0210 0128

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

NO. 30001122–020–2023

"ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023"

0129

ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL.

1.1 INFORMACIÓN ADICIONAL.
1.2 OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
1.3 ÁREA REQUIRENTE RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
1.4 ORIGEN DE LOS RECURSOS.
1.5 INFORMACIÓN DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
1.6 NO CONFLICTO DE INTERESES.
1.7 PROVEEDORES SALARIALMENTE RESPONSABLES.
1.8 CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

2. INFORMACIÓN DE LOS BIENES. A ADQUIRIR

2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.
2.2 GRADO DE INTEGRACIÓN.
2.3 LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.
2.4 SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

3. GARANTÍAS.

3.1. DE LOS BIENES.
3.2. DEL SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.
3.3. DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
3.4. OPCIONES PARA PRESENTAR LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO.
3.5. REVISIÓN DE VALIDEZ DE LAS FIANZAS DE GARANTÍA.
3.6. SANCIONES.

3.6.1. POR NO SOSTENER LAS PROPUESTAS.
3.6.2. POR NO FIRMAR EL CONTRATO.

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

4.1. ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS.
4.2. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROPUESTAS.
4.3. DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA.

4.3.1. ESCRITOS Y MANIFIESTOS EN ORIGINAL.

4.4. PROPUESTAS

4.4.1. PROPUESTA TÉCNICA
4.4.2. PROPUESTA ECONÓMICA

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

5.1. JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES.

PRIMERA ETAPA

5.2. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS.
5.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN.
5.4. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.
5.5. DICTAMEN.

SEGUNDA ETAPA.

0130

5.6. FALLO
5.6.1. PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS.
5.6.2. CRITERIOS DE DESEMPATE.

5.7. CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
5.8. SUSPENSIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

6. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.

7. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

8. FIRMA DEL CONTRATO.

9. ASPECTOS ECONÓMICOS.

9.1. ANTICIPOS.
9.2. PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.
9.3. PAGOS EN EXCESO.
9.4. IMPUESTOS Y DERECHOS.

10. PENAS CONVENCIONALES.

10.1. RECHAZO DE LOS BIENES.
10.2. REPOSICIÓN DE LOS BIENES.

11. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

13. VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR.

14. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

15. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

16. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES.

17. CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES.

18. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

19. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.

19.1. INCONFORMIDADES.
19.2. CONTROVERSIAS.

0010 0131

ANEXOS

ANEXO 1 ANEXO TECNICO.
ANEXO 1.2 MENÚS DE BOX LUNCH.
ANEXO 1.2.1 RACIONES DE MENÚS.
ANEXO 1.3 CALENDARIO DE ENTREGAS DE INSUMOS.
ANEXO 2 DATOS GENERALES DEL LICITANTE.
ANEXO 3 CONSTANCIA DE ADEUDOS.
ANEXO 4 MANIFESTACIÓN DE NO ESTAR SUJETO A OBLIGACIONES FISCALES.
ANEXO 5 MANIFESTACIÓN DE CONTAR CON RECURSOS Y DEMÁS REQUISITOS.
ANEXO 6 MANIFESTACIÓN DE QUE LAS FACULTADES DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL NO HAN SIDO MODIFICADAS O REVOCADAS.
ANEXO 7 MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO.
ANEXO 8 MANIFESTACIÓN DE NO DESEMPEÑAR CARGO PÚBLICO.
ANEXO 9 MANIFESTACIÓN DE GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL.
ANEXO 10 MANIFESTACIÓN DE QUE EL LICITANTE TENDRÁ CALIDAD DE PATRÓN.
ANEXO 11 MANIFESTACIÓN DE QUE CONTARÁ CON LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE APLIQUEN.
ANEXO 12 MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DE LAS BASES.
ANEXO 13 MANIFESTACIÓN DE NO CEDER NI SUBCONTRATAR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO.
ANEXO 14 MANIFESTACIÓN DE NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES.
ANEXO 15 MANIFESTACIÓN DE AUTORIZACIÓN A "LA CONVOCANTE" PARA VERIFICAR LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS.
ANEXO 16 MANIFESTACIÓN EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO.
ANEXO 17 MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DEL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 77 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.
ANEXO 18 FORMATO DE MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERESES
ANEXO 19 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA.
ANEXO 20 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.
ANEXO 21 FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS.
ANEXO 22 FORMATO DE FIANZA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA.
ANEXO 23 REQUISITOS PARA EL TRÁMITE DE PAGO DE COMPROBANTES FISCALES DIGITALES.
ANEXO 24 FORMATO PARA SOLICITAR ACLARACIONES A LAS BASES.
ANEXO 25 MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA MIPYMES.
ANEXO 26 REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.
ANEXO 27 CLAUSULAS NO NEGOCIABLES.
ANEXO 28 MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA.

