



**ANEXO 1**  
**DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS BIENES A ADQUIRIR**  
**ABARROTÉS**

**REQ. 063/LOTE 1**

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0046	FRUTA EN ALMIBAR	LATA	10,332
2	2211-0056	MIEL DE ABEJA	FRASCO	634
3	2211-0090	SAL CON CEROLLA	FRASCO	421
4	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	685
5	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	2,181
6	2211-0083	SALSA CATSLIP	FRASCO	2,544
7	2211-0123	SALSA CATSLIP	PIEZA	31,121
8	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	20,318
9	2211-0384	SALSA DE SOYA	FRASCO	309
10	2211-0385	SALSA INGLESA	FRASCO	318
11	2211-0385	SOPA DE CODO	PAQUETE	6,866
12	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	2,039
13	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	141,895
14	2211-0081	LECHE EVAPORADA	LATA	937
15	2211-0052	LENTEJAS	KILO	741
16	2211-0083	FECUA DE MAÍZ	PAQUETE	1,278
17	2211-0054	MAYONESA	FRASCO	5,536
18	2211-0044	FRIJOL	KILO	5,593
19	2211-0046	GALLETAS MARIAS	CAJA	5,501
20	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	553
21	2211-0048	GARRANZA	KILO	428
22	2211-0280	GELATINA DE AGUA	PAQUETE DE 720 GR	6,130
23	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	32,005
24	2211-0085	MERMELADA	FRASCO	462
25	2211-0067	JARABE DE MAÍZ	FRASCO	170
26	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	345
27	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	235
28	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	19,448
29	2211-0070	NUEZ	KILO	158
30	2211-0071	OREGANO	KILO	24
31	2211-0072	PASAS	KILO	162
32	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	139



NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
33	2211-0074	PILONCILLO	KILO	448
34	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	298
35	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	307
36	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR	LATA	63
37	2211-0078	PURE DE TOMATE	LITRO	581
38	2211-0079	SAL CON AJO	FRASCO	410
39	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	5,306
40	2211-0089	SOPA DE SPAGUETTY	PAQUETE	10,035
41	2211-0090	SOPA DE TALIARIN	PAQUETE	1,865
42	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	2,995
43	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	195
44	2211-0082	TAMARINDO	KILO	2,281
45	2211-0083	VAINILLA	FRASCO	442
46	2211-0084	VINAGRE	FRASCO	478
47	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	480
48	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLAS	PAQUETE	458
49	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	1,039
50	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	4,075
51	2211-0060	GRANOLA	KILO	377
52	2211-0051	HABA PEINADA	KILO	510
53	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	1,284
54	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	113
55	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	403
56	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	1,445
57	2211-0055	HOUJELAS DE MAÍZ	PAQUETE	1,634
58	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	20,652
59	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	3,617
60	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	293,925
61	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	635
62	2211-0068	AJONJOLI	KILO	95
63	2211-0105	ALBERJON	KILO	173
64	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	207
65	2211-0008	AMARANTO, CEREBAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	180
66	2211-0010	ARROZ	KILO	6,841
67	2211-0107	ATE DE FRUTAS	LATA	3,274
68	2211-0274	ATÚN (I)	LATA	5,114
69	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	1,159
70	2211-0013	AVENA	KILO	317





NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
71	2211-0020	AZÚCAR	KILO	29 355
72	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	261 161
73	2211-0022	CACAHUATE	KILO	194
74	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	2 140
75	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	261 278
76	2211-0024	CAJETA	FRASCO	430
77	2211-0025	CANFLA MOLIDA	FRASCO	278
78	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	282
79	2211-0278	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LT. (UN GALÓN)	PIEZA	1,846
80	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA	PAQUETE	111
81	2211-0131	CEREALES	LATA	883
82	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	125
83	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	213
84	2211-0030	COMINO	FRASCO	163
85	2211-0031	CONSOME	KILO	1 229
86	2211-0032	CURRY	PAQUETE	122
87	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	251
88	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	91
89	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	72
90	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	1 156
91	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	392
92	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	3 211
93	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	81
94	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	207
95	2211-0018	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	11 687
96	2211-0004	ARLANDADOR DE CARNE	FRASCO	418
97	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	225
98	2211-0003	ACEITE DE OLIVA	LATA	411
99	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	236



## FRUTAS Y VERDURAS

REQ. 062/LOTE 2

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0227	FUJTE	KILO	5,338
2	2211-0228	ELOTE	PIEZA	9,326
3	2211-0229	EPAZOTE	KILO	492
4	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	35,234
5	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	1,603
6	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	1,520
7	2211-0238	PEPINO	KILO	3,525
8	2211-0244	VEHICULAGAS	KILO	234
9	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	45,316
10	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	8,155
11	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	59,898
12	2211-0175	TUNA	KILO	2,827
13	2211-0174	UVA	KILO	7,921
14	2211-0210	ACELGA	KILO	3,612
15	2211-0211	AJO	KILO	1,235
16	2211-0212	APIO	KILO	815
17	2211-0213	BETABEL	KILO	1,483
18	2211-0214	BERROS	KILO	141
19	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	5,000
20	2211-0215	CALABAZA ITALIANA	KILO	25,340
21	2211-0217	CAMOTE	KILO	1,042
22	2211-0218	CEBOLLA	KILO	15,128
23	2211-0219	CILANTRO	KILO	945
24	2211-0220	COL	KILO	1,935
25	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1,794
26	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	5,703
27	2211-0222	CHAYOTE	KILO	34,740
28	2211-0224	CHICHARO	KILO	4,414
29	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	4,445
30	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	1,252
31	2211-0230	ESPINACAS	KILO	9,121
32	2211-0231	Jitomate GUAJILLO	KILO	59,818
33	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	6,138
34	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	2,395
35	2211-0234	NOPALES	KILO	8,813
36	2211-0236	PERCILL	KILO	471





NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
37	2211-0240	PORO	KILO	327
38	2211-0241	HABANO	KILO	347
39	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	408
40	2211-0272	TÉ DE LIMÓN	KILO	418
41	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	8,408
42	2211-0245	YERBABUENA	KILO	78
43	2211-0246	HIERBAS DE COLOR	KILO	125
44	2211-0168	AGUACATE HASS	KILO	7,805
45	2211-0169	MELÓN CHINO	KILO	32,875
46	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	30,014
47	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	41,650
48	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	21,334
49	2211-0163	PLATANO MACHO	PIEZA	4,459
50	2211-0164	PLATANO TABASCO	KILO	23,172
51	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	17,178
52	2211-0166	TORONJA	KILO	8,753
53	2211-0177	CAÑA	KILO	358
54	2211-0172	GIRUELA	KILO	4,119
55	2211-0178	CHABACANO	KILO	1,817
56	2211-0170	DURAZNO	KILO	4,614
57	2211-0173	FRESA	KILO	4,087
58	2211-0167	GUAYABA	KILO	25,908
59	2211-0176	JICAMA	KILO	5,654
60	2211-0171	MANDARINA	KILO	8,768
61	2211-0169	MANGO	KILO	8,167
62	2211-0165	PERA	KILO	44,434
63	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	10,085
64	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	364



## CÁRNICOS

### REQ. 064/LOTE 3

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	14,489
2	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	15,354
3	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	11,780
4	2211-0137	CORTE DE RES	KILO	2,346
5	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	1,234
6	2211-0138	RISTEC DE RES	KILO	30,899
7	2211-0139	PANCITA DE RES	KILO	2,079
8	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	8,158
9	2211-0141	CHULEVA DE CERDO	KILO	1,880
10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	503
11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	1,352
12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	58,782
13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	25,067
14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	10,347
15	2211-0148	ALMEJA	KILO	625

## EMBUTIDOS

### REQ. 067/LOTE 4

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0149	CHORIZO	KILO	443
2	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	21,217
3	2211-0151	MORTADELA	KILO	41
4	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	5,845
5	2211-0153	TOCINO	KILO	532





## LÁCTEOS

### REQ. 066/LOTE 5

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0181	CREMA	KILO	5,797
2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	2,432
3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	1,285
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	7,415
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	5,661
6	2211-0186	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	153,280
7	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	726
8	2211-0180	LACTOBACILOS	PIEZA	40,234
9	2211-0181	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	17,159
10	2211-0187	HUEVO	KILO	35,787

## PAN Y TORTILLA

### REQ. 065/LOTE 6

NO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0203	BOLLOS	PAQUETE	8,586
2	2211-0204	MEDIAS NOCHES	PAQUETE	4,341
3	2211-0205	CUERNITOS	PIEZA	9,913
4	2211-0192	PAN BLANCO 70 GRAMOS	PIEZA	510,432
5	2211-0194	PAN DULCE 60 GRAMOS	PIEZA	383,101
6	2211-0195	PAN DULCE 30 GRAMOS	PIEZA	570,167
7	2211-0186	PAN BLANCO DE CAJA	PAQUETE	68,503
8	2211-0197	PAN INTEGRAL DE CAJA	PAQUETE	25,925
9	2211-0188	PAN TOSTADO	PAQUETE	11,329
10	2211-0189	TORTILLA DE MAÍZ DE 500 GRAMOS	PAQUETE	15,968
11	2211-0200	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 200 GRAMOS	PAQUETE	8,258
12	2211-0201	PAN MOLIDO	PAQUETE	5,726
13	2211-0202	HOJALDRAS	PIEZA	55,017



## BOX LUNCH

### REQ. 067 Bis/LOTE 7

NO	CLAVE SAJCA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS, O SERVICIOS SOLICITADOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ESTIMADA
1	7211-0321	BOX LUNCH	CAJA	838 689

MONTO MÍNIMO A EJERCER	MONTO MÁXIMO A EJERCER
\$11,763,790.10 (ONCE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL SETECIENTOS NOVENTA PESOS 10/100)	\$111,537,901.00 (CIENTO ONCE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS UN 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 DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A LOS CATALOGOS DE LOS MENUS

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

EL O LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES, SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO, 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

Nº	CLAVE SAICA	CÓDIGO CASNDSF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE LA MUESTRA
<b>LOTE 1 ABARROTES</b>					
1	2211-0019	2211000472	Aceite vegetal 100% de canola	Litro	1
2	2211-0034	2211000470	Ablandador de carne	Frasco	1
3	2211-0005	2211000474	Aceite de maíz	Litro	1
4	2211-0003	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	Aberjón	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	2211-0274	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 molida	Frasco	1
22	2211-0026	2211000080	Canela en raja	Kilo	0.500
23	2211-0279	22110000570	Concentrado con pulpa de frutas en envase de Pet de 3.785 lt (1 galón)	Pieza	1
24	2211-0027	2211000479	Bicarbonato de sodio para cocina	Paquete	1
25	2211-0031	2211000112	Cereales	Lata	1
26	2211-0026	2211000488	Cinuela pasa	Kilo	0.500
27	2211-0029	2211000488	Clavo molido	Frasco	1
28	2211-0030	2211000150	Comino	Frasco	1
29	2211-0031	2211000154	Consome	Kilo	1
30	2211-0032	2211000490	Curry	Paquete	1
31	2211-0033	2211000126	Chile ancho	Kilo	0.500
32	2211-0034	2211000126	Chile arbol	Kilo	0.500
33	2211-0035	2211000126	Chile ch potle	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



