentejas:</b> Grano maduro libre de humedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias de las lentejas, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 63**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0063	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2221</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Fécula de Maíz:</b> Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 425 gr (+/- 10%) Con características sensoriales propias de la fécula de maíz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0064	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Mayonesa:</b> Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 65**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Mayonesa:</b> Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0065	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> <b>Mermelada:</b> Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 67

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0066	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Miel de abeja:</b> Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Jarabe de maíz:</b> Es un edulcorante líquido. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 ml, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de maíz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0068	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Mole rojo en polvo:</b> A base de chiles y especias, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del mole rojo, con etiqueta de valor nutrimental visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 70**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Mostaza:</b> Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mostaza.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

Nº 71

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Mostaza:</b> Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0070	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Nuez:</b> Fruto seco limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la nuez.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0071	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Orégano:</b> Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 74**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0072	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Pasas:</b> Fruta seca, limpio e integro, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de las pasas.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 75

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0073	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Pepita verde entera:</b> Semillas de calabaza, Presentación en bolsa sellada de 1kg. el empaque deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de la pepita verde.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 76

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0074	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Piloncillo:</b> Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0075	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Pimienta blanca molida:</b> Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 70 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta blanca molida.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0076	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Pimienta negra molida:</b> Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0077	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Polvo para hornear:</b> Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación lata de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 80**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0078	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Puré de tomate:</b> Salsa de tomate, elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, envase Tetrapak de 1 Kg, deberán especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del puré de tomate, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sal con ajo:</b> Condimento preparado, molido y envasado, Presentación frasco de 125 gr (+/- 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de ajo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 82

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0080	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sal con cebolla:</b> Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de cebolla.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 83

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Sal de cocina:</b> Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0082	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Sal de mesa:</b> Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Salsa Cátsup:</b> Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias. Presentación frasco de 320 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0123	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Salsa Cátup:</b> Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátup.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0124	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Salsa Jalapeño:</b> Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y/o lote	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 88**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Salsa de soya:</b> Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 89

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0085	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Salsa inglesa:</b> Condimento liquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sopa de codo:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 91**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Sopa de estrella:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 92**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTOS</b> <b>Sopa de fideo:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 93**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sopa de spaguetty:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 94

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0090	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sopa de tallarín:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0091	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Sopa menuda:</b> Producto obtenido de la desecación y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Soya texturizada:</b> Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiqueta de valor nutrimental visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 97

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0092	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Tamarindo:</b> Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Vainilla:</b> Saborizante artificial de vainilla, presentación frasco de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO</b>	
AREA SOLICITANTE: <b>DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Vinagre:</b> Es la dilución de vinagre blanco concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, (+/-10%) marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre, con etiqueta de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS 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 caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**  
**LOTE 2 “FRUTAS Y VERDURAS.”**

**N° 1**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0210	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Acelga:</b> Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Ajo:</b> Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Apio:</b> Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0213	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Betabel:</b> Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 5

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0214	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Berros:</b> Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 6

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0215	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Brócoli:</b> Características: color verde brillante firme, sus tallos son gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0216	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Calabaza italiana:</b> Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 8**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0217	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Camote:</b> Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0218	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Cebolla:</b> Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 10**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0219	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Cilantro:</b> Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0220	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Col:</b> Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0221	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Coliflor:</b> Características: Tamaño mediano ya que es la más tierna, color muy blanco, consistencia compacta o cerrada, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0223	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Champiñones.</b> -Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0222	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Chayote:</b> Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0224	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Chicharo:</b> Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0225	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Chile poblano:</b> Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0226	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Chile serrano:</b> Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 18**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0227	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Ejote:</b> Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 19**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Elote:</b> Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 20**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0229	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Epazote:</b> Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 21**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Espinacas:</b> Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 22**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0231	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Jitomate guajillo:</b> Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 23**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0232	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Lechuga romana:</b> Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 24**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0233	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Lechuga orejona:</b> Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente 500 kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 25**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0234	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Nopales:</b> Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 26**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0235	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Papa amarilla:</b> Características, fresca, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 27**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0236	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Pimiento morrón verde:</b> Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0237	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Pimiento morrón rojo:</b> Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0238	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Pepino:</b> Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 30**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0239	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Perejil:</b> Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 31**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0240	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Poroto:</b> Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0241	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Rábano:</b> Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**Nº 33**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0242	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Te manzanilla:</b> Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 34**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0272	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Te limón:</b> Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 35**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0243	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Tomate verde:</b> Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0244	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Verdolagas:</b> Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 37**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0245	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Yerbabuena:</b> Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 38**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0246	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Hierbas de olor:</b> Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0247	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Zanahoria:</b> Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 40**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0156	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> <b>Aguacate hass:</b> Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**Nº 41**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0157	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Limón agrio:</b> Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor ácido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 42**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0158	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Manzana golden:</b> Características: Manzana Golden Fruto redondo de Cáscara delgada brillante, pulpa de textura fuerte, aromático libre de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 43**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0159	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Melón chino:</b> Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 44**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0160	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Naranja para jugo:</b> Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor a fermentado, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 45**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0161	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Papaya maradol:</b> Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 46**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0162	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Piña esmeralda:</b> Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 47**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0163	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Plátano macho:</b> Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy oscuras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 48**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0164	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Plátano tabasco:</b> Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la penca, sin estar golpeado ni con magulladuras, evitar los que presentan zonas blandas o manchas oscuras, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0165	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Sandia rayada:</b> Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0166	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Toronja:</b> Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso, ,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 51**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0177	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Caña:</b> Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 52**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0172	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Ciruela:</b> Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0178	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Chabacano:</b> Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0170	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Durazno:</b> Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0173	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Fresa:</b> Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0167	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Guayaba:</b> Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0176	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Jícama:</b> Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, sin manchas cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 58**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0171	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Mandarina:</b> Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 59**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0169	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Mango:</b> Características: Manila con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 60**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0168	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Pera:</b> Pera mantequilla, Características: Cáscara delgada su color deberá tener una apariencia verde o amarillo, apariencia fresca, lustrosa, textura dura y fuerte, olor aromático, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0179	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Plátano dominico:</b> Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 62**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0180	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Tejocote:</b> Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0175	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Tuna:</b> Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 64**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: 2211-0174	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> <b>Uva:</b> Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 Semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**  
**LOTE 3 “CARNES EN GENERAL”**

N° 1

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0133</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Bistec de res:</b> Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, cortes de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Thermo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0134</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Maciza de res:</b> Características físicas: color: rojo brillante, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, sin tejido conectivo, corte magro, grueso en forma de cubo de 120 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradable, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0135</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Molida de res:</b> Características físicas: color: rojo brillante con humedad moderada, olor: ligero característico, textura: elástica, 10% grasa mínimo, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0136</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Falda de res:</b> Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0137</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Cuete de res:</b> Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 6**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0138</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Pancita de res:</b> Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro proporcionalmente pre cocido, ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Verificar que la fecha de empaque sea de 24 horas de anticipación.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 7

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0139</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Maciza de cerdo:</b> Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0140</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Molida de cerdo:</b> Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20%, grasa mínimo 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0141</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Chuleta de cerdo:</b> Chuleta natural, Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no más del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 10**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0142</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Chicharrón:</b> Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0143</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Pierna de cerdo:</b> Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 12**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0144</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Muslo de pollo:</b> Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0146</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Pechuga de pollo:</b> Carne firme y rosada, con huesos color blanco, sin piel, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, sin pedazos de ala o pescuezo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4° c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA**

**N° 14**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0147</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Filete de pescado (Tilapia):</b> Características físicas: son lonjas de carne blanca separadas del cuerpo, mediante cortes paralelos a la espina dorsal provenientes del pez, libres de toda porción de carne oscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .100 gr (+/- 10%), en empaque único, temperatura: de 0 a 2° c máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0148</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> <b>Almeja:</b> Almeja Campeche, Características sensoriales propias de la almeja, concha cerrada sin residuos de tierra o arena, temperatura: entre 2 y 4° c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne.  NOM-027-SSA1-1993 Bienes y servicios producto de la pesca, pescado frescos, refrigerados y congelados, especificaciones sanitarias.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece 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: Características Sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas biodegradables, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con Termo-King sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marcan las Normas
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**  
**LOTE 4 “EMBUTIDOS”**