0132

GLOSARIO

1	"LA SECRETARÍA"	LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
2	"ÁREA TÉCNICA"	COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA
3	"ÁREA REQUIRENTE"	DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIONES DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS
4	"BASES"	DOCUMENTO QUE CONTIENE LOS CONCEPTOS Y CRITERIOS QUE REGIRÁN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y SERÁN APLICADOS PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
5	"CONVOCANTE"	LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS POR CONDUCTO DE LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, QUIEN ES LA FACULTADA PARA LLEVAR A CABO EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
6	"IMSS"	INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
7	"LA LEY"	LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.
8	"REGLAMENTO"	REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.
9	"LOS LICITANTES"	LAS PERSONA(S) FÍSICA(S) O MORAL (ES) QUE PARTICIPA(N) EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
10	OIC	ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
11	"DGSPMU"	DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.
12	"DMTI"	DIRECCIÓN DE MEDICAMENTOS, TECNOLOGÍA E INSUMOS.
13	"PROVEEDOR"	LAS PERSONA FÍSICA O MORAL QUE TIENE UNA RELACIÓN CONTRACTUAL CON LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
14	"CONTRATO"	DOCUMENTO LEGAL QUE CONSTITUYE EL ACUERDO DE VOLUNTADES ENTRE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y EL PROVEEDOR POR MEDIO DEL CUAL SE PRODUCEN O TRANSFIEREN LAS OBLIGACIONES Y DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL..
15	"PROPUESTAS"	OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA QUE PRESENTAN LOS LICITANTES.
16	"GDCDMX"	GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
17	"REGLAS"	REGLAS PARA FOMENTAR Y PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES, EN LAS ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL.

0133

LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, EN ADELANTE **"LA CONVOCANTE"**, UBICADA EN AV. INSURGENTES NORTE NO. 423, PISO 16, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO TLATELOLCO, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, C.P. 06900, CIUDAD DE MÉXICO, TEL. (55) 5132 - 1250, EXTENSIÓN 1008, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECEN LOS **ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS**, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 36, 37, 43 Y 63 DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**; 36, 37, 41, 53, 55 Y 56 DE SU **REGLAMENTO;** 129 FRACCIONES IX, X, XIV Y XVI DEL **REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO** Y EL NUMERAL 5.4 DE LA **CIRCULAR UNO 2019 NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS MODIFICADA EL 23 DE FEBRERO DE 2022** CONVOCA A PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES NACIONALES E INTERNACIONALES, EN ADELANTE **LOS LICITANTES**, A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO **30001122–020–2023**, PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023** CONFORME A LAS SIGUIENTES:

BASES

MEDIDAS SANITARIAS.

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

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. INFORMACIÓN ADICIONAL

EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL **NUMERAL 5.1.2.** DE LA **CIRCULAR UNO 2019, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS MODIFICADA EL 23 DE FEBRERO DE 2022**, SE INFORMA QUE EN TODOS LOS PROCESOS DE ADQUISICIONES DE BIENES Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS, ASÍ COMO EN LA FORMALIZACIÓN DE CONTRATOS, O EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.

1.2. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023.

1.3. ÁREA REQUIRENTE RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS EN CONJUNTO CON LA CORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA SERAN LAS ÁREAS ENCARGADAS DE LA ADMINISTRACIÓN, SUPERVISIÓN Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMENTO DEL CONTRATO QUE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO RESULTE, DENOMINÁNDOLA PARA EFECTOS DE LA FORMALIZACIÓN DEL MISMO COMO **"ÁREA REQUIRENTE Y ADMINISTRADORA DEL CONTRATO".**

1.4. ORIGEN DE LOS RECURSOS.

LOS COMPROMISOS DE PAGO QUE SE DERIVEN DE ESTA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** Y DEL CONTRATO RESPECTIVO, SERÁN CON CARGO A LOS RECURSOS AUTORIZADOS POR EL **CONGRESO DE LA CIUDAD DE MÉXICO,** DE ACUERDO AL DECRETO POR EL QUE SE EXPIDE EL DECRETO DE PRESUPUESTO DE EGRESOS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 28 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 53 DE LA LEY DE AUSTERIDAD TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS, LA CONVOCANTE SE AJUSTARÁ INVARIABLEMENTE AL MONTO AUTORIZADO Y DISPONIBLE MEDIANTE EL OFICIO NÚMERO SSCDMX/DGAF/DF/SP/008/2023, DE FECHA 12 DE ENERO DE 2023, QUE AFECTA LA PARTIDA PRESUPUESTAL DE GASTO 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS, EMITIDO POR LA DIRECCIÓN DE FINANZAS.