Nº	CLAVE SAICA	CÓDIGO CABMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE LA MUESTRA
40	2211-0042	2211000132	Chocolate en tabillas	Paquete	1
41	2211-0043	2211000274	Flor de Jamaica	Kilo	0.500
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	2211-0049	2211000226	Gelatina de agua	Kilo	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	2211-0062	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	2211-0055	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	2211000286	Leche evaporada	Lata	1
62	2211-0062	2211000282	Lentejas	Kilo	1
63	2211-0063	2211000036	Locuza de maíz	Paquete	1
64	2211-0064	2211000018	Mayonesa	Frasco	1
65	2211-0127	2211000018	Mayonesa	Pieza	1
66	2211-0065	2211000272	Mermelada	Frasco	1
67	2211-0068	2211000334	Miel de abeja	Frasco	1
68	2211-0067	2211000278	Jarabe 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	Papas	Kilo	0.500
75	2211-0073	2211000510	Pepita verde entera	Kilo	0.500
76	2211-0074	2211000368	Piloncillo	Kilo	1
77	2211-0075	2211000368	Pimienta blanca molida	Frasco	1
78	2211-0078	2211000368	Pimienta negra molida	Frasco	1
79	2211-0077	2211000284	Polvo para hornear	Lata	1
80	2211-0078	2211000018	Pure de tomate	Litro	1
81	2211-0079	2211000368	Sal con ajo	Frasco	1
82	2211-0080	2211000368	Sal con cebolla	Frasco	1
83	2211-0081	2211000368	Sal de cocina	Kilo	1
84	2211-0082	2211000368	Sal de mesa	Kilo	1





N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CUBMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE LA MUESTRA
85	2211-0083	2211000018	Salsa catsup	Frasco	1
86	2211-0123	2211000018	Salsa catsup	Pieza	1
87	2211-0124	2211000018	Salsa jalapeño	Pieza	1
88	2211-0084	2211000408	Salsa de soya	Frasco	1
89	2211-0085	2211000018	Salsa inglesa	Frasco	1
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	2211-0089	2211000358	Sopa de spaghetti	Paquete	1
94	2211-0090	2211000358	Sopa de tallarin	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	0.500
98	2211-0093	2211000434	Vainilla	Frasco	1
99	2211-0094	2211000524	Vinagra	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	2211000084	Betabel	Kilo	1
5	2211-0214	2211000082	Berros	Kilo	0.500
6	2211-0215	2211000083	Brocoli	Kilo	1
7	2211-0216	2211000082	Calabaza italiana	Kilo	1
8	2211-0217	2211000088	Carote	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	2211000148	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	0.250
18	2211-0227	2211000176	Ejote	Kilo	1
19	2211-0228	2211000310	Elote	Pieza	1
20	2211-0229	2211000180	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	2211000364	Papa amarilla	Kilo	1
27	2211-0236	2211000514	Pimiento marron verde	Kilo	1
28	2211-0237	2211000514	Pimiento marron rojo	Kilo	1



N°	CLAVE SAICA	CÓDIGO CADMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE LA MUESTRA
29	2211-0238	2211000032	Popino	Kilo	1
30	2211-0239	2211000032	Perejil	Kilo	0.250
31	2211-0240	2211000516	Porro	Kilo	1
32	2211-0241	2211000386	Rabano	Kilo	1
33	2211-0242	2211000414	Té manzanilla	Kilo	0.250
34	2211-0272	2211000414	Té limón	Kilo	0.250
35	2211-0243	2211000420	Tomate verde	Kilo	1
36	2211-0244	2211000032	Verdolagas	Kilo	1
37	2211-0245	2211000150	Yerbabuena	Kilo	0.250
38	2211-0246	2211000150	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	Limon agrico	Kilo	1
42	2211-0158	2211000322	Manzana golden	Kilo	1
43	2211-0159	2211000330	Melon 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	Platano macho	Kilo	1
48	2211-0164	2211000374	Platano tabasco	Kilo	1
49	2211-0165	2211000400	Sancia rayada	Kilo	1
50	2211-0166	2211000422	Toronja	Kilo	1
51	2211-0177	2211000094	Café	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	2211-0179	2211000278	Jicama	Kilo	1
58	2211-0171	2211000314	Mandarina	Kilo	1
59	2211-0159	2211000318	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	2211-0137	2211000210	Cuete de res	Kilo	0.500
6	2211-0138	2211000506	Pancita de res	Kilo	0.500
7	2211-0139	2211000438	Maciza de cerdo	Kilo	0.500





Nº	CLAVE SAICA	CÓDIGO CAEMSDF DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE LA MUESTRA
8	2211-0140	2211000502	Molida de cerdo	Kilo	0.500
9	2211-0141	2211000484	Chuleta de cerdo	Kilo	0.500
10	2211-0142	2211000482	Ch charron	Kilo	0.500
11	2211-0143	2211000512	Pierna de cerdo	Kilo	0.500
12	2211-0144	2211000376	Muslo de pollo	Kilo	1
13	2211-0146	2211000376	Pechuga de pollo	Kilo	1
14	2211-0147	2211000492	Filete de pescado	Kilo	0.500
15	2211-0148	2211000034	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	Moradela	Kilo	0.500
4	2211-0145	2211000520	Sa chicha 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	Kilo	1
3	2211-0183	2211000518	Queso amarillo	Kilo	3.500
4	2211-0184	2211000382	Queso panela	Kilo	0.500
5	2211-0185	2211000380	Queso chihuahua	Kilo	0.500
6	2211-0188	2211000440	Yogurt individual	Pieza	1
7	2211-0189	2211000440	Yogurt light	Litro	1
8	2211-0190	2211000496	Lactobacilos	Pieza	1
9	2211-0191	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 "ABARROTES."**

**FICHA TÉCNICA N° 01**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0045	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Fruta en almíbar. Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutricional, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% y contenido drenado visible. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1983. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y en leyendas o declaraciones que no puedan comprarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de envases limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA N° 02**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0066	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Miel de abeja: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación fresco de 500 gr. marca registrada. Con características sensoria es propias de la miel de abeja.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-145-SCFI-2001. Esta norma establece la información comercial que debe exhibir el etiquetado de la miel preenvasada que se comercializa dentro del territorio Nacional en sus diferentes presentaciones.  NOM-061-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas de fabricación nacional o extranjera, así como definir las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones a tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cumpla con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el 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 con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embudo, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en fresco, cerrado, sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0080	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sal con cebolla: Condimento preparado molido, verificando la presentación frasco de 125 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones a 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 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
CALIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0081	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sal de cocina: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiqueta de valor 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.  NOM-051-SOF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS 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 conadas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



**FICHA TÉCNICA N° 05**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0002	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sal de mesa: Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada. Con características seriales 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener o etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan considerarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Salsa Catsup: 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 esenciales propias de la salsa catsup, con etiquetas 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.  NOM-051-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin estar a extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	



**FICHA TÉCNICA N° 07**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0123	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Salsa Cátsup: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa catsup.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado 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° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0124	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener e etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal 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° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Salsa de soya: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 298 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con el que se de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA-2009. 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/SSA-1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la siguiente
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaque, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0085	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Salsa Inglesa. Condimento líquido fermentado, presentación frasco de 250 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa Inglesa, con etiqueto 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como delimitar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase o frasco, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre homogéneamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 100 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO		



FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sopa de codo: 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 nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008 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 nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o sémolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas sémolas o sémolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-361-SCH/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden corroborarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA N° 12

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0087	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sopa de estralla. Producto obtenido de la cocción y amasado de trigo o semolina. Presentación paquete de 200 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con el quete de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008 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 nutricionales 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: no aplicados
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0129	PARTE PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Leche semidescremada. Leche ultra pasteurizada semidescremada, presentación Envase Tetra Pak de 1 litro, marca registrada. Con características sensoriales propias de la leche fluida, con etiquete de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos en 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 combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2010. Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, así como la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. NOM-051-SCFI/SSA1 2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010 y la 155. Determinación de origen de la proteína.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaque, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados libre de fauna nativa.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

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





### FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0061	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Leche evaporada: Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. Presentación lata de 380 gr +/- 10%, marca registrada. Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-166-SCFI-2010. Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, así como la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección visual 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 cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte sea limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 183 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados libres de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0062	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Lentejas: 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 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.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, cémolas 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con un tomo de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno coradas, selladas, 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0083	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Fécula de Maíz: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, 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. Este 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 nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o sémolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nativa.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniformes de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: o solicitada
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nativa.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0084	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutricional 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-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCH/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0044	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Frijol: Grano seco, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, con características sensoriales propias del frijol peruano, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  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-061-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aceptación: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 19

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Galletas <i>Marias</i> : Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 350 gr, conteniendo paquetes individuales no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, con características sensoriales propias de las galletas <i>marías</i> , con etiquetas de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, semillas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semillas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no este roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CAPACIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0047	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparada con sal, presentación caja de 540 gr +/-10%, deberán estar perfectamente cerradas, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias de las galletas saladas con el que se de valor nutricional visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2006. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinas, almentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-051-SCFI/SSA1-2013 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin exageradas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que al transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con un uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0048	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Garbanzo: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación boca de kilo, marca registrada, con características asociadas propias del garbanzo, con etiquete de valor nutrimental visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008. 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 semolinos, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinos o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-251-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 22

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA/CA: 2211-0280	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Gelatina de agua: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y germen comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720gr (+/- 15%). (Varia sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiqueto 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-351-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar con inspección ocular la integridad del producto que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y en leyendas o declaraciones que no pueden considerarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la solicitada
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la solicitud
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica
CALIFICIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0127	PARTIDA PRI-SUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Mayonesa: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo crudo y aceite vegetal batidos, contenido por cada 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-SSA1-2008. 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-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS 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° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0086	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Mermelada: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que al transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de emvasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0067	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 19 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Jarabe de maíz. 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. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones en la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En los casos de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cortados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





## FICHA TÉCNICA N° 26

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Mole rojo en polvo. A base de chilas y especias, el empaque debe especificar el contenido neto, marca registrada. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del mole rojo.  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-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con un firme de la empresa o 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 60 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° 27

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0069	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutricional, 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-SOF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como delimitar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente aberturas, la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparición: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la descripción
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0122	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO <b>ABARROTES</b> Mostaza: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr; el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección visual a 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de variación: 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/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° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA/CA: 2211-0070	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 16 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Nuez: 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 paquetes 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 REALIZARÁN:  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 esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0071	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Orégano: Entero y amarrado. Presentación paquete de kilo. Con características sensoria es propias del orégano.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. 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 sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 31

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0072	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTIVACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Pasas: Fruta seca, limpio e íntegro, 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 REALIZARÁN:  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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 32