**N° 1**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0149</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>1 Embutidos</b> <b>Chorizo:</b> Embutidos elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resacos y sin cambios de color, En presentaciones de un kilo con empaque integro original con sello TIF, y en caso de ser menor la entrega a un kilo deberá entregarse en bolsa de polipropileno de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas.  NOM-251-SSA1-2009. 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-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación (bolsas de plástico, charolas de unicel y charola de estiba), en condiciones higiénicamente satisfactorias. Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista pérdida de humedad transporte que cuente con termokin, Verificar temperatura de 2 a 4° C. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0155</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: 2 Embutidos <b>Jamón de pavo:</b> Elaborado con carne de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % de humedad, % Grasa, % Humedad máximo, % proteína adicionada 2, % Fécula máximo 5, bajo en sal. Verificar estrictamente las características Sensoriales, carne de pavo, olor: agradable característico a carne de pavo, exento de olores extraños, sabor: agradable característico a carne de pavo, exento de sabores extraños, consistencia: firme, compacta y el aspecto del producto debe ser terso, sin escurrimiento interior de agua, gramaje de 30 gr cada rebanada. Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-158-SCFI-2003. Jamón denominación y clasificación comercial especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, información comercial y métodos de prueba. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 608-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0151</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>3 Embutidos</b> <b>Mortadela:</b> Embutido preparado en base a carne de cerdo, fécula y grasa, Con características sensoriales propias de la mortadela Empaquetado por kilo al alto vacío con etiqueta que contenga marca registrada, rebanada de 30 gr, fecha de caducidad, e información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas.  NOM-251-SSAI-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-213-SSAI-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-213-SSAI-2002.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0145</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>4 Embutidos</b> <b>Salchicha de Pavo:</b> Elaborado de muslo de pavo, Verificar las especificaciones técnicas: % Proteína 9.8, % Almidón 7.7, % Proteína de soya 2. Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada envasadas. NOM-251-SSAI-2009 .Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SCFI-2010.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes que garanticen la estabilidad de los mismos, que evite su contaminación y no altere sus especificaciones comerciales ni su calidad intrínseca y sanitaria. Verificar la temperatura del producto.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0153</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>5 Embutidos</b> <b>Tocino:</b> Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-213-SSAI-2002. Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.  NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4° C, transporte que cuente con termo-kin. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-051-SCFI-2010
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA  
LOTE 5 “LÁCTEOS.”**

**N° 1**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0181</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Crema:</b> Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de litro, (+/- 10%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 Kg. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0182</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Mantequilla:</b> Mantequilla sin sal, Características físicas: color, amarillo, olor agradable, presentación de kilo, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-110-SSAI-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 3

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0183</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Queso amarillo:</b> Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-110-SSAI-1994 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis Microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSAI-1994 y la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 4**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0184</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Queso panela:</b> Características físicas: color, blanco, olor agradable, sin exceso de sal, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación de 500 gr (+/- 10%). En caso de que las unidades médicas requieran menos de 500 gr deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1993 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias de los quesos de suero. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-110-SSAI
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 5**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0185</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Queso chihuahua:</b> Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%).  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, formula láctea y productos lácteo combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 6**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0188</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Yoghurt individual:</b> Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2022
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 7**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0189</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Yoghurt light:</b> Características físicas: color, sabor natural, consistencia semisólida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 litro, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSAI-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en botes de plástico cerrados y sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 8**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0190</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>LACTOBACILOS:</b> Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 9**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0191</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>LACTOBACILOS SIN AZÚCAR:</b> Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación líquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del líquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no tóxico, no guarda olores ni altera el sabor, comprobar las características físicas de color, sabor, consistencia y olor, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 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 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinados y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4° C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-184-SSAI-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0187</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> <b>Huevo:</b> Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-159-SSAI-1996. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias del huevo, sus productos y derivados. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos: Deterioro, Materia extraña, sin manchas, sin residuo de materia fecal, sin olor putrefacto. Se agitará suavemente para verificar el tamaño de la cámara de aire. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Análisis microbiológico	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-159-SSAI-1996
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad 15 días posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**  
**LOTE 6 “PAN Y TORTILLA”**

**Nº 1**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0192</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN y TORTILLA</b> <b>Pan blanco 70 gr:</b> Textura suave y fresco en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, presentación piezas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSAI-2008 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias, las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 2

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0194</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN Y TORTILLA</b> <b>Pan dulce 60 gr:</b> Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias, las cajas del transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 3**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0195</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN Y TORTILLA</b> <b>Pan dulce 30 gr:</b> Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 30 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana 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-051-SCFI-2010 Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-147
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad 24 horas posteriores a la entrega	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias, las cajas del transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 4

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0196</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Pan blanco de caja.</b> , Olor y sabor característico, textura uniforme y suave, presentación paquete de 640 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas para almacenar deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 5

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0197</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Pan integral:</b> Olor y sabor característico, textura uniforme suave, presentación paquete de 675 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva y las charolas para almacenar deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 6**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0198</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Pan tostado:</b> Olor y sabor característico, textura crujiente y firme al tacto, presentación paquete de 210 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos y humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

Nº 7

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0199</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Tortilla de maíz 500 gr:</b> Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 500 gr. (+/-10%), marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original), Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA

N° 8

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0200</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Tortilla de harina de trigo 260 gr:</b> Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 260 gr +/- 5%, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original), Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 9

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0201</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Pan molido:</b> Olor y sabor característico, textura granulosa, presentación paquete de 210 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 10**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0202</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Hojaldras:</b> Textura suave y fresco, en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**

**N° 11**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0203</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Bollos:</b> Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0204</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Medias noches</b> Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, este debe recuperar su forma original) Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



## FICHA TÉCNICA

N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0205</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Cuernitos:</b> Textura suave y fresco, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, Presentación piezas 60 gr, deberá entregarse en un empaque de plástico individual,	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. 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-247-SSAI-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA**  
**LOTE 7 "BOX LUNCH."**

**N° 1**

UNIDAD DE GOBIERNO: <b>SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
ÁREA SOLICITANTE: <b>DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS</b>	
CLAVE SAICA: <b>2211-0021</b>	PARTIDA PRESUPUESTAL: <b>2211</b>
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>BOX LUNCH</b> Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (sándwich, torta, etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta o postre, jugo y café, la presentación en caja o domo de plástico resistente y transparente, de 22.5x18x10 cm aproximadamente, corroborar la calidad de las preparaciones de los alimentos en cuanto a color, sabor, olor y textura, cada domo deberá venir acompañado por servilleta, vaso con tapa y cuchara. La bebida de sabor debe ser sin edulcorante artificial.  Deberá ser producida en planta que cuente con Distintivo "H".	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos.  Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo - kin sellado herméticamente, en rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de elaboración y fecha de caducidad (12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptara reposición de las mismas.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en domo de plástico, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en taras de plástico.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

**Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A**



**BOX LUNCH**

1	CAFÉ CLUB SANDWICH ENSALADA VERDE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	2	CAFÉ PEPITO SALSA A LA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
3	CAFÉ HOJALDRAS DE POLLO CON MOLE BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	4	CAFÉ CHAPATA DE JAMON C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS FLAN
5	CAFÉ HOT DOGS SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURT	6	CAFÉ BOLLO CON ENSALADA DE POLLO FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS
7	CAFÉ SANDWICH DE JAMÓN C/QUESO MANCHEGO BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURT	8	CAFÉ HAMBURGUESAS ENSALADA VERDE FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS





9	CAFÉ EMPANADA HAWAIANA ENSALADA VERDE FLAN BEBIDA DE SABOR SIN GAS	10	CAFÉ TORTA DE MILANESA BEBIDA DE SABOR SIN GAS YOGURTH
11	CAFÉ  TORTA CUBANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA	12	CAFÉ MARINAS DE JAMÓN C/QUESO BEBIDA DE SABOR SIN GAS  ENSALADA DE VERDE FLAN
13	CAFÉ CUERNITOS DE JAMÓN C/QUESO  YOGURTH BEBIDA DE SABOR SIN GAS	14	CAFÉ EMPANADAS DE ATUN ENSALADA DE COL CON PIÑA FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS
15	CAFÉ MOLLETES CON JAMÓN SALSA MEXICANA BEBIDA DE SABOR SIN GAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA		

- ✓ Los menús se entregaran dos días seguidos, por ejemplo el menú 1 se proporcionara para los días 1 y 2 de cada mes y así sucesivamente y para los meses que tienen 31 días se entregara el menú número 1.
- ✓ Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitara conforme al calendario de temporalidad vigente



## RACIONES DE MENÚS

1

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

PAN INTEGRAL (3 PZAS.)