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

EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO **EN EL ARTÍCULO 33 FRACCIÓN XXV, DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL,** SE INFORMA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS CON ATRIBUCIONES PARA LA ATENCIÓN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, QUIENES FIRMARÁN INDISTINTAMENTE LAS ACTAS DE LOS EVENTOS, DICTAMEN Y EL FALLO CORRESPONDIENTE SON: **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; **LIC. SERGIO MENESES HERNANDEZ**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y

SERVICIOS, **LIC. NANCY MOLINA MARTINEZ**, SUBDIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y **LIC. ERICK FERNANDO GONZALEZ ROMERO**, JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS.

EL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DE LA EVALUACIÓN DE LAS **PROPUESTAS TÉCNICAS** ES: DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO, DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.

1.6. NO CONFLICTO DE INTERESES.

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

DRA. OLIVA LÓPEZ ARELLANO, SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO; **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; **LIC. SERGIO MENESES HERNANDEZ**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; **LIC. NANCY MOLINA MARTINEZ**, SUBDIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES; **LIC. ERICK FERNANDO GONZALEZ ROMERO**, JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y EL DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO. **DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.**

1.7. PROVEEDORES SALARIALMENTE RESPONSABLES.

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

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

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

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

SI **EL PROVEEDOR ADJUDICADO** SE ENCUENTRA DADO DE ALTA COMO PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE, **DEBERÁ PROPORCIONAR EN EL ACTO DE FALLO ANTE EL ORGANO INTERNO DE CONTROL DE ESTA SECRETARÍA,** COPIA DE LA CONSTANCIA QUE LO IDENTIFIQUE CON ESE CARÁCTER.

1.8. CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

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

EVENTO	FECHA	HORARIO
VENTA DE BASES	23, 24 y 25 DE ENERO DE 2023	09:00 A 15:00 HORAS
JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES	27 DE ENERO DE 2023	09:30 HORAS
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	3 DE FEBRERO DE 2023	09:30 HORAS
COMUNICACIÓN DEL DICTAMEN Y FALLO	7 DE FEBRERO DE 2023	9:30 HORAS

EN CASO DE QUE POR CAUSAS JUSTIFICADAS EL CALENDARIO DE EVENTOS TUVIESE QUE SER MODIFICADO, EN EL ACTA DEL EVENTO QUE SE TRATE, SE DARÁ A CONOCER EL DÍA Y HORARIO DEL O LOS ACTOS SUBSECUENTES.

2. INFORMACIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

2.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 33 FRACCIÓN VII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LA DESCRIPCIÓN, CONDICIONES, ESPECIFICACIONES, CARACTERISTICAS TÉCNICAS, CANTIDADES Y UNIDAD DE MEDIDA DE LOS BIENES SE DETALLAN EN EL **ANEXO 1 "ANEXO TECNICO"** QUE FORMA PARTE INTEGRANTE DE ESTAS BASES. (PÁGS. 35 A LA 272).

2.2. GRADO DE INTEGRACIÓN.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS **ARTÍCULOS 30 FRACCIÓN I Y 33 FRACCIÓN XXIII** DE LA **"LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL" Y ARTÍCULO 53 DE SU "REGLAMENTO"**, POR TRATARSE DE UN PROCEDIMIENTO DE CARÁCTER NACIONAL, LOS BIENES OFERTADOS POR LOS PARTICIPANTES **DEBERÁ CONTAR AL MENOS CON UN 50% (CINCUENTA POR CIENTO) DE GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL.**

2.3. LUGARES Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 33 FRACCIÓN X** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LOS BIENES ENLISTADOS DEBERÁN ENTREGARSE EN CADA UNO DE LOS HOSPITALES ENLISTADOS EN EL ANEXO 1.3 CALENDARIO DE ENTREGAS (PÁGS. 257 A LA 272) DE LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO.

LA TRANSPORTACIÓN DE LOS BIENES Y LAS MANIOBRAS DE CARGA Y DESCARGA EN EL LUGAR DE ENTREGA, ASÍ COMO EL ASEGURAMIENTO DE LOS BIENES HASTA QUE ÉSTOS SEAN RECIBIDOS DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO POR **"LA CONVOCANTE"**, SERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR.