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0073	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO <b>ABARROTES</b> Pepita verde entera: Semillas de calabaza, Presentación paquete de kilo, 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 REALIZARÁN:  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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 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° 33**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0074	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Piloncillo: 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 entregarse en empaques cortados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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° 34

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0075	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Pimienta blanca molida. Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación fresco de 70 gr (±10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada con características seriales propias de la pimienta blanca molida.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2019 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas e suplementos.  NOM-251-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional e extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse fresco, cerrado, sellado, limpio y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FIGHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0076	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Pimienta negra molida: Grano maduro sin cascara. Su selección será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 54 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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 esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación de 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 envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0077	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Polvo para hornear. Se utiliza para aumentar el volumen de la masa. presentación lata de 454 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del polvo para hornear.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSA1-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que caber observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En ferretas de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 37

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0078	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Puré de tomate: 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 nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-002-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abollamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la sanidad
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N°38

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0079	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Sal con ajo: 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicita
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la recepción
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 39

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0088	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sopa de fideo: 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 etiquete 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.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, semillas o semollinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semillas o semollinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitario que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no sean comprobables o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparición: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la adquisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un máximo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques correctos, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N°40

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0089	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Sopa de spaghetti: Producto obtenido de la cocción y empaquetado 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 deber observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2009. 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar sus cuantos con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0090	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sopa de tallarín: 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 el queto 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.  NOM-247-SSA1-2009. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o sémolinas, almentos a base de cereales, de sémolas comestibles, harinas, sémolas o sémolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-001-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentra herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuenta con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 42

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0091	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Sopa manuda: Producto obtenido de la cocción y amasado de trigo o semolina. Presentación: paquete de 200 gr. marca registrada. Con características sensoriales propias de la sopa de codo, con el que se da 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.  NOM-247-SSA1-2006. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del Área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes. Libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0125	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Soya texturizada: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiquetado de valor nutrimental visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarse en paquetes cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña, sin fecha nociva y sin aroma y sabor a rancio.  Verificar que cuenta con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 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° 44

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0092	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Tamarindo. Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ARCA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0093	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Vainilla: Saboreante artificial de vainilla, presentación frasco de 250 ml, marca registrada. Con características sensoriales propias de la vainilla, 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.  NOM-351-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre hométicamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apertura: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		





### FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0094	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Vinagre: Es la dilución de vinagre blanco concentrado con agua filtrada, presentación frasco de 1 lt, marca registrada, Con características sensoriales propias del vinagre.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal 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 envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0041	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chocolate en polvo. Es un polvo seco que no se amarga, presentación lata de 800 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008. Esta norma establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-190-SSA1-1985. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-002-SSA1-1993. Esta norma establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-185-SSA1/SCFI-2013. Esta norma establece las especificaciones sanitarias y comerciales que debe cumplir el cacao, el chocolate, los productos similares y los derivados del cacao. Asimismo, establece la denominación genérica y específica de dichos productos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual 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 cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: no solicitada
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, 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° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0042	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Chocolate en tablilla:</b> Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación paquete de 540 gr. Con características: cas, envejecido, perfil 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-185-SSA1/SCFI-2013. Esta norma establece las especificaciones sanitarias y comerciales que debe cumplir el cacao, el chocolate, los productos similares y los servados del cacao. Asimismo, establece la denominación genérica y específica de dichos productos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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 cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 130 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0043	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Flor de Jamaica: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2214-0108	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Gelatina de agua baja en calorías: Polvo con bajo contenido calórico, el empaque deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 20 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-281-SSA1-2009 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potenciarse orgánicas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 51

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0050	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg. Con características sensoriales propias de la granola, con efecto de valor nutricional visible.  En caso de que las unidades médicas requieran más 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 establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2006. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, semillas o semolinas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, mermeladas o semolinas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-031-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto se encuentre herméticamente sellado, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin exageraciones o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En favor de apariencia: o solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 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° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0051	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Haba pelada: Es un grano maduro, seco y entero. el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentado en bolsas de kilo, marca registrada, con características sanitarias propias del haba pelada, 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.  NOM-247-SSA1-2008. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno oarranas, 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0052	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Harina de arroz: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación paquete de 500 gr. Con características sensoriales propias de la harina de arroz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas practicas 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 nutricionales 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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 cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0109	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Harina de maíz; Polvo fino, seco de aspecto granuloso color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2008 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 nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinillas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-167-SSA1-2002 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad de producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna roedora.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna roedora.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0053	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Harina de trigo: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, marca registrada, presentación empaque de 1 kg. Con características sensoriales propias de la harina de trigo.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2006. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semollinas, a inornos a base de cereales, de semillas cereales, harinas, sémolas o semillas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-187-SSA1-2002. Esta norma establece productos y servicios, masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia, lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del Área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
VALIDEZ DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 56

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0054	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutricional, 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-SSA1-2009. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinillas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición.
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 57

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Hojuelas de maíz: 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 nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-201-SSA1-2018. 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-SSA1-2018. Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinillas, alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas, productos de panificación.  NOM-061-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de experiencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 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° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0056	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Jugo de manzana: Presentación del envase tetra pak de 1 litro, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada. Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin colorantes 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 e suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embudo, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas correadas, selladas, 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0057	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARRÓTES</b> Jugo de uva: Presentación del envase tetra pak de 1 litro, 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-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones unitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentra herméticamente sellada, y sin abumamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte está limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparición, la solidez
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.	TOTAL DE BIFNES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaque, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de cartón 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Jugo individual. Es la parte líquida de la fruta, presentación del envase terra pak pieza 250 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de la fruta en diferentes sabores, sin adulcorantes y con etiqueto de valor nutricional visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones, la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de atención: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición	
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		



### FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0059	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de Octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Leche condensada: 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 etiquete de valor nutricional 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-SSA1-2000. 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN. Verificar por inspección visual 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 cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la solicitud
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaque, fecha de caducidad visible con un mínimo de 9 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, de tres libras de fuerza neta.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Ajonjolí: 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 envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios sellados libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		



**FICHA TÉCNICA N° 63**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0106	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Alberjón: 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 REALIZARÁN: 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 envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0008	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 16 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> <b>Almendra:</b> Grano seco alargado de la variedad Langueta 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 REALIZARÁN:  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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno sellado y limpio, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 65

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0058	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Amaranto, cereal tostado al natural. 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 REALIZARÁN:  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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 66

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0010	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Arroz: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bota de 1 kg. Con características sensoriales propias del arroz.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-237-SSA1-2009 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá preservarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N°67

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0107	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Ate de frutas: Dulce tipo 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-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM 251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 68

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0274	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 16 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Atún (I): Lomo de Atún compacto, 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-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-084-SCFI-1994 Esta norma establece información comercial-especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonito preenvasados.  NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre herméticos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el 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: la solidez
CALENARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 69

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0012	PARTE PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Atún (II): Lomo de Atún compacto, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.680 kg, marca registrada, información nutricional y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. NOM-054-SOFI-1994. Esta norma establece la información comercial, especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonito preenvasados. NOM-251-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1985. 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-SCH/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras, abombamiento y oxidación.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En frecuencias de operación: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en cajas de estibas 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-001B	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	
<b>ABARROTES</b>	
Avena: Cereal en forma de hojuelas enteras, Presentación en bolsa sellada de 1kg. Con características sensoriales propias de la avena.	
En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán 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:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancia.	En factores de apariencia: lo solicitado
Verificar que el transporte este limpio.	
Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	
CALENDARIO DE SU MINISTRO:	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:
De acuerdo a las necesidades del área	De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:
No aplica	No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:
Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	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 N° 71

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0020	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Azúcar: 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 nutricional, con características sensoriales propias del Azúcar.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en paquetes 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-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellado y sin materia extraña y sin ruidos nocivos.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en paquetes, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de ruidos nocivos.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 72

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0128	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Azúcar: Azúcar refinada. 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-281-SSA1-2009 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-SOF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades de áreas	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaque de papel de 5 grs. libras de cualquier tipo de fauna noctiva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 73

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0022	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Cacahuates: cacahuates pelados común o mani, cegüinos de semilla redondeada, producto fresco, limpio e íntegro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuete.  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 REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor rancio.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 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° 74

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0023	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Café de grano: 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-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de otros homólogos y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-051-SOF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña y sin humedad.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques, cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 75

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2214-D110	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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 REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal 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.	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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0024	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Cajeta: Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación fresco de 640 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2008 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-351-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no aerbicados preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 77

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0025	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Canela Molida: 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: la solicitud
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 150 DÍAS: No aplica
VALIDEZ DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 78

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0026	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 13 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECN CADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Canela en raja: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja.  En caso de que los empaques médicos requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece los 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 esté 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° 79

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0279	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 1º de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Concentrado con pulpa de frutas en envase pet. Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y lavado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificado), Homogenizada, desairada, concentrada, pasteurizada, o ultra pasteurizada, empaquetada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.75lt (+/- 10%). Con características sensoriales propias del concentrado. Varios sabores.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional e extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 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° 80

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0027	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Bicarbonato de Sodio para cocina: Polvo blanco, sabor refrescante y alcalino, marca registrada, paquete de 227 gr. Con características sensoriales propias del carbonato.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 81

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0131   PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 16 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Cereales: Cereal seco para lactantes fortificado con Hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C y 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-SGA/1-2009 Esta norma establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-061-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales Defectos: Deterioro, Maguladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurecimientos.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio, 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 con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los 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° 82

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0028	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Ciruela pasa: Fruto carnoso 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-261-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno corrugas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 83

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0029	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Clavo molido: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 50 gr. 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones en la tapa, que se encuentre herméticamente sellado y sin materia extraña.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de aparición: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de etiquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 84

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0030	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Comino: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante. marca registrada, Frasco de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias de 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.  NOM-361-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe constar en el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
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 o identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		





### FICHA TÉCNICA N° 85

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0031	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Consumé: 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 consumé, con etiqueta de valor nutricional visible.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarla en empaques sellados con las mismas características que el empaque.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preelaborados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual la integridad del envase primario, que no asíe rotó el empaque, que se encuentre herméticamente sellado, y sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 86

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0032	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> <b>Curry:</b> Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 80 g. Con características sensoriales propias de curry, con etiquetado 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.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad de envase primario, que no presenta alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en paquetes limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		



### FICHA TÉCNICA N° 87

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0033	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chile ancho: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.  NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 88

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0034	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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 REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 89

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ARFA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0035	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chile chipotle: Chilo seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251 SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIFNES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 90

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0036	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chile chipotle adobado: Chile: picosa, 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-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-002-SSA1-1983. 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden corroborarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 91

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0037	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</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 REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no este 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 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° 92

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chile jalapeño raja. Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnosos y fibrosos, presentación lata de 900 gr. (-/+ 10%), marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias de 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-SSA1-1995. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico.  NOM-002-SSA1-1993. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura.  NOM-051-SOF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y anabombamiento.  Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 30 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas y impresas, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 93

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0039	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Chile morita: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1 2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, no 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 MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En facturas de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 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° 94