JAMÓN DE PAVO 30 GR.

PECHUGA DE POLLO 50 GR.

QUESO MANCHEGO 20 GR.

TOCINO 15 GR.

CEBOLLA 3 GR.

AGUACATE 60 GR.

JITOMATE 30 GR.

LECHUGA 30 GR.

ESPINACA 30 GR

CHILES EN VINAGRE 5 GR.

MAYONESA Y/O CREMA CANTIDAD SUFICIENTE

SAL CANTIDAD SUFICIENTE

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

FRUTA DE TEMPORADA 200 GR

2

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

PAN BLANCO 70 GR.

BISTEC 90 GR.

FRIJOLES 20 GR.

QUESO MANCHEGO 30 GR.

AGUACATE 60 GR.

CEBOLLA 6 GR.

JITOMATE 60 GR.

CHILE VERDE 5 GR.

LIMÓN CANTIDAD SUFICIENTE

SAL CANTIDAD SUFICIENTE

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

3

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

HOJALDRA 2 PZAS.

MOLE ROJO 100 GR.

PECHUGA DE POLLO 180 GR.

BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500  
ML

FRUTA DE TEMPORADA 200 GR



4

CAFÉ 2 GR	MAYONESA 10 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
CHAPATA 70 GR	FLAN 100 GR.
JAMÓN DE PAVO 60 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
QUESO MANCHEGO 45 GR.	
LECHUGA 20 GR	
JITOMATE 30 GR	
AGUACATE 30 GR	

5

CAFÉ 2 GR	CEBOLLA 10 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CHILES EN VINAGRE 5 GR
MEDÍAS NOCHES (2 PZAS)	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
SALCHICHA 90 GR.	YOGURTH 125 GR.
JITOMATE 80 GR	

6

CAFÉ 2 GR	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
AZÚCAR 10 GR.	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR
PECHUGA DE POLLO 120 GR.	BOLLO 70 GR.
ZANAHORIA 30 GR	
PAPA 30 GR	
CHÍCHARO 30 GR	
MAYONESA 5 GR	
CREMA 5 GR	
SAL CANTIDAD SUFICIENTE	

7

CAFÉ 2 GR	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
AZÚCAR 10 GR.	LECHUGA 20 GR
PAN INTEGRAL 4 REBANADAS	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
JAMÓN DE PAVO 60 GR.	YOGURTH 125 GR
QUESO MANCHEGO 40 GR.	
MAYONESA 20 GR.	
AGUACATE 30 GR.	
JITOMATE 30 GR.	
CEBOLLA 3 GR.	



8

CAFÉ 2 GR	QUESO AMARILLO 20 GR
AZÚCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR
PAN BOLLO 2 PZAS	CEBOLLA 3 GR.
CARNE MOLIDA 180 GR.	LECHUGA 60 GR
PEREJIL CANTIDAD SUFICIENTE	ESPINACA 60 GR
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	SAL CANTIDAD SUFICIENTE
HUEVO 15 GR	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
ACEITE 12 ML	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

9

CAFÉ 2 GR	ESPINACA 30 GR
AZÚCAR 10 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
PASTA DE HOJALDRE EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)	FLAN 100 GR.
JAMÓN DE PAVO 60 GR	
CHILES EN VINAGRE 5 GR.	
MAYONESA 10 GR.	
PIÑA 60 GR	
LECHUGA 30 GR	

10

CAFÉ 2 GR	FRIJOLES 20 GR.
AZÚCAR 10 GR.	JITOMATE 30 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	AGUACATE 30 GR.
BISTEC 90 GR.	CEBOLLA 3 GR.
PAN MOLIDO CANTIDAD SUFICIENTE	MAYONESA 10 GR.
SAL CON AJO CANTIDAD SUFICIENTE	CHILE EN VINAGRE 5 GR.
HUEVO 15 GR	YOGURTH 125 GR
ACEITE 10 ML.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
LECHUGA 20 GR	



11

CAFÉ 2GR

AZÚCAR 10 GR.

PAN BLANCO 70 GR.

JAMÓN DE PAVO 30 GR.

QUESO BLANCO 20 GR.

HUEVO 20 GR.

SALCHICHA 20 GR.

QUESO OAXACA 20 GR.

LECHUGA 20 GR

CHORIZO 30 GR

FRIJOL 20 GR.

MAYONESA 10 GR.

AGUACATE 30 GR.

JITOMATE 30 GR.

CEBOLLA 3 GR.

CHILE CHIPOTLE 5 GR

BEBIDA DE SABOR SIN  
EDULCORANTE ARTIFICIAL 500  
ML

FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.

12

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

MARINAS 2 PIEZAS

JAMÓN DE 60 GR.

QUESO MANCHEGO 40 GR.

LECHUGA 30 GR

ESPINACA 30 GR

MAYONESA 5 GR

AGUACATE 30 GR

JITOMATE 30 GR.

CEBOLLA 3 GR.

CHILE CHIPOTLE 5 GR.

BEBIDA DE SABOR SIN  
EDULCORANTE ARTIFICIAL 500  
ML

FLAN 100 GR.

13

CAFÉ 2 GR

AZÚCAR 10 GR.

CUERNITOS 2 PIEZAS

JAMÓN 60 GR.

QUESO MANCHEGO 40 GR.

MAYONESA 10 GR.

LECHUGA 30 GR.

AGUACATE 30 GR.

JITOMATE 30 GR.

CEBOLLA 3 GR.

LECHUGA 20 GR

CHILE EN VINAGRE 10 GR.

BEBIDA DE SABOR SIN  
EDULCORANTE ARTIFICIAL 500  
ML

YOGURTH 125 GR.



14

CAFÉ 2 GR	ACEITUNAS 20 GR.
AZÚCAR 10 GR.	COL 30 GR
PASTA HOJALDRADA EN FORMA DE EMPANADA (2 PIEZAS)	PASAS 10 GR.
ATÚN 100 GR	NUEZ 10 GR.
JITOMATE 30 GR.	PIÑA 20 GR.
CEBOLLA 3 GR.	CREMA 10 GR.
AJO 1 GR.	MAYONESA 5 GR.
PAPA 40 GR	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR.
ZANAHORIA 40 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML

15

CAFÉ 2 GR	CEBOLLA 3 GR.
AZÚCAR 10 GR.	CHILES EN VINAGRE 5 GR.
PAN BLANCO 70 GR.	BEBIDA DE SABOR SIN EDULCORANTE ARTIFICIAL 500 ML
FRIJOL 20 GR	FRUTA DE TEMPORADA 200 GR
JAMÓN 30 GR	
QUESO MANCHEGO 30 GR.	
JITOMATE 30 GR.	
AGUACATE 30 GR	

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



**ANEXO 1.2**  
**CALENDARIO DE ENTREGA.**  
**ABARROTES**

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:00 horas, 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.