2.4. SUPERVISIÓN DE LA ENTREGA DE LOS BIENES.

LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, **SERÁ SUPERVISADA** POR EL **PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS**, QUIENES DE ACUERDO A SUS ATRIBUCIONES, FIRMARÁN DE RECEPCIÓN Y VALIDACIÓN, ASÍ MISMO, VERIFICARÁN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS Y EFECTUARÁN LOS RECHAZOS CONFORME A LOS **NUMERALES 10.1** Y **10.2** DE LAS BASES DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, EN CASO DE QUE NO SE CUMPLA CON LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES Y EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SIN PERJUICIO DE LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE HAGAN ACREEDORES LOS PROVEEDORES POR EL INCUMPLIMIENTO.

3. GARANTÍAS.

3.1 DE LOS BIENES.

CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 70 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EL PROVEEDOR QUEDARÁ OBLIGADO A RESPONDER POR LOS DEFECTOS, RETRASOS, INCUMPLIMIENTO, VICIOS OCULTOS Y LA MALA CALIDAD DE LOS BIENES MOTIVO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO DE LOS MATERIALES O PRODUCTOS QUE UTILICE PARA LA FABRICACIÓN DE LOS MISMOS Y DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA, EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1 "ANEXO TECNICO" Y LAS **"FICHAS TÉCNICAS"**, (PÁGS. 35 A LA 272).

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

3.2 DEL SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO **73 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "LOS LICITANTES"** DEBERÁN GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE SUS PROPUESTAS, **POR UN MONTO EQUIVALENTE AL**

5% (CINCO POR CIENTO) DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ANTES DE **I.V.A.**

"LA CONVOCANTE", CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 43 FRACCIÓN I SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, CONSERVARÁ EN CUSTODIA LAS GARANTÍAS DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS QUE SE PRESENTEN PARA ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y SERÁN DEVUELTAS A **"LOS LICITANTES"** UNA VEZ QUE HAYAN TRANSCURRIDO **QUINCE DÍAS HÁBILES** DE LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO REDACTADO DE FORMA LIBRE POR EL LICITANTE, DIRIGIDO A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; SALVO LAS DE AQUELLOS A QUIENES SE LES HUBIEREN ADJUDICADO CONTRATOS, LAS CUALES SE DEVOLVERÁN EN EL MOMENTO EN QUE **"LOS LICITANTES"** GANADOR(ES) CONSTITUYA(N) LAS GARANTÍA(S)DE CUMPLIMIENTO(S) DE LO(S) CONTRAT(OS).

3.3 DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

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

"LA CONVOCANTE" MANTENDRÁ EN SU PODER LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y ESTA SERÁ DEVUELTA, PREVIA SOLICITUD POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO MEDIANTE ESCRITO REDACTADO DE MANERA LIBRE EN EL QUE INDIQUE LA DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA, UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A ENTERA SATISFACCIÓN DE **"LA CONVOCANTE"**, ASÍ COMO DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS.**

3.4 OPCIONES PARA PRESENTAR LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO.

EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO POR EL **ARTÍCULO 75 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA **SEGUNDA DE LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINA LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL**, PUBLICADAS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 31 DE AGOSTO DE 2011, ASÍ COMO EL **ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, Y LOS **ARTÍCULOS 114, 115, 116 Y 117 DEL "REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO"**, LAS GARANTÍAS DE **(SOSTENIMIENTO) FORMALIDAD** DE LAS PROPUESTAS Y DE **CUMPLIMIENTO** DEL (LOS) CONTRATO (S), DEBERÁN SER EXPEDIDAS **A NOMBRE DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO** Y DEBERÁN SER PRESENTADAS SIN PERFORACIONES, MUTILACIONES, ENMENDADURAS O TACHADURAS Y PODRÁN PRESENTARSE MEDIANTE:

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

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

EN CASO DE QUE SE OPTE POR LA PRESENTACIÓN DE FIANZA PARA GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS, ESTA DEBERÁ CONTENER EL TEXTO INDICADO EN EL FORMATO DEL **ANEXO 22.**

3.5 REVISIÓN DE VALIDEZ DE LAS FIANZAS DE GARANTÍA.

"LA CONVOCANTE" VERIFICARÁ LA EXISTENCIA DE LAS PÓLIZAS DE FIANZA PRESENTADAS COMO GARANTÍA, EN LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA ASOCIACIÓN MEXICANA DE INSTITUCIONES DE GARANTÍAS, LA REVISIÓN Y VALIDEZ SE REALIZA UNA VEZ TERMINADO EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS Y HASTA ANTES DE LA EMISIÓN DEL FALLO.