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0040	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TECNOLÓGICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Chile pasilla: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellado, sin materia extraña y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte esté limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:  En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán mostrar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsitas de polietileno cerradas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 95

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0019	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Aceite vegetal 100% de canola. Aceite 100% de canola. Sin ácidos grasos transgénicos y por su origen vegetal no contiene colesterol, marca registrada, presentación en litro (+/- 10%). Con características sensoriales propias de aceite comestible, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-201-SSA1-2009 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-150-SSA1-1955 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información sumatoria y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin bolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área.	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 96

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Ablandador de carne: Producto para reafirmar la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 156 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-SSA1-1986 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 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica		EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los empaques deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		





**FICHA TÉCNICA N° 97**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0006	PAR TIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTÉS</b> Aceite de maíz. Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenida por presión en frío del germen del maíz, máras registrada, presentación en litro. Con características sensoriales propias del aceite comestible, con el quete de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.  NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA. En factores de asistencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 98

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0006	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Aceite de oliva: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lera de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiqueta de valor nutricional visible.	
NORMAS DE REFERENCIA/APLICABLES:  NOM-002-SSA1-1993 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos sanitarios de los envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la cubierta.  NOM-251-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-130-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico.  NOM-351-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones a tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento.  Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que e transporte este indic.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 99

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0007	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>ABARROTES</b> Aceitunas: Aceitunas verde antes en escumera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso. Presentación franco 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-SSA1-1985 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-SCF/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:  Verificar por inspección visual 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 cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin exageradas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.  Verificar que el transporte este limpio.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**LOTE 2 "FRUTAS Y VERDURAS."**

**FICHA TÉCNICA N° 01**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0227	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de Octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Ejote: Características: Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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° 02**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Elote: Características: Mazorca tierna de maíz; los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, 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 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 esté limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
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° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0229	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Epazote: Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MIN MAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 100 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		





### FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0235	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Papa amarilla: Características, fresca, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1 2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Mancchas, 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 vehiculo este cubierto en la parte superior.  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: 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° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0236	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Pimiento morrón verde: Chile de forma redondeada de color verde oscuro, carnoso, dura de piel brillante y lisa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras y sin perforaciones. Libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica.	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0237	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Platillo morrón rojo: Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o porforadas 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: Deflorado, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que este 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 bolsos de polietileno limpios 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° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Pepino: Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde oscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas café, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0244 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
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 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 o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0247	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Zanahoria: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Colorido, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDAR O DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 10

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0157	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Limón agrio. Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor ácido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1 2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-FF-331-A-1981 Esta norma establece las características que debe cumplir el Limón Mexicano en estado fresco, destinado al consumo humano directo.	
<b>PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN:</b> Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cáscara de color verde brillante), textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	<b>RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:</b> En factores de apariencia: lo solicitado
<b>CALENDARIO DE SUMINISTRO:</b> De acuerdo a las necesidades del área	<b>TOTAL DE BIENES SOLICITADOS:</b> De acuerdo a la requisición
<b>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS:</b> No aplica	<b>EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS:</b> No aplica
<b>CADUCIDAD DEL BIEN:</b> 1 semana	<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b> 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0158	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de Octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Manzana golden: 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-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDAR O DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias y con cráteres 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0175	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Tuna: Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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, lonas de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 13

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0174	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Uva: Fruto comestible Características: Apariencia fresca, piel tensa color verde, debe verse carnosas 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.  NOM-120-SCFI-1998 Esta norma establece la información comercial que debe contener el etiquetado de la fruta fresca uva de mesa para su consumo humano.	
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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 14

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0210	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo con las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 15

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0211	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Ajo: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 16

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0212	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Apio: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM 251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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° 17

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0213	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA 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, libra de picadursa 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 18

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0214	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Berros: Características: Hojas color verde brillante, y firmes, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estibas 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA. CA: 2211-0215	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Brócoli: Características: Fresco, limpio y entero, color verde brillante, sus tallos son gruesos, firmes y crujientos, 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.  NOM-FF-46-1982. Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el brócoli (Brassica oleracea) en estado fresco, destinado al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: <b>Factores de Apariencia:</b> Los brócolis deben de estar: Frescos, Limpios, Sanos, enteros y bien desarrollados, ser compactos y con tallos firmes. 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 con las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo con la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAJUA: 2211-0216	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Calabaza italiana; Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Marchas, 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 60 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0217	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Camote: Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 regulación
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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0218	PARTIDA PRF-SUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Cebolla: Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 23

UNIDAD DE GOB ERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0219	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Cilantro: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 vehiculo este cubierto en la parte superior.  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 solidado
CALENDAR IO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 24

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0220	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Col: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma o Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que está libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0221	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Coliflor: Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más lierna, color muy blanco, consistencia compacta o firme, sin manchas, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 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 FF-49-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la coliflor (Brassica oleracea) en estado fresco, destinada al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Las coliflores deben ser: frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas. Tener consistencia firme, Estar libres de descomposición o pudrición.  Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior.  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: 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0223 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Champiñones. - Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM 251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte está 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 estibo 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA CA: 2211-0222	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Chayote: Características: Tamaño mediano, color verde claro, firmeza, textura liso lomo y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas caféas, 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.  NOM-FF-47-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el chayote en estado fresco. Destinado al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Malicia 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 vehiculo 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 de área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 150 DIAS No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 28

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0224	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Chicharo: Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, 1 libro 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° 29

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0225	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Chile poblano; Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de fendaduras, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 30

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0228	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Chile serrano: Características de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugados o perforadas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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, en 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0230	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Espinacas: Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, firmes y torsas, sus tallos verdes, finos crujientos y con raíz limpia, libre de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-FF-50-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la espinaca en estado fresco, destinada al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0231	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Jitomate guajillo: Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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° 33

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0232	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Lechuga romana: Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de marchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-FF-61-1992 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la lechuga en estado fresco, destinada al consumo humano directo.	
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, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 30 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estaca 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0233	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Lechuga orejona. Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOMFT-01-1982, Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la lechuga en estado fresco destinada al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materias extrañas, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, que este libre de daños, alteraciones, olores sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa o identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 35

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0234	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 36

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0239 PARTIDA PRESUPUESTAL 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Perejil: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Muestras: Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de 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 o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0240	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Poro: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NDM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece 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 o 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 limpia 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0241	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Rábano: Tuberculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas café. 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 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 vehiculo este cubierto en la parte superior.  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: 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0242	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Te manzanilla: Características: herbácea con flores blancas con centro amarillo y tallo verde, aromática. Libres de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 60 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0272	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Te limón: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251 SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 150 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° 41

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0243	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: VERDURAS Tomate verde: Características: fruta redonda 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. NOM-FF-04-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir el tomate en estado fresco, destinado al consumo humano directo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la firmeza y características del alimento, color verde característico, 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: o 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0245 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Yerbabuena: Características: Hierbacea 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma o 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° 43

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0246	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Hierbas de olor: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de surel, 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 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 un uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0156	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>VERDURAS</b> Aguacate hass: Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión, pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 45

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0159	FARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Melón chino: Características: Fruto de carne jugosa y dulce de consistencia firme, sin manchas de humedad que despidan un ligero olor a alcohol en la base, libre de plagas y de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factures de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 46

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0160	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211      FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 19 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Naranja para jugo: Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos. Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma o 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° 47

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0161   PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA 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 blanca 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.  NOM-FF-41-1932 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la papaya en estado fresco, en sus distintos tipos destinados al consumo humano.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, olor característico, Comprobar la limpieza y características del alimento, textura, que esté libre de daños, ateridones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Prácticamente libre de daños que no estén completamente cicatrizados.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 48

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0162	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Piña esmeralda: Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares dispuestas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas lisas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, stroma 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 REALIZARÁN: 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° 49

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0183	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA 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 peca. Evitar los que presenten 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 o identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: o solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		



FICHA TÉCNICA N° 50

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0164	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Plátano tabasco: Características: Cáscara de color amarillo homogéneo, textura firme y bien sujeto a la peca, sin estar golpeado ni con megulladuras, 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 REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Matena 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0165	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Sandía rayada: Características: Fruto ova do, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

1  
2





### FICHA TÉCNICA N° 52

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO		
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0166	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Toronja: Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM 251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 solicitari
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 estas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

3

4



### FICHA TÉCNICA N° 53

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0177	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Caña; Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento: color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna nociva.  Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior.  Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal con uniforme de la empresa e identificación.		RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área		TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica		EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES A BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:		

5  
6



### FICHA TÉCNICA N° 54

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA/CA: 2211-0172	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Ciruela: Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa. cáscara delgada de color roja, apariencia frocosa, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas. Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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:	

7





### FICHA TÉCNICA N° 55

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0178	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Chabacano: Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e integridad, Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 de producto, las cajas de cartón limpias y resistentes libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	

8



**FICHA TÉCNICA N° 56**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0170	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Durazno: Características: Cáscara delgada aterciopelada con apariencia fresca tamaño igual o mayor a 55 mm de diámetro, presentando uniformidad visual, aroma intenso, sin presentar manchas pardas	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Detonora, 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 o 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: 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0173	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Fresa: Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas oscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma o 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 58

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0187	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Guayaba: Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeños semitas y sabor dulce; de color amarillo lustroso y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-FF-40-1982 Esta norma establece las características de calidad que debe cumplir la guayaba en estado fresco, destinada al consumo humano directo	
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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAJCA: 2211-0176	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b>	
Jicama: Características: Jicama 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 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, sin manchas café, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solidado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición:
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN:	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 60

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0171	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: FRUTA Mandarina: Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 61

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0169	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Mango: Características: Manilla con Cáscara delgada de color amarillo intenso y lúpido, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña. Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 60 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 62

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0168	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Pera: 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 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 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 63

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0179	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA 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 perica, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas café.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece 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, alergenos, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 60 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 semana	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 64

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0180	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>FRUTA</b> Tejocote: Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE 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:	



### LOTE 3 "CARNES EN GENERAL"

#### FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0134	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
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-ZOC-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.  NOM-004-SAGARPA-2016 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan las diferenciaciones la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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: En factores de apariencia: o solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 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° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0135	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA 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 mínima, 90 % carne selecta de res (pulpa), que no exista deshidratación excesiva por escumamiento 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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica; conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA/CA: 2211-0136	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Falda de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, clásica 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.  NOM-004-SAGARPA-2018 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de mercado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.	
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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDAR O DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en charolas desechables limpias, las cajas de estiba limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuadas.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0137	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Cuete de res: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, cubierta de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurecimiento 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-1996 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.  NOM-004-SAGARPA-2015 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológicas y marmoleo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que esto será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga 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: En factores 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 est balimply resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0140	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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 mínima 80% cárnico, que no exista deshidratación excesiva por oscurecimiento 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, gramoje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termo-kin sellado hermóticamente, en rejillas de plástico limpia 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 cartón limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0133 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Bistec de res: 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 escurreamiento 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 carnes.  NOM-251-SSA1-2009 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-004-SAGARPA-2010 Esta norma establece un sistema de clasificación de canales de carne de bovino basado en características de madurez fisiológica y marmoleo para dicho producto, los requisitos de marcado e identificación, denominaciones permitidas y procedimientos de evaluación de la conformidad del mismo, incluyendo la inspección y mecanismos de control que permitan la diferenciación de la carne de bovino en función de las citadas características de madurez, fisiológica y marmoleo.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que esto será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que al 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: En factores 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 esibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