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

**1er. Día de cada mes**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Legaríá
Tacubaya
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Magdalena Contreras
Dr. Nicolás m. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Dr. Enrique Cabrera
Ajusco Medio

**2do. Día de cada mes**

<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xochimilco
<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
Coyoacán
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Tláhuac
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales Generales</b>
Xoco
Milpa Alta
Topilejo
Tláhuac
Iztapalapa
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco



**3er día de cada mes**

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

**FRUTAS Y VERDURAS**

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

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

**LUNES**

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

**MARTES**





<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Dr. Gregorio salas
Tláhuac

### MIÉRCOLES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
<b>Hospitales materno infantiles</b>
Magdalena Contreras
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales generales</b>
Dr. Enrique cabrera

### JUEVES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaría
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xochimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Tláhuac
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Milpa alta
Villa
Iztapalapa
Topilejo
Balbuena
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco



**VIERNES**

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Tláhuac

**CARNES EN GENERAL**

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

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

**LUNES**

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

**MARTES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xochimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac



Topilejo

### MIÉRCOLES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Tláhuac
Magdalena Contreras
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Enrique Cabrera

### JUEVES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaríá
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Inguarán
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Balbuena
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco

### VIERNES

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa Alta
Tláhuac



### **EMBUTIDOS**

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

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

#### **LUNES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Cuauhtepic
Inguarán
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

#### **MARTES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xochimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Topilejo

#### **MIÉRCOLES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>



Tláhuac
Magdalena Contreras
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales generales</b>
Dr. Enrique Cabrera

#### JUEVES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaría
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco

### LACTEOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

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

#### LUNES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Cuauhtepic
Inguarán
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Villa
Balbuena

#### MARTES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>



Xochimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Topilejo

### MIÉRCOLES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Tláhuac
Magdalena Contreras
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Enrique Cabrera

### JUEVES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaría
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco

### **PAN**

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

*El pan será entregado a las unidades médicas, durante el periodo 1° de Abril al 31 de Diciembre del año 2021 en los Servicios de Dietología, Subdirección Administrativa o Asistente de la Dirección entre las 6:30 a 8:00 a.m.*

*El surtimiento de pan y tortillas se llevará a cabo conforme el pedido mensual, no omito mencionar que la entrega de tortillas deberá ser en los días señalados en las solicitudes.*

*En caso de existir pedidos extraordinarios y/o cancelaciones de pan se realizará directamente entre la unidad y el proveedor un día antes de la entrega., oficializando este movimiento mediante oficio a esta coordinación para su seguimiento en la Dirección de Recursos Materiales.*

### TORTILLAS

### LUNES



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

#### MARTES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacán
Tacubaya
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xochimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cedillo

#### MARTES

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Topilejo

#### MIÉRCOLES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Iztapalapa
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Tláhuac
Magdalena Contreras
<b>Clínica Hospital</b>
Emiliano Zapata
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Enrique Cabrera



**JUEVES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaría
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco

**BOX LUNCH**

El box lunch será entregado a las unidades médicas, durante el periodo 1° de abril al 31 de diciembre del año 2021 en los Servicios de Dietología, Subdirección administrativa o asistente de la Dirección entre las 20:30 a 21:30 horas.

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Balbuena
Dr. Enrique Cabrera
Dr. Gregorio Salas
Iztapalapa
Milpa Alta
Dr. Rubén Leñero
Tláhuac
Villa
Xoco
Topilejo
Torre Médica Tepepan
<b>5.1.1.1.1 Hospitales Maternos Infantiles</b>
Inguaran
<b>5.1.1.1.2 Hospitales Pediátricos</b>
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>CRUM</b>
Centro Regulador de Urgencias
<b>Reclusorios</b>
Reclusorio Preventivo Varonil Norte
Reclusorio Preventivo Varonil Sur
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente





Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha
Centro Varonil de Readaptación Social Santa Martha
Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social
Comunidad de Desarrollo para Adolescentes Mujeres
Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes (CDIA)
Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP I
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP II
Centro Varonil de Readaptación Psicosocial (CEVAREPSI)



**ANEXO 1.3**  
**RELACIÓN DE HOSPITALES**

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250	Nut. Pamela Alejandra Vargas Magaña
Balbuena	Av. Cecilio Róbelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Alcaldía Venustiano Carranza	Dtta. Verónica Mendoza Zavala
Dr. Gregorio Salas	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Alcaldía Cuauhtémoc	Nut. Verónica Roque Zenón
Iztapalapa	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Alcaldía Iztapalapa C.P.09660	Nut. Yadira Alicia Braulio Sánchez
Milpa alta	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Alcaldía 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 Alcaldía Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Villa	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldía Gustavo A. Madero	Dtta. María Isabel Hernández Robledo
Hospital de Especialidades "Belisario Domínguez"	Avenida Tláhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa	Dtta. Leticia Juárez Gonzaga
Xoco	Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	L.G. Guadalupe Vargas Herrera
Dr. Enrique Cabrera Cosió	Prolongación Av 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Nut. Isabel Sánchez Cortes
Topilejo	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14500	C. Guadalupe Pérez Eslava
Tláhuac	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tláhuac. C.P. 13278	Nut. Carolina Meza Ramos
Clínica Hospital Emiliano Zapata	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Alcaldía. Iztapalapa.	Nut. Ilen J. Ponce Jurado



Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Torre Médica Tepepan	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía. Xochimilco	Nut. Gabriel Alejandro Gamero López
Hospitales Pediátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azcapotzalco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Alcaldía Azcapotzalco	Nut. Jennyfer Maciel Ramírez
Coyoacán	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacán	Nut. Alicia Ramírez Cerda
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Alcaldía. Iztacalco, C.P. 08310	Dtta. Leticia López López
Peralvillo	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía. Cuauhtémoc C.P. 06920	Nut. Maricela García González
San Juan de Aragón	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 06979	Nut. Mayra Beatriz León Fuentes
Tacubaya	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Alcaldía. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	Nut. Antonio Avalos Ozuna
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Alcaldía. Iztapalapa C.P. 09070	Nut. Ana María Servín Rodas
Legaría	Calzada Legaría n° 371 Col. México Nuevo Alcaldía. Miguel Hidalgo c.p. 11260	Nut. Tania Meléndez Balderas
Moctezuma	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Alcaldía. Venustiano Carranza C.P. 15530	Nut. Carolina Contreras Camacho
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Nut. Martha López Cisneros
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Alcaldía. Xochimilco. c.p. 16090	Nut. María Guadalupe Carrasco
Inguaran	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía. Venustiano Carranza, c.p. 15310	Nut. Zuleima Austria Villagram
Magdalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.P. 10200	Nut. Ximena Flores Juárez



Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Nicolás M. Cedillo	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dtta. Bertha Romeo Hernández
Tláhuac	Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tláhuac C.P. 13050	Dtta. Teresa Sánchez Lugo
Cuautepec	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Alcaldía. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	Nut. María Dolores Cuenca
Cendi (Hospital Dr. Rubén Leñero)	Colegio Salesiano 28, Anáhuac I Secc. 11320 Ciudad de México, CDMX, Alcaldía Miguel Hidalgo	C. Erika Lizbeth Olguín González
Clínica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	Nut. Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Avenida México S/N. Col. Huichapan. C.P 16030. Alcaldía. Xochimilco	Nut. Cesia Medina Velázquez
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	Lic. Carolina Mosco Olivares
Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Jaime Nuno n° 10. Col. Cuautepec Barrio Bajo, C.P. 07210, Alcaldía. Gustavo A. Madero	C. Víctor Manuel Campos Tavares
Reclusorio Preventivo Varonil Sur	Circuito Javier Piña y Palacios. Col. San Mateo Xalpa. C.P. 16800. Alcaldía. Xochimilco.	Lic. Ivonne Hernández Franco
Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Calle Reforma Oriente n° 100. Col. San Lorenzo Tezonco. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Christopher Iván Hernández Mondragón
Hospital del Centro de Readaptación Social Masculino Penitenciaria de Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa s/n. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09510. Alcaldía. Iztapalapa.	C. Tonatihu Ramírez Reyes
Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha	Calle Morelos s/n. Col. Paraje Zacatepec. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Carlos Edgar Tirado Padilla
Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha	Calzada Ermita Iztapalapa n° 4037. Col. Santa Martha Acatitla. C.P. 09560. Alcaldía. Iztapalapa.	Lic. Cristian Vianey Almazan Salazar
Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social	Lago Gascazonica y Aquiles Serdán. Col. Huichapan. C.P. 11290. Alcaldía. Miguel Hidalgo.	Lic. Marco Antonio López Hernández
Comunidad para Mujeres (CM)	Periférico sur n°4866. Col. Guadalupe. C.P. 14308. Alcaldía. Tlalpan.	Lic. Zaira Lilia Chacón González
Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes (CDIA)	Obrero Mundial y Calle Petén s/n. Col. Narvarte. C.C. 03020. Alcaldía. Benito Juárez.	C. Edgar Olivo Arias
Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes (CTEA)	Av. San Fernando #1 Col. Torriello Guerra. Alcaldía. Tlalpan C.P. 140514	C. David Eliel Chacón Guillen
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP I	Calle Estado de México S/N Col. Zona Escolar. Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07210	C. Christian Jonathan Duarte Leal



<b>Hospitales Generales</b>	<b>Dirección</b>	<b>Jefes o Responsables del Servicio de Dietología</b>
Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria CEVASEP II	Av. Tecnológico sin número Col Del Bosque Alcaldía Gustavo A. Madero C.P. 07207	Lic. Edgar Iván Rojas Valdés
Centro Varonil de Readaptación Psicosocial (CEVAREPSI)	Av. Javier Piña y Palacios, esq. Martínez de Castro sin número Col. San Mateo Xalpa C.P 16800 Alcaldía Xochimilco	Lic. María Cruz Toledo Valderrama



## CALENDARIO DE FRUTAS

<i>Producto</i>	<i>Temporalidad</i>
<i>Caña</i>	<i>Octubre a Diciembre</i>
<i>Ciruela</i>	<i>Mayo a Septiembre</i>
<i>Chabacano</i>	<i>Junio a Agosto</i>
<i>Durazno</i>	<i>Abril a Agosto</i>
<i>Fresa</i>	<i>Enero a mayo</i>
<i>Guayaba</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Jícama</i>	<i>Todo al año</i>
<i>Limón</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Mandarina</i>	<i>Octubre a Marzo</i>
<i>Mango</i>	<i>Marzo a Junio</i>
<i>Manzana Golden</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Melón</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Naranja</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Papaya</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Pera</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Piña</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Plátano dominico</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Plátano Tabasco</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Sandía</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Tejocote</i>	<i>Octubre a Enero</i>
<i>Toronja</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Tuna</i>	<i>Julio a Septiembre</i>
<i>Uva</i>	<i>Junio a Diciembre</i>

**Nota:** En el caso de las frutas fuera de temporada podrán presentar ficha técnica del producto y carta compromiso de entregar con las características solicitadas en la ficha técnica.



**ANEXO 1.4**  
**FORMATO PARA EL REPORTE DE CANJE DE ALIMENTOS**

UNIDAD HOSPITALARIA:	1.
SERVICIO:	2.
FECHA:	3.

EL INSUMO SUSTITUIDO ES ADECUADO SI ( ) NO ( )*. LO ANTERIOR EN ATENCIÓN AL “REPORTE DE MALA CALIDAD DE INSUMOS PARA LA SALUD” EMITIDO POR ESTA UNIDAD HOSPITALARIA MEDIANTE EL OFICIO _____, CON FECHA _____. 4.	
*EN CASO DE SER RESPUESTA NEGATIVA EXPLICAR EN EL APARTADO DE OBSERVACIONES.	
CLAVE SAICA: 5.	
DESCRIPCIÓN GENÉRICA: 6.	
MARCA (O NOMBRE COMERCIAL) ANTERIOR: 7.	NUEVA MARCA (O NOMBRE COMERCIAL): 8.
(NO. DE PIEZAS, ENVASES, PAQUETES, CAJAS REEMPLAZADAS): 9.	
PAÍS DE FABRICACIÓN: 10.	
FECHA DE CADUCIDAD: 11.	
LOTE: 12.	
OBSERVACIONES: 13.	

**DATOS DE LA PERSONA QUE RECIBE EL INSUMO Y QUE DA EL AVAL DE CONFORMIDAD**

NOMBRE COMPLETO:	14.	FIRMA:
CARGO:	15.	16.

**DATOS DE LA AUTORIDAD DE LA UNIDAD**

NOMBRE COMPLETO:	17.	FIRMA:
CARGO:	18.	20.
FECHA:	19.	

<b>SELLO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA O SERVICIO QUE RECIBE</b>



**ANEXO 1.5**  
**PARÁMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES**

**CÉDULA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS**

Licitación:

Fecha:

Licitante:

<b>Instrucciones:</b>	<b>RESULTADO</b>
Se deberán anotar los valores dentro del cuadro C si cumple, NC si no cumple.	
<b>I. DISPOSICIONES GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS</b>	
1. Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, y mobiliario, además que las uniones en las superficies de pisos o paredes se encuentran sin grietas o hendiduras y están hechas de material que es fácil de limpiar.	
2. Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración de alimentos están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia fauna nociva.	
3. Las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., se encuentran fuera de contacto a tanques y/o áreas de producción o elaboración de alimentos en donde el producto sin envasar se encuentre expuesto.	
4. Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas, con base a la Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009, Practicas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.	
5. Cuenta con evidencia documental del registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	
<b>2. EQUIPO Y UTENSILIOS</b>	
6. Los equipos están instalados en forma tal que el espacio entre estos con respecto a, paredes, techo y piso permite su limpieza y desinfección.	
7. El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, deben ser lisos y lavables,	
8. En los equipos de refrigeración y/o congelación se evita la acumulación de agua.	
9. Cuenta con tarja de uso exclusivo para el lavado de utensilios para esta actividad.	
10. Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura y se encuentran funcionando correctamente están en un lugar visible ara su monitoreo.	
<b>3. SERVICIOS</b>	
11. Cuenta con estaciones de higiene de manos accesibles al área de producción, que cuenten con agua, jabón, desinfectante, toallas desechables y bote con tapa oscilante o de acción de pedal.	
12. Cuenta con abastecimiento de agua potable.	
13. Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable y están protegidos contra la corrosión contaminación y permanecen tapados.	
14. En caso de que las cisternas o tinacos cuenten con respiradero, estos están provistos de filtro, trampa o cualquier otro mecanismo que eviten la contaminación del agua.	
15. El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identifica de las tuberías que conducen agua potable.	
16. Para evitar plagas provenientes del drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento en buen estado; trapas para grasa.	
17. Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	
18. El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	
19. Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración de alimentos.	