3.6 SANCIONES.

3.6.1. POR NO SOSTENER LAS PROPUESTAS

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

3.6.2. POR NO FIRMAR EL CONTRATO.

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL **CUARTO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 59** DE LA **"LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL"** Y EL ARTÍCULO **60 FRACCIÓN II** DE SU **"REGLAMENTO"**, SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS POR NO FIRMAR EL CONTRATO, CUANDO NOTIFICADO EL PROVEEDOR DE LA ADJUDICACIÓN DE QUE FUE SUJETO, POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉSTE, NO SE FORMALICE O RESULTE IMPROCEDENTE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.

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

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

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL **ARTÍCULO 32** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y **FRACCIÓN III** DEL **NUMERAL 5.3.1** DE LA **CIRCULAR UNO 2019 (NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS)**, LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DEBERÁN ADQUIRIR LAS BASES MEDIANTE **DEPÓSITO** BANCARIO **VENTANILLA O MULTICAJA O PRACTICAJA, NO TRANSFERENCIA BANCARIA**, EN LA **CUENTA 65501123467 REFERENCIA 2601** DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA **SANTANDER, S.A.** (MÉXICO) POR UN IMPORTE DE **$3,000.00 (TRES MIL PESOS 00/100 M.N.)**, EL CUAL DEBERÁ PRESENTAR EN LA **UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS**, A FIN DE OBTENER DENTRO DEL PERIODO Y HORARIO DE VENTA DE BASES, EL **RECIBO DE COMPRA** DE LAS MISMAS, EL CUAL LE DARÁ DERECHO A PARTICIPAR.

4.1 ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

A) DIRIGIDAS A **"LA CONVOCANTE"**, EN ATENCIÓN A LA **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

B) **INDICAR EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES COMPLETO DEL LICITANTE, FECHA, NÚMERO Y OBJETO** DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

C) **IMPRESAS EN PAPEL CON MEMBRETE** DEL LICITANTE, DEBERÁ CONTENER EL DOMICILIO FISCAL COMPLETO Y NÚMERO DE TELÉFONO FIJO, ASÍ COMO CORREO ELECTRÓNICO (DEBERÁN CONSIDERAR LA UTILIZACIÓN DE PAPEL RECICLADO Y CARTÓN, PARA TAL EFECTO SE DEBERÁ TRAZAR UNA RAYA TRANSVERSAL EN LA PARTE NO UTILIZABLE).

D) SIN TACHADURAS, NI ENMENDADURAS, EN IDIOMA ESPAÑOL O CON TRADUCCIÓN SIMPLE Y **NO** DEBERÁ CONTENER EL LOGOTIPO DE **"LA CONVOCANTE"**.

E) **RUBRICADAS** POR QUIEN SUSCRIBA LA PROPUESTA POR LO MENOS EN EL ANVERSO DE TODAS SUS HOJAS.

F) LOS DOCUMENTOS ELABORADOS POR EL LICITANTE QUE FORMEN PARTE DE LAS PROPUESTAS, DEBERÁN ESTAR **FIRMADOS DE MANERA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA O EN SU CASO, POR LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE.**

4.2 PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROPUESTAS.

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

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

PARA UN MEJOR CONTROL Y AGILIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA DEBERÁ PRESENTARSE PREFERENTEMENTE **FOLIADA DE MANERA CONSECUTIVA O POR PROPUESTA, ORDENADA Y CON SEPARADORES IDENTIFICANDO EL TIPO DE DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE (DOCUMENTACIÓN LEGAL ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA)**

LO SEÑALADO EN ESTE PÁRRAFO, ES CON OBJETO DE UNA MEJOR CONDUCCIÓN DEL EVENTO Y NO TENDRÁ FINES DE DESCALIFICACIÓN.

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

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

4.3 DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA

LA DOCUMENTACIÓN SEÑALADA EN EL PRESENTE NUMERAL (INCISOS **"A"** AL **"J"**), DEBERÁ SER ENTREGADA **DENTRO DEL SOBRE ÚNICO CERRADO** (CAJA, PAQUETE, ETC.), **EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE FORMA IMPRESA, ESCANEADA Y COMPLETA (EN FORMATO PDF) EN DISPOSITIVO DE ALMACENAMIENTO DE DATOS (USB),** LA DOCUMENTACIÓN ORIGINAL PRESENTADA SERÁ DEVUELTA AL TÉRMINO DE SU REVISIÓN.