### FICHA TÉCNICA N° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SA CA: 2211-0138	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA 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 clásica, del cayo, escarizo y libre proporcionalmente precocido, 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 T.F.	
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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0139	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Maciza de cerdo: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte grueso en forma de cubo de 150 gr de pulso pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que pussa Reg. S.S.A. Con sello TIF.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:  NOM-030-ZOO-1985 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 esto será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiquetas con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte esté 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: En factores 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 cajas 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° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0141	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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 escurrecimiento 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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica, conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga 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: En factores 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0142	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Chicharrón: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca espesa libre de vellosidad, 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 REALIZARÁN: Características Sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga 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: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpia, las cajas de estiba limpias y resistentes, libros de cualificación tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0143	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA 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 escumamiento 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-1996 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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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 de 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: 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0144	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Muslo de pollo: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni homotónicas, 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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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.	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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SA/CA: 2211-0146	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA 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-1985 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 de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga 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.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: 1 SEMANA	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0147 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>CARNES EN GENERAL</b> Filete de pescado (Tilapia): 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 de 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, proveer 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.	
NOM 242-SSA1-2009 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben de cumplir dichos productos de la pesca.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura. Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos. Verificar que el transporte este limpio y tenga 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.	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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0148	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
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.  NOM-242-SSA1-2009 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben de cumplir ciertos productos de la pesca.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Características sensoriales, gramaje, temperatura, Verificar que la fecha de empaque sea de máximo 24 horas de anticipación, Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado ya que este será en bolsas de polipropileno de media densidad de acuerdo a la distribución específica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termokin 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:	



**LOTE 4 "EMBUTIDOS"**

**FICHA TÉCNICA N° 01**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0149	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Embutidos</b> Chorizo: Embutido elaborados con las entrañas del cerdo Características Sensoriales propias del chorizo, con 80% de carne y 20% de grasa, bordes resecos 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 biodegradable de media densidad al alto vacío, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993 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-SSA1-2002 Esta norma oficial mexicana establece las especificaciones sanitarias y los métodos de prueba de los productos cárnicos procesados.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Comprobar las condiciones de limpieza y presentación 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 termoxing. 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del Área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar fecha de envasado 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 nativa.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0155	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Embutidos</b> <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-SSA1-2009. 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 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 termoking. 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-158-SCFI-2003, la NOM-110-SSAI y la 808-NORMEX-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado y fecha de caducidad	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica 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 a temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0151	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Embutidos Mortadela: Embutido preparado en base a carne de cerdo, fécula y grasa. Con características sensoriales propias de la mortadela. Empaquetado por kilo al vacío con etiqueta que contenga marca registrada, reconocida de 30 gr, fecha de caducidad, e información nutricional.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSAI-1983 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. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Detritivo, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, fecha de caducidad visible, temperatura de 2 a 4°C, transporte que cuente con termoxing. 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 150 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° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0145	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>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-SOFI-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 termoking. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarse en empaques cerrados con las mismas características de empaque. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-051-SOFI-2010.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado 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° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0153	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>Embutidos</b> Tocino: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integral 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-SSA1-2002. 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 termoking. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarse en paquetes 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. Los 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:	





## LOTE 5 "LÁCTEOS."

### FICHA TÉCNICA N° 01

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOL CITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0181	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LÁCTEOS</b> Crema: Características físicas: Fresca, color blanco o amarillo tenue, según batido y concentración de grasas, consistencia semisólida y olor agradable, presentación bote de plástico de un kilogramo, (+/- 10%) de leche de vaca pasteurizada, marca registrada, información nutricional 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-261-SSA1-2009. Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o sualimentos. NOM-061-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmulas lácteas y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-193-SCFI-2014 Esta norma establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema de origen lácteo, que se comercializan dentro del país, así como las especificaciones físico-químicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Ausencia y presencia: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar que el envase esté íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte esté limpio y tenga refrigerador con termoking 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 marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-110-SSA1-1984
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: E. blan 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° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0182	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Mantequilla: 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 1kg, Deberán entregarse con las mismas características que el empaque. <b>NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:</b> NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias sobre alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM 185-SSA1-2002 Esta norma establece las especificaciones sanitarias que debe cumplir la margarina, las cremas, el producto lácteo condensado azucarado, los productos lácteos fermentados y edulcorados, y los dulces a base de leche. NOM-051-SOFINSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensavados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: NOM-110-SSA1 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Acidez y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. 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 termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna roedora y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010 y NOM-110-SSA1-1994
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
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 roedora con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0183	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> <b>Queso amarillo:</b> Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marcas registradas, presentación: 1 kilo en envolturas individuales, información nutricional y fecha de caducidad vigente.  En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarse en empaques cetados 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-SSA1-1994 preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-243-SSA1-2010 Productos y servicios, leche, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos, Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN Factores de Apariencia y sensoriales: Oloro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad bordas con resaqueada y superficies sin raspaduras. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transportista este limpio y tenga refrigerador con termoxing sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación de personal.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-121-SSA1-1994 y la NOM-110-SSA1
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la regulación
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 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 cajas 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° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0184	PAR TIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Queso panela: 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-SSA1-1993 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, fórmula láctea y productos lácteos combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequeidad y superficies sin raspaduras. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar 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 termoking sellado herméticamente, 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 marca la NOM-110-SSA1
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° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0185	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 19 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Queso chihuahua: Características físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutricional 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-SSA1-2008 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 combinado y derivados. Ártica. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determina las características de dicha información.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: 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 a temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, 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: 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° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0188	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Yogurt individual; Características físicas: color según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutricional 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 combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-001-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-181-SCFI 2010 Esta norma establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.	
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 esté íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, 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: Lo que marca la NOM-184-SSA1/2022
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° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0189	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Yogurt light: Yogurt, 0% azúcar, 0% grasa, características físicas: color, sabor natural, consistencia semiávida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 kg +/- 10%, marca registrada, información nutricional 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-SSA1-1998. 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. NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información. NOM-184-SCFI-2010 Esta norma establece las especificaciones físico-químicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Detritus, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que el envase esté íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que cuente con una información nutricional clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan compararse o potencialmente engañosas. Verificar que al transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, 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: Lo que marca la NOM-184-SSA1-2010
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 60 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
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° 08

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0190	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 19 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> <b>LACTOBACILOS:</b> Elaborada de leche descremada en polvo 3,6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacilos 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-SSA1-1995 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 combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Menchras, Sedimento, sin grumos que no exista desmoronamiento de los grumos. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no puedan comprometer o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este íntegro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termicking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nativa y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-164-SSA1-2002
CALENARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado 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 nativa con la temperatura adecuada.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO.	





### FICHA TÉCNICA N° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0191	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211    FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</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 olor, sabor, consistencia y olor, marcas registradas, información nutrimental y fecha de caducidad y garte.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos. NOM-130-SSA1-1995 Esta norma 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 combinado y derivados lácteos. Especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones Generales de Etiquetas.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materias extrañas, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar que cuente con una información nutrimental clara y conforme a la norma y sin leyendas o declaraciones que no pueden comprobarse o potencialmente engañosas. Verificar que el envase este íntegro sin sujeción visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con termoking sellado herméticamente, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca a NOM-184-SSA1-2002
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-4187 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>LACTEOS</b> Huevo: 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-SSA1-1996. 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 REALIZARAN: 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 termoking sellado herméticamente, 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 marca la NOM-159-SSA1-1996
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos 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 limpias que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	



**LOTE 6 "PAN Y TORTILLA"  
FICHA TÉCNICA N° 01**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0203 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Bollos: Dolor, 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-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semollinas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semollinas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, corrosivo, 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 opeación 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° 02

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-02D4	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 15 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Medias noches Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 5 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-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales de los cereales y sus productos, harinas de cereales, sémolas o semolinillas, alimentos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas, productos de panificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los paquetes 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, esto 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 cajas 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° 03

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0205	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211   FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Cuernitos: 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-SSA1-2006: 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 legue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charoles que garanticen las condiciones de higiene y manipulación. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 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 charoles de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	



FICHA TÉCNICA N° 04

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0192	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN y TORTILLA</b> Pan blanco 70 gr: 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-261-SSA1-2009 Esta norma oficial mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos.  NOM-247-SSA1-2008 Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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 24 horas posteriores a la entrega.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno coradas 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° 05

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0194	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN Y TORTILLA</b> Pan dulce 60 gr. 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-SSA1-2008 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 comprimido, libre de suciedad y fauna nociva. Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canstos 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: 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° 06

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0195	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>PAN Y TORTILLA</b> Pan dulce 30 gr. 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-SSA1-2008. Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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 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 mercados 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 un fardo 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° 07

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
C_LAVE SAICA: 2211-0196	PARTIDA PRESUPUESTAL 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 10 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan blanco de caja: Olor y sabor característico, textura uniforme y suave, presentación paquete de 640 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información 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-SSA1-2008. 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/SSA1-2010 Esta norma establece la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.	
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, comecoso, 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 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 macerar deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**FICHA TÉCNICA N° 08**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0197	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan integral: Olor y sabor característico, textura uniforme suave, presentación paquete de 875 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-SSA1-2008. 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 o 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, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsas 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 conadas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libros 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° 09

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO		
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS		
CLAVE SAICA: 2211-0198	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan tostado: 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-SSA1-2008. 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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0199	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACION: 18 de octubre de 2021
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Tortilla de maíz 500 gr: Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 500 gr (14-10%), marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutricional.	
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-261-SSA1-2008. 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 oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 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 estos deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





### FICHA TÉCNICA N° 11

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0200 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Tortilla de harina de trigo 280 gr. 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-SSA1-2008. 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, 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 estibar os: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado con ausencia de humedad (mediante la opresión del producto con la bolsa cerrada, esto debe recuperar su forma original), Verificar que el transporte este limpio y el vehiculo este cubierto en la parte superior. 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 fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en bolsa de polietileno limpia. 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: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0201	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Pan molido. 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-SSA1-2008. 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, Marchas, humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsas 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 o identificación.	RESULTADOS MÍNIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 90 DÍAS: No aplica	EXISTENCIAS MÍNIMAS PARA 180 DÍAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado y fecha de caducidad.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en 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: SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO	
AREA SOLICITANTE: DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0202 PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211 FECHA DE ACTUALIZACIÓN 18 de octubre de 2021	
DESCRIPCION TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: Hojaldras: 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-SSA1-2008 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-SSA-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, aliméntos a base de cereales de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas, productos de parificación.	
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARÁN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que leque comprimidós, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charcos 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 un forme 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 charcos de estiba deben estar limpias.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:	





**LOTE 7 "BOX LUNCH."**

**FICHA TÉCNICA N° 01**

UNIDAD DE GOBIERNO: SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO	
ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS	
CLAVE SAICA: 2211-0021	PARTIDA PRESUPUESTAL: 2211
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 29 de noviembre de 2021	
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: <b>BOX LUNCH</b> Box Lunch: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sándwich, tortita, sincronizada etc. Empacados en atmósfera modificada), fruta, agua y café, la presentación, deberá ser en recipientes biodegradables acorde a las preparaciones del menú, corroborar la calidad de las preparaciones de los alimentos en cuanto a color, sabor, olor y textura, cada menú deberá venir acompañado por servilleta, vaso con tapa, cuchara y tenedor. Cuando el menú lo amerite y en caso de que la preparación lo requiera deberá dotarse con aderezos individuales no incorporados a las preparaciones.  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 REALIZARÁN: 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 termoking 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 (máximo 12 horas posteriores). Por tratarse de productos de consumo diario e inmediato no se aceptará reposición de las mismas.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: El bien deberá presentarse en recipiente biodegradable, 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 DEBERÁ ENTREGAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A DE ACUERDO AL CALENDARIO DE LA EMPRESA Y CON NO MÁS DE 6 MESES DE ELABORACIÓN.