20. Los sanitarios cuentan con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón , toallas desechables y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal.	
21. Existen rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	
22. Cuenta con la ventilación que evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	
23. Las instalaciones de aire acondicionado no presentan goteras sobre las áreas donde las materias primas y productos están expuestos	
24. Cuenta con la iluminación que permite llevar a cabo la realización de las operaciones.	
25. En áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	
<b>4. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	
26. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.	
27. El equipo y utensilios están limpios y desinfectados, y cuentan con programa de limpieza diaria y exhaustiva	
28. Al lubricar los equipos se evita la contaminación de los productos en proceso.	
29. Los baños se utilizan para los fines destinados.	
30. Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos para garantizar su efectividad.	
31. Los agentes de limpieza se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, productos en proceso, productos terminados sin envasar o material de envase.	
32. Cuenta con programa de mantenimiento de equipos e instrumentos.	
33. Cuenta con programas para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	
34. Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	
<b>5. CONTROL DE PLAGAS</b>	
35. En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	
36. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de fauna nociva.	
37. Las áreas de proceso se encuentran libres de plagas o fauna nociva.	
38. Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	
39. Presenta Licencia Sanitaria de quien realiza el servicio de control de plagas.	
40. Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.	
41. Cuenta con certificado o constancia del servicio de quien realiza el control de plagas.	
<b>6. MANEJO DE RESIDUOS</b>	
42. Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que se requiere o por lo menos una vez al día.	
43. Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados, con tapa y en una área delimitada y separada del área de producción.	
<b>7. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL</b>	
44. El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa clara, limpia y calzado cerrado no de tela, antiderrapante limpios e íntegros.	
45. El personal se presenta al área de trabajo con, uñas limpias, recortadas y sin esmalte, con el cabello recogido y cubierto, y no usa joyas y/o adornos en manos, cara, orejas, cuello y cabeza, utilizan protección que cubra totalmente boca y nariz	
46. El personal que trabaja en producción o elaboración se aísla cuando presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos.	



47. El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario, de acuerdo a lo siguiente:	
a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón.	
b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos.	
c) Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón. Posteriormente puede utilizar solución desinfectante.	
d) Se seca con toallas desechables.	
48. En el caso del uso de guantes éstos están limpios e íntegros.	
49. La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración.	
50. Verificar que en las áreas de preparación se encuentre libre de objetos personales como envases de bebidas o colillas de cigarro.	
<b>8. CAPACITACIÓN</b>	
51. El personal que opere en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	
<b>9. CONTROL DE AGUA</b>	
52. Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos superficies en contacto con los mismos envases primarios.	
53. Cuenta con registros de análisis de organismos coliformes fecales y totales del agua que entra en contacto directo con materias primas productos, superficies en contacto con los mismos envases primarios.	



**PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES**

Licitación:

Fecha:

Licitante:

Las celdas sombreadas son celdas que no se deben de llenar ya que no aplica para el lote marcado.

**Evaluación de lotes**

Instrucciones: Se debe anotar el resultado dentro del cuadro C si cumple, NC si no cumple	Abarrotes	Frutas y verduras	Carnes	Embutidos	Lacteos B	x Lunch	Pan y tortillas
<b>1. ALMACENAMIENTO</b>							
1. Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja.							
2. Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.							
3. Los recipientes con agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas se encuentran cerrados e identificados.							
4. Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie no de madera, limpia que evite su contaminación. Separados del suelo y de las paredes 15 cm.							
5. La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.							
6. Cuenta con un área específica para almacenar los implementos o utensilios de limpieza evitando la contaminación de materias primas y productos.							
7. Las materias primas y productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.							
8. Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español.							
<b>2. CONTROL DE OPERACIONES</b>							
9. Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45° F).	NA						NA
10. Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la congelación del producto.	NA	NA		NA	NA	NA	NA
11. Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración producto terminado.							
12. Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.							
<b>3. MATERIAS PRIMAS</b>							
13. Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.							
14. Las materias primas se encuentran dentro del período de caducidad declarado.		NA	NA				
15. Las materias primas están identificadas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.		NA	NA				
16. Las materias primas de acuerdo a su naturaleza se encuentran en envases cerrados para evitar su posible contaminación		NA	NA				



**PARAMETROS QUE SE CONSIDERAN EN LAS VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES**

Licitación:  
Fecha:  
Licitante:

Las celdas sombreadas son celdas que no se deben de llenar ya que no aplica para el lote marcado.

**Evaluación de lotes durante la recepción de muestras**

**Instrucciones:**

Se debe anotar el resultado dentro del cuadro C si cumple, NC si no cumple

	Abarrotos	Frutas y verduras	Carnes	Embutidos	Lácteos	Box Lunch	Pan y tortillas
<b>1. TRANSPORTE</b>							
1. Los productos son transportados en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas.							
2. El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza. Cajas cerradas con superficies de fácil limpieza.			NA	NA	NA	NA	
3. Los vehículos se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento. (Cuentan con termoking)	NA	NA					NA
4. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura específica de observación.	NA	NA					NA
<b>2. ANEXOS ESPECIFICOS</b>							
5. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		NA	NA			NA	
6. Condiciones de almacenamiento. El bien deberá presentarse en bolsas biodegradables limpias.						NA	
7. En caso de surtimiento menor a un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	NA	NA	NA		NA	NA	NA
8. Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.	NA		NA	NA	NA	NA	NA
9. El bien deberá presentarse en bolsas biodegradable limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	NA		NA	NA	NA	NA	NA
10. Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero.	NA						
11. Temperatura de almacenaje: entre 4 y 7°C	NA						NA



**ANEXO 1.6**

**FORMATO PARA EL REPORTE DE FALTANTES Y/O RECHAZO DE ALIMENTOS**

UNIDAD HOSPITALARIA: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL PROVEEDOR: \_\_\_\_\_

Número de Remisión	Descripción del insumo	Unidad de medida	Cantidad	Observaciones

**NOMBRE Y FIRMA**

**NOMBRE Y FIRMA**

\_\_\_\_\_  
**RESPONSABLE DEL ALMACEN**

\_\_\_\_\_  
**RESPONSABLE DE LA ENTREGA DEL  
INSUMO**



**ANEXO 2**  
**DATOS GENERALES DEL LICITANTE**

CIUDAD DE MÉXICO, A

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

NOMBRE DE LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL. 30001122-0XX-2021**, PARA LA "ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS".

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:

DOMICILIO:  
CALLE Y NÚMERO:

COLONIA:

ALCALDÍA O MUNICIPIO:

CÓDIGO POSTAL

ENTIDAD FEDERATIVA

TELÉFONOS:

FAX:

CORREO ELECTRÓNICO:

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

FECHA:

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

RELACIÓN DE ACCIONISTAS:

APELLIDO PATERNO  
(S)

APELLIDO MATERNO:

NOMBRE

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:

DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITE SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:

ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO:

FECHA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:



**ANEXO 3  
OBLIGACIONES FISCALES**

(LOS INTERESADOS EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DEBERÁN TRANSCRIBIR EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, EL SIGUIENTE FORMATO E INDICAR LOS CASOS QUE LE SEAN APLICABLES O NO, A SU SITUACIÓN)

CIUDAD DE MÉXICO, A

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO**

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LOS **NUMERALES 8.2, 8.3 Y 8.4, DE LA CIRCULAR CONTRALORÍA GENERAL PARA EL CONTROL Y EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN PÚBLICA; EL DESARROLLO, MODERNIZACIÓN, INNOVACIÓN Y SIMPLIFICACIÓN ADMINISTRATIVA, Y LA ATENCIÓN CIUDADANA EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL,** Y A EFECTO DE DAR CUMPLIMIENTO AL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL **ARTÍCULO 58** DE LA **“LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO”**, QUE NUESTRA EMPRESA HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES, CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS CINCO EJERCICIOS FISCALES REALIZANDO PARA EL EFECTO EL LISTADO DE POR LO MENOS LAS SIGUIENTES CONTRIBUCIONES:

CONTRIBUCIÓN	APLICA	NO APLICA
IMPUESTO PREDIAL		
IMPUESTO SOBRE LA ADQUISICIÓN DE INMUEBLES		
IMPUESTO DE NÓMINAS		
IMPUESTO POR ADQUISICIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES USADOS		
IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS		
IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE		
DERECHOS POR EL SUMINISTRO DE AGUA.		