LOS DOCUMENTOS QUE SE PRESENTEN ESCANEADOS E IMPRESOS, DEBERÁN SER LEGIBLES Y DEBERÁN **SER COPIA EXACTA DE LOS ORIGINALES.**

SE SOLICITA QUE LOS ARCHIVOS ELECTRÓNICOS QUE PRESENTEN SEAN IDENTIFICADOS CON EL NUMERAL E INCISO QUE LE CORRESPONDA.

A) TANTO **PERSONAS FÍSICAS COMO MORALES** DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO EN EL QUE **"EL LICITANTE" MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SU REPRESENTANTE LEGAL CUENTA CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR A NOMBRE DE SU REPRESENTADA** LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, MISMO QUE DEBERÁ CONTAR CON FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL (PERSONAS MORALES), LAS PERSONAS FÍSICAS CON FIRMA AUTÓGRAFA DE ELLA MISMA, EL MODELO DEL FORMATO A QUE SE HACE REFERENCIA, SE ENCUENTRA CONTENIDO EN EL **ANEXO 2** DE ESTAS BASES.

B) **RECIBO DE COMPRA DE BASES, EMITIDO POR LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS**, FECHADO A MÁS TARDAR EL ÚLTIMO DÍA DE VENTA DE ESTAS.

C) **PERSONAS MORALES: ACTA CONSTITUTIVA** DE LA EMPRESA Y SUS ÚLTIMAS DOS MODIFICACIONES, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADAS E INSCRITAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO, ESTAS DEBERÁN DE ESTAR COMPLETAS Y LEGIBLES.

   PERSONAS FÍSICAS: ACTA DE NACIMIENTO Y ALTA ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.

D) **IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE** DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA O DE LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE (CREDENCIAL PARA VOTAR EMITIDA POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL O INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL).

E) **PODER NOTARIAL** CON FACULTADES SUFICIENTES, DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA O, EN SU CASO, DE LA PERSONA FÍSICA QUE PARTICIPE.

F) **CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL** DEL LICITANTE, CON FECHA NO MAYOR A 15 DÍAS NATURALES PREVIOS AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

G) **CONFORME A LO MANIFESTADO EN EL ANEXO 3, "CONSTANCIA DE ADEUDOS" EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO (TESORERÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO),** CON FECHA NO MAYOR A **60 DÍAS NATURALES** DE LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS PARA LOS CONCEPTOS QUE RESULTEN APLICABLES RESPECTO DE:

   - **IMPUESTO PREDIAL,**
   - **IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES,**
   - **IMPUESTO SOBRE NÓMINA,**
   - **IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS,**
   - **IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE,**
   - **DERECHOS SOBRE SUMINISTRO DE AGUA,** (EXPEDIDA POR EL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO).

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

EN CASO DE QUE SE ENCUENTRE EN TRÁMITE SÓLO BASTARÁ PRESENTAR EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, EL ACUSE DE TRÁMITE EN ORIGINAL Y COPIA, REALIZADO ANTE LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA CORRESPONDIENTE, O DEL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SIENDO OBLIGATORIO

PRESENTAR DE SER EL CASO PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, LA CONSTANCIA DE ADEUDO RESPECTIVA.

NO SE ACEPTARÁN CERTIFICACIONES DE PAGOS DE LOS IMPUESTOS ANTES MENCIONADOS

PARA EL CASO DE LAS CONSTANCIAS DE ADEUDO RELATIVAS AL IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS Y/O PREDIAL, LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LAS MISMAS DEBERÁ SER DEL PRESENTE EJERCICIO FISCAL, PARA LAS DEMÁS CONSTANCIAS, LA FECHA DE EXPEDICIÓN DEBE SER **NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES** A LA FECHA DE INICIO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

H) **CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, EMITIDA POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, **VIGENTE** AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

I) **COMPROBANTE DE DOMICILIO FISCAL** A NOMBRE DEL **LICITANTE** (AGUA, TELÉFONO FIJO O LUZ) CON FECHA NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES DE ANTELACIÓN A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, EL DOMICILIO SEÑALADO EN DICHO DOCUMENTO DEBERÁ SER EL MISMO QUE SE SEÑALA EN LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL.

J) **OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN SENTIDO POSITIVO ANTE EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (S.A.T.) (32-D)** VIGENTE A LA FECHA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

NOTAS:
PRIMERO: LA CONVOCANTE CONSIDERARÁ COMO DOCUMENTOS ORIGINALES.