BOX LUNCH

1

CAFÉ  
GALLETAS SALADAS  
ENSALADA DE ATÚN  
VASO DE AGUA NATURAL  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

2

CAFÉ  
ENSALADA WALDORF  
AGUA NATURAL  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

3

CAFÉ  
SANDWICH DE POLLO  
AGUA NATURAL  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

4

CAFÉ  
BURRITO DE CARNE MOLIDA  
AGUA NATURAL  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

5

CAFÉ  
TOSTADAS DE SALPICÓN  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

6

CAFÉ  
ENSALADA DE POLLO CON PAPA Y CREMA  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

7

CAFÉ  
ENSALADA DEL CHEF  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

8

CAFÉ  
PAN TOSTADO  
YOGURT SIN AZÚCAR CON FRUTOS SECOS  
VERDURAS AL VAPOR  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

9

CAFÉ  
ENSALADA DE PASTA CON ATÚN  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

10

CAFÉ  
TOSTADAS DE POLLO  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL

11

CAFÉ  
BAGEL DE JAMÓN DE PAVO Y QUESO PANELA  
AGUA NATURAL  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

12

CAFÉ  
GALLETAS SALADAS  
ATÚN A LA MISOQUINA  
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA  
AGUA NATURAL



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

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables acorde en tamaño al menú

Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitará conforme al calendario de temporalidad vigente

13
CAFÉ SINCRONIZADA ENSALADA DE VERDURAS FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL

14
CAFÉ BOCADITOS DE POLLO FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL

15
CAFÉ TOSTADAS DE COCHINITA SALSÁ YUCATECA FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA AGUA NATURAL

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

Las preparaciones deberán presentarse en envases biodegradables acorde en tamaño al menú

Los menús que marcan fruta de temporada, la unidad médica solicitará conforme al calendario de temporalidad vigente





RACIONES DE MENÚS

1	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
GALLETAS SALADAS	8 PZA
ATUN DE LATA EN AGUA	70 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PEPINO	50 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
MAYONESA*	15 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

2	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
MANZANA	70 GR
POLLO DESHEBRADO	75 GR
APIO	50 GR
NUEZ	10 GR
PASAS	10 GR
LECHUGA OREJONA	45 GR
ADEREZO DE MAYONESA	10 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

3	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PAN INTEGRAL	2 REB.
POLLO DESHEBRADO	75 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
LECHUGA ROMANA	45 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
CREMA	20 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

4	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TORTILLA DE HARINA BURRERA	1 PZA
CARNE MOLIDA DE RES	75 GR
AJO	5 GR
JITOMATE	30 GR
CEBOLLA	3 GR
PIMIENTO MORRON	34 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
CREMA*	10 GR
ACEITE DE OLIVA	5 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

5	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
FALDA DE RES	75 GR
ZANAHORIA	30 GR
CEBOLLA	30 GR
AJO AL GUSTO	1 PZA
LECHUGA OREJONA	45 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
HOJA DE LAUREL	1 PZA
ACEITE DE OLIVA	10 ML
JUGO DE LIMON AGRIO	1 PZA
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

6	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
PAPA AMARILLA	70 GR
POLLO DESHEBRADO	75 GR
CEBOLLA	3 GR
ZANAHORIA	30 GR
CILANTRO	3 GR
MAYONESA*	20 GR
LECHUGA OREJONA	45 GR
JITOMATE	30 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor





\* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, catsup, mostaza, azúcar mil islas ranch, etc.).

\*\* Sazonar con condimentos acorde a la preparación

7	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
JAMON DE PAVO	2 REB
HUEVO COCIDO	0.5 PZA
CEBOLLA	3 GR
JITOMATE	30 GR
QUESO AMARILLO	2 REB
LECHUGA ROMANA	90 GR
ADEREZO MIL ISLAS	8 ML
QUESO MANCHEGO	25 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

8	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAN TOSTADO	1 REB.
MANTEQUILLA DE MANÍ	1.5 CDITA
YOGURT SIN AZUCAR	125 GR
FRUTOS SECOS	15 GR
ZANAHORIA	30 GR
CHAYOTE	30 GR
BROCOLI	40 GR
VINAGRETA	5 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

9	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PASTA ITALIANA COCIDA	60 GR
ATUN DE LATA EN AGUA	60 GR
BROCOLI	40 GR
ZANAHORIA	20 GR
CHAMPIÑONES	20 GR
ESPINACA	10 GR
PIMIENTO MORRON VERDE	30 GR
HIERBAS FINAS	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

10	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
ELOTE AMARILLO ENLATADO	40 GR
POLLO DESHEBRADO	70 GR
LECHUGA ROMANA	70 GR
ZANAHORIA	30 GR
CEBOLLA	3 GR
CREMA*	15 GR
CHAYOTE	40 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

11	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
PAN BAGEL SALADO	1 PZA
JAMON DE PAVO	2 REB
QUESO PANELA	30 GR
CEBOLLA	3 GR
ESPINACA	40 GR
LECHUGA ROMANA	30 GR
ACEITE DE OLIVA	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

12	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZUCAR	5 GR
GALLETAS HABANERAS	8 PZA
PAPA AMARILLA	50 GR
ATUN DE LATA EN AGUA	70 GR
JITOMATE	40 GR
PURE DE TOMATE	31 GR
CEBOLLA	10 GR
CHILE LARGO	5 GR
ACEITUNAS	7 PZA
ALMENDRA TOSTADA	3 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML





Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor

\* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch, etc.).

\*\* Sazonar con condimentos acorde a la preparación

13	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TORTILLAS DE HARINA	2 PZA
JAMÓN DE PAVO	1 REB
QUESO MANCHEGO	30 GR
CHAYOTE	40 GR
ZANAHORIA	30 GR
BROCOLI	40 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

14	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TAPAS DE BAGUETTE	2 REB
POLLO DESHEBRADO	65 GR
CEBOLLA	3 GR
CHILE CHIPOTLE ADOBADO	5 GR
JITOMATE	30 GR
PIMIENTO MORRÓN ROJO	30 GR
HIERBAS DE OLORES	AL GUSTO
ACEITE DE OLIVA	7 ML
SALSA INGLESA	3 ML
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

15	CANTIDAD
CAFÉ	5 GR
AZÚCAR	5 GR
TOSTADAS MEDIANAS	2 PZA
CARNE DE CERDO	90 GR
JUGO DE NARANJA NATURAL	25 ML
PASTA DE ACHIOTE	5 GR
CEBOLLA MORADA	20 GR
VINAGRE DE MANZANA	4 ML
CHILE HABANERO	10 GR
AJO	1/3 DIENTE
ACEITE DE OLIVA	5 ML
ORÉGANO SECO	AL GUSTO
SAL	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	200 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Nota: Los menús deben contener: vaso, servilleta, cuchara o tenedor

\* Según la preparación incluir salsas, sobrecitos de aderezos (mayonesa, cátsup, mostaza, azúcar, mil islas, ranch, etc.).

\*\* Sazonar con condimentos acorde a la preparación



**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), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación 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 hrs, en el caso de leche fluida y jugo individual la cantidad de los pedidos se dividirá en 2 entregas, la primera será dentro del calendario establecido y la segunda los días 15 y 16 de cada mes a los Hospitales Generales, Hospitales Pediátricos y Hospitales Materno Infantiles. El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se notificará mediante oficio el cambio de fecha si hay variante en el día.

**Días 1º y 15 día de cada mes**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Legaria
Tacubaya
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Magdalena Contreras
Dr. Nicolás M. Cedillo
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Dr. Enrique Cabrera
Cuajimalpa
Ajusco Medio
<b>Cendi</b>
Dr. Rubén Leñero

**Día 2do y 16 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
Topileju
Tláhuac
Iztapalapa
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Oclisario Domínguez
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco





Días 3<sup>o</sup> y 16 de cada mes

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Villa
San Juan de Aragón
Peralvillo
Moctezuma
Iztacalco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Cuautepec
Inguera
<b>Hospitales Generales</b>
Villa
Dr. Gregorio Salas
Balbuena
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora



### FRUTAS Y VERDURAS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias envía las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

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

#### LUNES

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

#### MARTES

Hospitales Pediátricos
Azacapozalco
Coyoacán
Tacubaya
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Dr. Gregorio Salas
Quajimalpa
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora





**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>
Legaria
<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
Topileje
Balbuena
<b>Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco

**VIERNES**

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Cuajimalpa
Tláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora



### CARNES EN GENERAL

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se 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>
Cuautepec
Inguaran
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Iztapalapa
Topilejo
Villa
Balbuena
<b>Cendi</b>
Dr. Rubén Leñero

#### MARTES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azacapozalco
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
Cuajimalpa
Tláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora





**MIERCOLES**

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

**JUEVES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaria
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Inguaran
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Topileje
Ba. Buena
<b>Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Kochimilco

**VIERNES**

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa Alta
Cuajimalpa
Tláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora



### EMBUTIDOS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.  
El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se 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
Ixtacaico
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Cuattepec
Inguaran
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Leñero
Izcapalapa
Villa
Topilejo
Balbuena
<b>Cendi</b>
Dr. Rubén Leñero

#### MARTES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azcapotzalco
Coyoacan
Iacubaya
<b>Hospital Materno Pediátrico</b>
Xuchimilco
<b>Hospitales Materno Infantiles</b>
Nicolás M. Cecilio
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Cuajimalpa
Iláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora





**MIÉRCOLES**

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

**JUEVES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaria
<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 enviará las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor. El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:00 hrs. En caso de que la entrega sea en día festivo se notificará 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>
Cuautepec
Inguaran
<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belisario Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Dr. Rubén Loñero
Iztapalapa
Villa
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Loñero

#### MARTES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Azacapozalco
Coyoacan
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
Cuajimalpa
Tláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





**MIÉRCOLES**

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

**JUEVES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaríá
<b>Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Kochimilco



## PAN Y TORTILLAS

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor,

*El pan será entregado a las unidades médicas, los 365 días del año en los Servicios de Dietología, Subdirección Administrativa o Asistente de la Dirección entre las 6:30 a 8:00 a.m.*

*El surtimiento de pan y tortillas se llevará a cabo conforme el pedido mensual, no omita 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.*

### LUNES

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Villa
San Juan de Aragón
Peruville
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
Topilejo
Balbuena
<b>Cendi</b>
Dr. Rubén Leñero

### MARTES

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





**MARTES**

<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Mipa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Cuajimalpa
Tláhuac
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora

**MIÉRCOLES**

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

**JUEVES**

<b>Hospitales Pediátricos</b>
Legaria
<b>Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Venustiano Carranza
<b>Toxicológico</b>
Toxicológico Xochimilco



### BOX LUNCH

El box lunch será entregado a las unidades médicas, los 365 días del año en los Servicios de Dietología, subdirección administrativa o asistencia de la dirección entre las 20:30 a 21:30 hrs.