ASIMISMO MANIFIESTO QUE LA EMPRESA QUE REPRESENTO SE ENCUENTRA EN LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:

SUPUESTO	APLICA	NO APLICA
LA CAUSACIÓN DE LAS CONTRIBUCIONES ES MENOR A CINCO AÑOS, DEBIDO A QUE LA FECHA A PARTIR DE LA CUAL SE GENERARON ES: _____.		
EL DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRA FUERA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.		
EL DOMICILIO FISCAL SE ENCONTRÓ EN LA CIUDAD DE MÉXICO DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS.		
SE CUENTA CON AUTORIZACIÓN PARA PAGO A PLAZO, Y NO SE HA INCURRIDO EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS QUE CONTEMPLA EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LO QUE CESE DICHA AUTORIZACIÓN.		
SE ENCUENTRA OBLIGADA A DICTAMINAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES O QUE HAYA ADOPTADO POR LA DICTAMINACIÓN, CONFORME A LOS SUPUESTOS QUE MARCA EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO. EN ESTE CASO SE PRECISA QUE LOS EJERCICIOS Y LAS CONTRIBUCIONES DICTAMINADAS SON LAS SIGUIENTES: _____ ASIMISMO, MANIFIESTO QUE EL DICTAMEN SE ENCUENTRA EN PROCESO DE INTEGRACIÓN POR PERSONA AUTORIZADA POR EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.		

**ATENTAMENTE:**

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL:	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO:	
NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA PARA RECIBIR NOTIFICACIONES:	
NÚMERO TELEFÓNICO:	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:	

**PROTESTO LO NECESARIO**

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 4**  
**MANIFESTACIÓN DE NO ESTAR SUJETO A OBLIGACIONES FISCALES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** NO ESTÁ SUJETA A LAS OBLIGACIONES FISCALES QUE SE RELACIONAN A CONTINUACIÓN, POR LAS RAZONES QUE PARA CADA CASO SE INDICAN:

CONCEPTO	RAZÓN POR LA QUE NO APLICA
IMPUESTO PREDIAL	
IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES	
IMPUESTO SOBRE NÓMINA	
IMPUESTO POR ADQUISICIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES USADOS	
IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS	
IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE	
DERECHOS POR EL SUMINISTRO DE AGUA	

POR LO ANTERIOR, **NO SE PRESENTAN** LAS CONSTANCIAS DE ADEUDOS RESPECTIVAS.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C DEL LICITANTE:





**ANEXO 5**  
**MANIFESTACIÓN DE CONTAR CON RECURSOS Y DEMÁS REQUISITOS**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** CUENTO CON LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS, FINANCIEROS Y DEMÁS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN LAS BASES, ASÍ COMO LA CAPACIDAD DE RESPUESTA, PARA ATENDER LOS COMPROMISOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 6**  
**MANIFESTACIÓN DE QUE LAS FACULTADES DEL REPRESENTANTE**  
**O APODERADO LEGAL NO HAN SIDO MODIFICADAS O REVOCADAS**  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LAS FACULTADES COMO APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL DE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)**, NO ME HAN SIDO MODIFICADAS O REVOCADAS.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:



ANEXO 7  
**MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** NO SE ENCUENTRA EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN EL ARTÍCULO 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS. ASIMISMO, NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES, INHABILITADA O SANCIONADA POR LA SECRETARÍA DE 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.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL  
LICITANTE.**



**ANEXO 8**  
**MANIFESTACIÓN DE NO DESEMPEÑAR CARGO PÚBLICO**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

**(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA), EN RELACIÓN CON LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 49**  
**FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE**  
**MÉXICO, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MI CONDICIÓN Y/O LA DE LOS**  
**SOCIOS O ACCIONISTAS RESPECTO A LOS SIGUIENTES SUPUESTOS:**

<b>SUPUESTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO		
DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO, SIN EMBARGO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS.		

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 9**  
**MANIFESTACIÓN DE GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

DE CONFORMIDAD EN LO DISPUESTO POR EL **ARTÍCULO 53 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE)**, MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL **GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL** DE LOS BIENES QUE OFREZCO EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ES DE POR LO MENOS DEL 50% DE INTEGRACIÓN NACIONAL Y SON PRODUCIDOS EN MÉXICO.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 10**  
**MANIFESTACIÓN DE QUE EL LICITANTE TENDRÁ CALIDAD DE PATRÓN**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** TENDRÉ LA CALIDAD DE PATRÓN, RESPECTO DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, POR LO QUE “LA CONVOCANTE” NO PODRÁ CONSIDERARSE PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES QUE TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES. EN CASO DE CONTROVERSIA LABORAL CON ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADORES, **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** ASUMIRÉ TOTALMENTE LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y ECONÓMICA CON RESPECTO A SU PERSONAL.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



ANEXO 11
MANIFESTACIÓN DE QUE CONTARÁ CON LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE APLIQUEN ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS

CIUDAD DE MÉXICO, A...

LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE), EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO CONTARÉ CON TODOS Y CADA UNO DE LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE EN SU CASO APLIQUEN ANTE LAS DIVERSAS AUTORIDADES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y DE QUE ASUMIRÉ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE INFRINJA PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCIÓN O DERECHOS DE AUTOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PROTESTO LO NECESARIO

Formulario con campos para: NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL; FIRMA; R.F.C. DEL LICITANTE:

NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.



**ANEXO 12**  
**MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DE LAS BASES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** CONOZCO Y ACEPTO EL CONTENIDO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS HOJAS DE LAS BASES DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, INCLUYENDO SUS ANEXOS, ASÍ COMO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, DOCUMENTOS QUE ME FUERON PROPORCIONADOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**





**ANEXO 13**  
**MANIFESTACIÓN DE NO CEDERÉ NI SUBCONTRATAR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES**  
**QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA, **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** NO CEDERÉ NI SUBCONTRATARÉ NI TOTAL NI PARCIALMENTE, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 61 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 14**  
**MANIFESTACIÓN DE NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN REPRESENTACIÓN DE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** ME COMPROMETO A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO, LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 15**  
**MANIFESTACIÓN DE AUTORIZACIÓN A “LA CONVOCANTE” PARA VERIFICAR**  
**LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE (**NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE**) AUTORIZO A “LA CONVOCANTE” A VERIFICAR ANTE LAS INSTANCIAS CORRESPONDIENTES, LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 16**  
**MANIFESTACIÓN EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE**

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN CASO DE QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE)** CAMBIE DE DOMICILIO FISCAL, ESTO SERÁ NOTIFICADO A "LA CONVOCANTE" DENTRO DE LOS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES A DICHO CAMBIO, Y SEÑALARÉ OPORTUNAMENTE EL NUEVO DOMICILIO, ASÍ COMO EL NÚMERO (S) TELEFÓNICO (S) CORRESPONDIENTE (S).

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 17**

**MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DEL ARTÍCULO 77, SEGUNDO  
PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES DEL DISTRITO FEDERAL  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE**

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN REPRESENTACIÓN (**NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE**) CONOZCO EL CONTENIDO DEL ARTÍCULO 77 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEL NUMERAL 13 DE LAS BASES “VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR”.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE:

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**ANEXO 18**  
**FORMATO DE MANIFIESTO DE CONFLICTO DE NO INTERESES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE.**

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO ME ENCUENTRO EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADOS O SANCIONADO POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL O AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS.

ASIMISMO, PARA PREVENIR Y EVITAR LA CONFIGURACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES, IGUALMENTE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS, Y EL PERSONAL DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS, NO TIENEN, Y NO HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS: **DRA. OLIVA LÓPEZ ARELLANO**, SECRETARIA DE SALUD; **LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**, DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; EL **LIC. DAVID M. MIRANDA ORTEGA**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, **LIC. OSCAR DIDIER ALDRETE RUBIO**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, LA **C. SONIA DELGADO MIRANDA**, JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y **DRA. MARÍA CRISTINA ZENÓN MARTÍNEZ** DIRECTORA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DE "EL LICITANTE", APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DE "EL LICITANTE":

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DE "EL LICITAN**



**ANEXO 19**  
**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A

LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE.

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	1					
	2					
	3..					
2	1					
	2					
	3...					

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE , APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE :

NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE



**ANEXO 20**  
**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA**  
**DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**  
**EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO**  
**PRESENTE.**

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD REFERENCIAL	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	1							
	2							
	3..							
							<b>SUBTOTAL</b>	
							<b>I.V.A.</b>	
							<b>TOTAL</b>	
2	1							
	2							
	3...							
							<b>SUBTOTAL</b>	
							<b>I.V.A.</b>	
							<b>TOTAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ IMPORTES, EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO).</li> <li>○ LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.</li> <li>○ SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".</li> <li>○ ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.</li> </ul>								

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA
R.F.C. DEL LICITANTE :

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**





**ANEXO 21**  
**FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A

CON FUNDAMENTO EN LO ESTABLECIDO EN EL **SEGUNDO PÁRRAFO** DE LA **FRACCIÓN II DEL ARTÍCULO 43**, DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** QUE A LA LETRA DICE: “SE COMUNICARÁ A “**LOS LICITANTES**” QUE EN ESE MISMO ACTO, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES O SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN O INVITACIÓN RESTRINGIDA, EN BENEFICIO DEL ÁREA CONVOCANTE, CON LA FINALIDAD DE RESULTAR ADJUDICADOS, RESPECTO DE LA PROPUESTA QUE ORIGINALMENTE HAYA RESULTADO MÁS BENÉFICA PARA EL ÁREA CONVOCANTE, LO CUAL PODRÁN EFECTUAR SIEMPRE Y CUANDO, EN EL ACTO SE ENCUENTRE PRESENTE LA PERSONA QUE CUENTE CON PODERES DE REPRESENTACIÓN DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE, LO QUE DEBERÁ SER ACREDITADO EN EL MISMO ACTO”, Y DE CONFORMIDAD CON LOS **LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS PARA LOS BIENES OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO**, PUBLICADOS EL 14 DE ABRIL DEL AÑO 2010 EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO LO DISPUESTO EN EL **NUMERAL 5.6.1**, DE LA CIRCULAR UNO 2019 “**NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS**” **VIGENTE**, SE EMITE EL PRESENTE FORMATO, EL CUAL SE ECUENTA INMERSO COMO **ANEXO 21**, EN LAS BASES DE PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, A EFECTO DE QUE “**LOS LICITANTES**” PRESENTEN PRECIOS MÁS BAJOS EN TÉRMINOS PORCENTUALES PARA LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

<b>ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS</b>	
NÚMERO DE PROCEDIMIENTO	
PERSONA FÍSICA O MORAL:	
DOCUMENTO QUE ACREDITA SUS FACULTADES	

Lote	Importe de la oferta más baja presentada originalmente	Ronda 1		Ronda 2		*Precio Definitivo
		%	Precio	%	Precio	
1						
2						
-----						

\*Anotar el precio definitivo ofrecido por el LICITANTE que suscribe el presente formato.

<b>SOSTENIMIENTO DE PRECIO DEFINITIVO</b>
<b>NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL</b>
<b>FIRMA Y FECHA</b>
<b>R.F.C. DEL LICITANTE</b>

**CLÁUSULA:** En caso de que la presente propuesta sea la del precio definitivo más bajo ofrecido por los servicios requeridos y como consecuencia resulte adjudicada, el LICITANTE se compromete al sostenimiento y cumplimiento de la misma, conforme al (los) descuento (s) estipulado (s) por su representante legal debidamente acreditado. Asimismo, el porcentaje final de descuento se aplicará de manera proporcional a los precios unitarios de todos los conceptos que, en su caso, conformen las partidas.



**ANEXO 22**  
**FORMATO DE FIANZA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA**

\_\_\_\_\_ (1) \_\_\_\_\_ EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_ M.N., A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA GARANTIZAR POR \_\_\_\_\_ (3) \_\_\_\_\_ CON DOMICILIO EN \_\_\_\_\_ (4) \_\_\_\_\_, EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. **30001122-XXX-2021** CONVOCADA POR EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, TENIENDO POR OBJETO \_\_\_\_\_ (5) \_\_\_\_\_.

ESTA GARANTÍA ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO MANIFIESTE EXPRESAMENTE POR ESCRITO LA DEVOLUCIÓN PARA SU CANCELACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS QUE RESULTEN APLICABLES. (FIN DE TEXTO).

**NOTAS:**

- (1) NOMBRE DE LA AFIANZADORA.
- (2) IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, SEGÚN LA MAGNITUD DE LA COTIZACIÓN SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
- (3) NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA.
- (4) DOMICILIO DE LA EMPRESA.
- (5) OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA.



### ANEXO 23

#### REQUISITOS PARA EL TRÁMITE DE PAGO DE COMPROBANTES FISCALES DIGITALES

##### 1. REQUISITOS FISCALES.

- 1.1 LOS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES (CFDI), DEBERÁN REUNIR LOS REQUISITOS CON BASE EN LOS ARTÍCULOS 29 Y 29-A DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, ARTÍCULO 112 FRACCIÓN IV DE LA LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA, ARTÍCULO 32 FRACCIÓN III DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y LA REGLA CORRESPONDIENTE A LA IMPRESIÓN Y EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL VIGENTE.
- 1.2 LOS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES DEBERÁN EXPEDIRSE A:

**NOMBRE: GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**

**R.F.C.: GDF9712054NA**

**DOMICILIO FISCAL: PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N**

**CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ÁREA 1, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 06000.**

##### 2. REQUISITOS ADMINISTRATIVOS

PARA EL INICIO DE TRÁMITE DE PAGO SE DEBERÁ ENTREGAR EN LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS DE LA "CONVOCANTE", UNA IMPRESIÓN DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (CFDI).

- 2.1 LOS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES DEBERÁN CONTENER:
  - a) SELLO DEL ÁREA QUE RECIBE LOS BIENES, ASÍ COMO NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL DIRECTOR Y SUBDIRECTOR O JUD ADMINISTRATIVO, EN EL CASO DE UNIDADES HOSPITALARIAS, VALIDANDO LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES; OTORGANDO EL VO.BO. PARA EL TRAMITE DE PAGO.
  - b) INDICAR CANTIDAD, DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, PRECIO UNITARIO, DE ACUERDO CON LOS DATOS ASENTADOS EN EL CONTRATO.
  - c) LOS COMPROBANTES FISCALES DIGITALES DEBERÁN CONTENER EL NUMERO DE CONTRATO.
- 2.2 DOCUMENTOS A ENTREGAR PARA TRÁMITE DE PAGO ANTE LA VENTANILLA ÚNICA DE LA DIRECCIÓN DE FINANZAS:
  - a) ORIGINAL DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL IMPRESO, DEBIDAMENTE REQUISITADO, COMO SE ESTABLECE EN EL PUNTO 2.1 INCISO a) DE ESTE ANEXO.
  - b) UNA COPIA LEGIBLE DEL CONTRATO (SOLAMENTE EN EL PRIMER TRÁMITE DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE).

CUANDO EN LA FACTURA SE INDIQUE QUE ES EN SUSTITUCIÓN DE OTRO DOCUMENTO, DEBERÁ ANEXARSE COPIA DEL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL SUSTITUIDO, DEBIDAMENTE CANCELADO.



**ANEXO 24**  
**FORMATO PARA SOLICITAR ACLARACIONES A LAS BASES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

LIC. JESÚS A. GARRIDO ORTIGOSA  
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE.

No. DE PREGUNTA	NUMERAL E INCISO DE LAS BASES AL QUE SE REFIERE LA PREGUNTA	PREGUNTA

<b>LICITANTE</b>	NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL	<b>DOMICILIO Y TELÉFONO EN LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
		CALLE Y NÚMERO	
		COL., ALCALDÍA.	
		C.P.	
		TELÉFONO(S)	
CORREO ELECTRÓNICO			

**NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL PARTICIPANTE**