La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Perifoneos, cancelaciones y/o extraordinarios), por conducto de la Coordinación de Dietología de notificación al proveedor.

<b>Hospital de Especialidades</b>
Dr. Belmaría Domínguez
<b>Hospitales Generales</b>
Ajusco Medio
Balbuena
Dr. Enrique Cabrera
Dr. Gregorio Salas
Iztapalapa
Miipa Alta
Dr. Rubén Leñero
Tláhuac
Villa
Xoco
Torre Médica Tepicán
<b>Unidad Temporal</b>
La Pastora
<b>Hospitales Maternos Infantiles</b>
Inguarán
<b>Hospitales Pediátricos</b>
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
<b>Clinica Hospital de Especialidades Toxicológicas</b>
Monustiano Cerranza
<b>CRUM</b>
Centro Regulador de Urgencias



### CALENDARIO DE FRUTAS

<i>Producto</i>	<i>Temporalidad</i>
<i>Caña</i>	<i>Octubre a Diciembre</i>
<i>Cruela</i>	<i>Mayo a Septiembre</i>
<i>Cuebecano</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>Jicama</i>	<i>Todo el 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>Para</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>Sandia</i>	<i>Todo el año</i>
<i>Tejocote</i>	<i>Octubre a Enero</i>
<i>Taranja</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 1.3**  
**RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES Y RESPONSABLES DEL SERVICIO DE**  
**DIETOLOGÍA**

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Generales	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Ajusco Medio	Erwinas n° 41 entre Pña Nona y Hortensia, Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía Tlalcan. C.P. 14250	Nut. Pamela Alejandra Vargas Magaña
Balbuena	Av. Cecilio Robelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Alcaldía Verustiano Carranza	Dña. Verónica Mendoza Zavala
Dr. Gregorio Sales	Calle de Carmen no. 47 Col. Centro, C.P. 06020 Alcaldía Cuauhtémoc	Nut. María Guadalupe Carrasco
Iztapalapa	Calz. Emilia Iztaapalapa 3016 Col. Cille I, Alcaldía Iztaapalapa C.P. 09560	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 Avila Pérez
Dr. Rubén Lozano	Plan de San Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomás, C.P. 11340 Alcaldía Miguel Hidalgo	Nut. Ángel Pérez Hernández
Via	Av. San Juan de Aragón 265 Col. Granjas Modernas C.P. 07490 Alcaldía Gustavo A. Madero	Dña. María Isabel Hernández Robledo
Hospital de Especialidades "Benito Juárez Domínguez"	Avenida Tlahuac 4885 esquina Zacatán de las Manzanas San Lorenzo Tezcuic Alcaldía Iztaapalapa	Nut. María Teresa Hernández Hernández
Xoco	Av. México Coyocacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 06330 Alcaldía Benito Juárez	Nut. Verónica Roque Zenón
Dr. Enrique Cabrera Casas	Prolongación Av. 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	Nut. Isabel Sánchez Cortés
Tapia	Santa cruz n° 1, Col. San Miguel Tapia, Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14503	Nut. Leticia Juárez Garza
Cuajimalpa Tlahuac	Puentes	Puentes
Clinica Hospital Emiliano Zapata	Av. Gabriela Mistral n° 665, Col. Centro Americana y del Caribe Alcaldía Tlahuac, C.P. 13276	Nut. Carolina Mezu Ramos
Unidad Temporal La Pastora	Calle Curo Sánchez n° 71, Hsq. Pedro Inerte, Col. Ampliación Emiliano Zapata, Alcaldía Iztaapalapa.	Nut. Iker J. Ponce Jurado
Torre Médica Tepepan	Av. Puerto Mazatlán n° 778, Col. La Pastora, Alcaldía Gustavo A. Madero, C.P. 072090 Calle la Joya s/n, Col. Valle Escondido, Alcaldía Xochimilco	Nut. Vaney Carbajal Barrera Nut. Gabriel Alejandro Gamero López



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Pedlátricos	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Azacapatzaco	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Alcaldía Azcapotzalco	Nut. Lenyifer Maciel Ramirez
Coyocacan	Mocetzuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyacacan	Nut. Aida Ramirez Cerdas
Iztacalco	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Alcaldía. Iztacalco, C.P. 08310	Dña. Leticia López López
Foramillo	Tolahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía Cuauhtémoc C.P. 06320	Nut. Maripola Garcia Gonzalez
San Juan de Aragón	Av. 506 sin 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. Gavilote n° 25 Col. Tacubaya Alcaldía. Miguel Hidalgo C.P. 11870	Nut. Pamela e. Cuéllar González
Iztapalapa	Calzada Ermita Iztapalapa n° 768 Col. Granjas de San Antonio Alcaldía. Iztapalapa C.P. 05070	Nut. Ana María Servín Rodas
Legarés	Calzada Legarés n° 37 Col. México Nuevo Alcaldía. Miguel Hidalgo c.p. 1°280	Nut. Tania Meléndez Balderas
Mocetzuma	Oriente 156 n° 189 col. Mocetzuma 2a. Sección Alcaldía. Venustiano Carranza C.P. 06530	Nut. Carolina Contreras Camacho
Villa	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 07050	Nut. Martha López Cisneros



RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES

Hospitales Materno Infantiles	Dirección	Jefes o Responsables del Servicio de Dietología
Materno Pediátrico Xochimilco	Calzada Nativitas y 18 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xalitocan. Alcaldía. Xochimilco. C.P. 16090	Nur. Zentrath Hernández
Inguarán	Av. Estero n° 307, Col. Felipe Ángeles. Alcaldía. Venustiano Carranza, c.p. 15210	Nut. Zulcma Austria Vitagram
Márgalena Contreras	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lítico. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.F. 10200	Nut. Ximena Flores Juárez
Nicolás M. Cedillo	Gustavo J. Sin esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400	Dña. Bertha Romo Hamander
Tlahuac	Av. Tlahuac Chelco n° 201 Col. La Habana Alcaldía. Tlahuac C.P. 13080	Dña. Teresa Sánchez Lugo
Cuauhtemoc	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuauhtemoc Harro Bajo. Alcaldía. Gustavo A. Madero. C.P. 07210	Nut. María Dolores Cuarcas González
Cendi (Hospital Dr. Rubén Larero)	Coloquio Salesiano 28. Anáhuac I Secc. 11320 Ciudad de México. CD/IX. Alcaldía Miguel Hidalgo	C. Erka Elizabeth Olguin González

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

Toxicológicos, Centro y Rectificatorios	Dirección	Jefes o Responsables Alcaldía Servicio de Dietología
Clinica de especialidades Toxicológicas Venustiano Carranza	Ernesto P. Uruchurus s/n. esq. Prolongación Río de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	Nut. Isabel Cristina Hernández
Toxicológico Xochimilco	Avenida México 500. Col. H. Inspean. C.P. 15030. Alcaldía. Xochimilco	Nut. Cesia Madina Velázquez
Centro Regulador de Urgencias Médicas (CRUM)	Estero de Oro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	Lic. Carolina Mosteo Olivares





**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:	18	

<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:

Instrucciones:	VALOR
Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que emite cada ítemo según corresponda. 2 si cumple, 1 si cumple parcialmente o cero en caso de no cumplir.	
<b>1. DISPOSICIONES GENERALES DE ESTABLECIMIENTOS</b>	
1. Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, banquetas 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
2. Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración de alimentos están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	2
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 encuentra expuesto.	2
<b>2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIAL DE ENVASE Y/O EMPAQUE</b>	
4. Cuenta con evidencia documental del registro de certificar de la especificación o calidad de atributo a ser evaluado y cuando la evaluación se haga con un tercero, se deberá emitir un certificado de calidad que respalde la evaluación.	2
5. El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, deben ser limpios y lavables.	2
6. En los equipos de refrigeración y/o congelación se evita la acumulación de agua.	2
7. Cuenta con tarje de uso exclusivo para el lavado de utensilios para esta actividad.	2
<b>3. SERVICIOS</b>	
8. Cuenta con estaciones de higiene de manos accesibles a áreas de producción, que cuenten con agua, jabón, desinfectante, toallas desechables y bota con tapa oscilante o de acción de pedal.	2
9. Cuenta con abastecimiento de agua potable.	2
10. Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable y están protegidos contra la corrosión, contaminación y permanecen tapados.	2
11. En caso de que las cisternas o tanques cuenten con respiradero, estos están provistos de filtro, trampa o cualquier otro mecanismo que eviten la contaminación del agua.	2
12. El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable.	2
13. Para evitar plagas provenientes del drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o cisternas con rejillas, libros de basura sin estancamiento y en buen estado; y trampas para grasa.	2
14. Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de retajo, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	2
15. 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.	2
16. Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración de alimentos.	2
17. Los sanitarios cuentan con agua potable, retretos, lavabos, papel higiénico, jabón, toallas desechables y recipientes para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal.	2
18. Existen rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	2
19. Cuenta con la ventilación que evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	2
20. Las instalaciones de aire acondicionado no presentan galerías sobre las áreas donde las materias primas y productos están expuestos.	2
21. Cuenta con la iluminación que permite llevar a cabo la realización de las operaciones.	2
22. En áreas donde los productos se encuentran sin envasar, los techos y lámparas están protegidos o son de material que impide su arañamiento.	2
<b>4. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	
23. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.	2





24. El equipo y utensilios están limpios y desinfectados, y cuentan con programa de limpieza diaria y exhaustiva	2
25. Al ubicar los equipos se evita la contaminación de los productos en proceso.	2
26. 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.	2
27. Cuenta con programa de mantenimiento de equipos e instrumentos.	2
28. Cuenta con programas para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	2
<b>6. CONTROL DE PLAGAS</b>	
29. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de fauna nociva.	2
30. Las áreas de proceso se encuentran libres de plagas o fauna nociva.	2
31. Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto.	2
32. Presenta Licencia Sanitaria de quien realiza el servicio de control de plagas.	2
33. Los plaguicidas amoleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.	2
34. Cuenta con certificado o constancia del servicio de quien realiza el control de plagas y chequea con la ubicación de estaciones de control y monitoreo.	2
<b>6. MANEJO DE RESIDUOS</b>	
35. 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.	2
36. Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados, con tapa y en una área delimitada y separada del área de producción.	2
<b>7. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL</b>	
37. El personal se presenta aseado al área de trabajo con ropa clara, limpia y calzado cerrado no de tela, antideslizante, limpio e íntegro.	2
38. 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 adornos en manos, cara, orejas, cuello y cabeza, utilizar protección que cubra totalmente boca y nariz.	2
39. El personal que trabaja en producción o elaboración se ausenta 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.	2
40. 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 utilice 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.	2
41. En el caso del uso de guantes éstos estarán limpios e íntegros.	2
42. La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración.	2
43. Verifica que en las áreas de preparación se encuentre libre de objetos personales como envases de bebidas o colillas de cigaro.	2
<b>8. CAPACITACIÓN</b>	
44. El personal se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura y se cuenta con un programa de calendarización con los temas de capacitación e instruir al personal.	2
<b>9. CONTROL DE AGUA</b>	
45. 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 y envases primarios.	2
46. 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 y envases primarios.	2
<b>TOTAL</b>	<b>92</b>





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

	Albarotes	Frutas y verduras	Carnes	Limbos	Lácteos	Box Lunch	Pony tortillas
<b>1. ALMACENAMIENTO</b>							
1. Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja.	2	2	2	2	2	2	2
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.	2	2	2	2	2	2	2
3. Los recipientes con agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas se encuentran cerrados e identificados.	2	2	2	2	2	2	2
4. Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, paquetería, entrepaños, estructura o cualquier superficie no de madera, limpia que evite su contaminación. Separados del suelo y de las paredes 15 cm.	2	2	2	2	2	2	2
5. La estiba de los productos se realiza evitando el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.	2	2	2	2	2	2	2
7. Las materias primas y productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas.	2	2	2	2	2	2	2
8. Cuenta con registro de entradas y salidas donde aparezca nombre del producto, lote, cantidad, fecha	2	2	2	2	2	2	2
9. Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español.	2	2	2	2	2	2	2
<b>2. CONTROL DE OPERACIONES</b>							
10. Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura y se encuentran funcionando correctamente y están en un lugar visible para su monitoreo, manteniendo una temperatura máxima de 7°C.		2	2	2	2	2	
11. Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la congelación del producto.			2				
12. Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	2	2	2	2	2	2	2
13. Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.	2	2	2	2	2	2	2
<b>3. RECHAZOS</b>							
14. Cuenta con un procedimiento para el manejo de producto que no cumpla especificaciones	2	2	2	2	2	2	2
15. Cuenta con un registro de causa del rechazo, destino, nombre de la persona que rechazó	2	2	2	2	2	2	2
<b>4. MATERIAS PRIMAS</b>							
16. Se inspeccionan y clasifican las materias primas e insumos aptos de la producción o elaboración.	2	2	2	2	2	2	2



17. Las materias primas se encuentran dentro del periodo de caducidad declarado.				2	2	2	2
18. Las materias primas están identificadas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	2			2	2	2	2
19. Las materias primas de acuerdo a su naturaleza se encuentran en envases cerrados para evitar su posible contaminación	2			2	2	2	2
<b>4. ENVASES</b>							
20. El material del envase primario es inocuo y protege al producto.(sin abombamiento, abollados o corrosión)	2	2	2	2	2	2	2
Total	32	30	32	36	36	34	34



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	Abarrotes	Frutas y verduras	Carnes	Laminados	Líquidos	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	2	2	2	2	2	2
2. El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, fácil impermeable, no tóxico y de fácil limpieza. Cajas cerradas con superficies de fácil limpieza.	2	2					2
3. Los vehículos se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento. (Cuentan con termoking)			2	2	2	2	
4. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura específica de conservación.			2	2	2	2	
<b>2. ANEXOS ESPECÍFICOS</b>							
5. Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	2			2	2		2
6. Condiciones de almacenamiento. El bien deberá presentarse en bolsas biodegradables limpias.	2	2	2	2	2		2
7. En caso de surtido menor a un kilo deberán entregarse en paquetes cerrados con las mismas características de empaque.				2			
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.		2					
9. El bien deberá presentarse en bolsas biodegradables limpias y con orificios para la respiración del producto, las cajas de estibo limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.		2					
10. Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero.		2	2	2	2	2	2
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>10</b>





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, 30001122-001-2022, 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 LICITACION 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

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
DIRECTORA 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 68 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 BIENES RAÍCES		
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 SUBMINISTRO 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 ENCUENTRA 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 CESA 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 Y 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...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA 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 VEHICULOS 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:

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





**ANEXO 5**

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

CIUDAD DE MÉXICO, A...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA 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...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
**DIRECTORA 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 67 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...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA 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:**

SUPUESTO	SI	NO
DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISION EN EL SERVICIO PÚBLICO		
DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISION 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 NSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE**

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% CINCUENTA POR CIENTO 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...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA 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 CUALFSQUIERA DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES QUE TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES. EN CASO DE CONTROVERSIDA LABORAL CON ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADÓRES (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...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
**DIRECTORA 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 INVENCION O DERECHOS DE AUTOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO 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 12**  
**MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DE LAS BASES**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
**DIRECTORA 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 16**  
**MANIFESTACIÓN EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
**DIRECTORA 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 18  
MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERESES  
"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS"**

CIUDAD DE MÉXICO, A

**MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**  
DIRECTORA 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 INHABILITADOR O BANCIONADO 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; MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; EL MTR. DAVID M. MIRANDA ORTEGA, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; LIC. OSWALDO JACOBO RAMÍREZ, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES; LA C. SONIA DELGADO MIRANDA, JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y DRA. ANGELICA MARTÍNEZ HUITRON, DIRECTORA EJECUTIVA DE ATENCIÓN HOSPITALARIA.

PROTESTO LO NECESARIO

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

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



~~1~~

~~2~~



GOBIERNO DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N.º 3000/122-001/2022

"INSUMOS ALIMENTICIOS"

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

CIUDAD DE MÉXICO, A

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE.

LOTE	PARTIDA	CLAVE SACA	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 MEMBRADO DEL LICITANTE

2

~~1~~

~~1~~





MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE.

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

LOTE	PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN DE INSUMOS	UNIDAD DE MEDIDA	MARCA	CANTIDAD REFERENCIAL	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	1							
	2							
	3...							
2	1						SUBTOTAL	
	2						I.V.A.	
	3...						TOTAL	
							SUBTOTAL	
							I.V.A.	
							TOTAL	

- MONEDA: PAPERONES DE MONEDA NACIONAL, PESOS MEXICANOS CORRIENTES ÚNICAMENTE DECIMALES PARA SU CÁLCULO, REDONDEO.
- LOS PRECIOS SERÁN PUNOS HASTA EL 100% CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SI SE EFECTÚAN LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PAGO Y PROGRAMENTO PUESTO EN EL PUNTO ANTERIOR.
- ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOventa) DÍAS VALIENDO DESDE LA FECHA DE SU EMISIÓN HASTA LA FECHA DE SU EJECUCIÓN DE LA MISMA.

PROTESTO LICITATARIO

NOMBRE DEL LICITANTE APLICADO O REPRESENTANTE LEGAL
FIRMA

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



ANEXO 21

FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS

CIUDAD DE MÉXICO, A XX DE XXX DE 2022

CUY 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" QUIEN EN ESTE MISMO ACTO, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES O SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN O INVITACIÓN RESTRINGIDA, EN BENEFICIO DEL ÁRBITRO CONVOCANTE, CON LA FINALIDAD DE RESULTAR ADULTO CARGOS, RESPECTO DE LA PROPUESTA QUE ORIGINALMENTE HAYA RESULTADO MÁS BENEFICIA PARA EL ÁREA CONVOCANTE, LO CUAL PODRÁN EFECTUAR SIEMPRE Y CUANDO EN EL ACTO SE ENCUENTRE PRESENTE LA PERSONA QUE DEBE DE REPRESENTAR A 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 6.6.1. DE LA CIRCULAR UNO 2010 "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE, SE ENTE EL PRESENTE FORMATO, EL CUAL, SE ENTE ENTRA EN MERSO 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.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS

NUMERO DE PROCEDIMIENTO	LICITACION PUBLICA NACIONAL No. 30001122-001-2022
PERSONA FISICA O MORAL	
DOCUMENTO QUE ACREDITA SUS FACULTADES	

Lote	Importe de la oferta más baja presentada originalmente	Ronda 1		Precio más bajo ofertado	Ronda 2		*Precio Definitivo
		%	Precio		%	Precio	
1							
2							
3							
...							

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

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

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 decididamente 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. 30001122-001-2022 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 RECLAMENTO 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, VALIENDO 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...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA 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>	<b>DOMICILIO Y TELÉFONO EN LA CIUDAD DE MÉXICO</b>	
	CALLE Y NÚMERO	
	COL., ALCA. DÍA, C.P.	
	TELÉFONO(S)	
CORREO ELECTRÓNICO		

NOMBRE DEL LICITANTE, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRADO DEL PARTICIPANTE



**(PRESENTAR ÚNICAMENTE SI SE PARTICIPA DE MANERA CONJUNTA)**

**ANEXO 25**

**MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA MIPYMES.**

**"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS"**

CIUDAD DE MÉXICO, A...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ  
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE

ME REFIERO AL PROCEDIMIENTO DE \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_ EN EL QUE MI REPRESENTADA, LA EMPRESA \_\_\_\_\_ PARTICIPA A TRAVÉS DE LA PRESENTE PROPOSICIÓN.

AL RESPECTO Y DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR 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 EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2003, EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL HOY CIUDAD DE MÉXICO, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE MI REPRESENTADA ESTÁ CONSTITUIDA CONFORME A LAS LEYES MEXICANAS, CUYO REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ES \_\_\_\_\_, Y CONSIDERANDO LOS CRITERIOS DE ESTRATIFICACIÓN ESTABLECIDOS EN LAS REGLAS SEGUNDA FRACCIÓN III **MICRO EMPRESA**: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD CUENTA HASTA CON 5 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, HASTA CON 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y HASTA CON 30 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA; REGLA SEGUNDA FRACCIÓN IV **PEQUEÑA EMPRESA**: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 5 A 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, DE 21 A 50 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 31 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA, Y REGLA SEGUNDA FRACCIÓN V **MEDIANA EMPRESA**: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 21 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, DE 51 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 101 A 500 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA., CON BASE EN LO CUAL MI REPRESENTADA SE ESTRATIFICA COMO UNA EMPRESA \_\_\_\_\_.

DE IGUAL FORMA DECLARO, QUE LA PRESENTE MANIFESTACIÓN LA HAGO TENIENDO PLENO CONOCIMIENTO DE QUE LA OMISIÓN, SIMULACIÓN O PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN FALSA, SON INFRACCIONES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES.

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.