- **CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL.**
- **CONSTANCIA DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.**
- **COMPROBANTE DE DOMICILIO FISCAL**
- **OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (S.A.T.)**

LOS CUALES SON OBTENIDOS DE MANERA ELECTRÓNICA.

SEGUNDO: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO POR EL QUE SE REFORMAN, ADICIONAN Y DEROGAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO; DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL; DE LA LEY DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES; DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN; DE LA LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA; DE LA LEY DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO; DE LA LEY FEDERAL DE LOS TRABAJADORES AL SERVICIO DEL ESTADO, **REGLAMENTARIA** DEL **APARTADO B)** DEL **ARTÍCULO 123 CONSTITUCIONAL**; DE LA **LEY REGLAMENTARIA DE LA** FRACCIÓN XIII BIS DEL APARTADO B, DEL ARTÍCULO 123 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EN MATERIA DE SUBCONTRATACIÓN LABORAL, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL DÍA 23 DE ABRIL DE 2021, EN EL CUAL SE INDICA LA REFORMA AL ARTÍCULO 12 DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO, QUE EN SU PARTE CONDUCENTE ESTABLECE "***QUEDA PROHIBIDA LA SUBCONTRATACIÓN DE PERSONAL, ENTENDIÉNDOSE ESTA CUANDO UNA PERSONA FÍSICA O MORAL PROPORCIONA O PONE A DISPOSICIÓN TRABAJADORES PROPIOS EN BENEFICIO DE OTRA",*** POR LO ANTERIOR NO SE ACEPTARÁ LA PARTICIPACIÓN DE LICITANTES QUE CUENTEN CON LA CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS A TRAVÉS DE LA MODALIDAD DE TERCERIZACIÓN, SUBCONTRATACIÓN, CONOCIDA COMO OUTSOURCING.

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

4.3.1. ESCRITOS Y MANIFIESTOS EN ORIGINAL.

A. A TRAVÉS DEL **ANEXO 3** DE ESTAS BASES, **EL LICITANTE** DEBERÁ MANIFESTAR, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO DEBIDAMENTE CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO 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**, A EFECTO DE DAR CUMPLIMIENTO AL **ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES Y PRESTACIONES AL EJERCICIO DE RECURSOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO,** CORRESPONDIENTES A LOS **ÚLTIMOS CINCO EJERCICIOS A LA FECHA**, SEÑALANDO EN DICHO ANEXO LAS OBLIGACIONES QUE LE SON APLICABLES Y LAS QUE NO LE APLICAN.

0140

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

PARA EL CASO DE QUE SU DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRE FUERA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DEBERÁ REQUISITAR OBLIGATORIAMENTE DICHO ANEXO.

B. **"LOS LICITANTES"** QUE NO ESTÉN SUJETOS A ALGUNA O ALGUNAS DE LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS EN EL INCISO ANTERIOR, DEBERÁN PRESENTAR **ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTEN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** DE MANERA BREVE, LAS RAZONES POR LAS QUE NO LE APLICA DICHOS IMPUESTOS DE ACUERDO AL **ANEXO 4.** EN EL SUPUESTO, DE QUE EL **INMUEBLE EN EL QUE RESIDE EL DOMICILIO FISCAL DE LICITANTE**, NO SEA DE SU PROPIEDAD Y POR ELLO, NO ESTE SUJETO A ALGUNA CONTRIBUCIÓN REFERIDA EN EL **ANEXO 3 (OBLIGACIONES FISCALES)**, ADICIONALMENTE AL ESCRITO DE ESTE INCISO, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL INSTRUMENTO LEGAL, **VIGENTE** A LA FECHA DE APERTURA DE PROPUESTAS, MEDIANTE EL QUE ACREDITE DICHO SUPUESTO.

EN CASO DE CONTAR CON VEHÍCULOS ARRENDADOS O EN COMODATO, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL INSTRUMENTO CORRESPONDIENTE **VIGENTE** A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS.

PARA EL CASO DE QUE SU DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRE FUERA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y POR CONSIGUIENTE NO LE APLIQUEN LOS IMPUESTOS REFERIDOS EN LOS ANEXOS 3 Y 4, EL LICITANTE DEBERÁ REQUISITAR OBLIGATORIAMENTE EL ANEXO 4, SEÑALANDO BREVEMENTE EL MOTIVO POR EL CUAL NO LE APLICAN.

C. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL LICITANTE **CUENTA CON LOS RECURSOS HUMANOS, TÉCNICOS, FINANCIEROS Y DEMÁS REQUISITOS** QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO LA CAPACIDAD DE RESPUESTA, PARA ATENDER LOS COMPROMISOS QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL **ANEXO 5.**

D. **ESCRITO** MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LAS **FACULTADES** COMO REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL DEL LICITANTE, **NO LE HAN SIDO MODIFICADAS** O REVOCADAS **ANEXO 6.**

E. **ESCRITO** EN EL QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL **ARTÍCULO 39** DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN LOS **ARTÍCULOS 67 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y 67 DE LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS.** ASIMISMO, DEBERÁ MANIFESTAR NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES, INHABILITADAS O SANCIONADAS POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS **ANEXO 7.**

F. **ESCRITO** MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO DESEMPEÑA EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO O, EN SU CASO, QUE, A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS. EN CASO DE QUE EL LICITANTE SEA PERSONA MORAL, DICHAS MANIFESTACIONES DEBERÁN PRESENTARSE RESPECTO A LOS SOCIOS O ACCIONISTAS QUE EJERZAN CONTROL SOBRE LA SOCIEDAD, DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO. ANEXO 8.**

G. **DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 2.2 DE ESTAS BASES, "LOS LICITANTES" DEBERÁN PRESENTAR ESCRITO** MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE INDIQUE EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL CON EL QUE CUENTAN LOS BIENES QUE OFERTAN, SEA CUAL SEA ÉSTE Y EL PAÍS DE ORIGEN., DE CONFORMIDAD EN LO DISPUESTO POR EL **ARTÍCULO 30, FRACCIÓN I, 33 FRACCIÓN XXIII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, 53 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ANEXO 9.**

H. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, **EL LICITANTE TENDRÁ LA CALIDAD DE PATRÓN,** RESPECTO DEL PERSONAL QUE UTILICE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O LA ADQUISICIÓN DE BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, POR LO QUE **"LA CONVOCANTE" NO PODRÁ CONSIDERARSE PATRÓN SOLIDARIO** O SUSTITUTO DE CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES QUE EL LICITANTE GANADOR TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES. EN CASO DE CONTROVERSIA LABORAL ENTRE EL LICITANTE Y ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADORES, DICHO LICITANTE ASUMIRÁ TOTALMENTE LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y ECONÓMICA CON RESPECTO A SU PERSONAL **ANEXO 10.**

I. **ESCRITO** MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL LICITANTE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SERÁ RESPONSABLE DE **CONTAR CON TODOS Y CADA UNO DE LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES**

O AVISOS QUE, EN SU CASO, APLIQUEN ANTE LAS DIVERSAS AUTORIDADES PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y DE QUE ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE INFRINJA PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCIÓN O DERECHOS DE AUTOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO **ANEXO 11.**

J. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL LICITANTE **CONOCE Y ACEPTA EL CONTENIDO DE ESTAS BASES INCLUYENDO SUS ANEXOS,** ASÍ COMO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES RESPECTIVA **ANEXO 12.**

K. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, **NO CEDERÁ O SUBCONTRATARÁ, NI TOTAL NI PARCIALMENTE, LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO,** DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 61 PRIMER PÁRRAFO** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL ANEXO 13.**

L. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL LICITANTE SE COMPROMETE A **NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO** Y, EN SU CASO, DE LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN **ANEXO 14.**

M. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **AUTORIZA A "LA CONVOCANTE" A VERIFICAR ANTE LAS INSTANCIAS CORRESPONDIENTES, LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS** EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL **ANEXO 15.**

N. EL LICITANTE DEBERÁ **PRESENTAR ESCRITO** FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, **MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SEÑALE **DOMICILIO, CORREO ELECTRÓNICO, TELÉFONO FIJO Y MOVIL PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO EL NOMBRE DE LA (S) PERSONA (S) AUTORIZADA (S) PARA ESE EFECTO**, ASÍ MISMO, **EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO FISCAL, ESTO SERÁ NOTIFICADO A "LA CONVOCANTE" DENTRO DE LOS 5 DÍAS NATURALES POSTERIORES** A DICHO CAMBIO, SEÑALANDO OPORTUNAMENTE EL NUEVO DOMICILIO, ASÍ COMO NÚMERO (S) TELEFÓNICO (S), DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 12 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LO ESTABLECIDO EN EL CAPITULO V, DEL CODIGO DE PROCEDIMIENTOS CIVILES PARA EL DISTRITO FEDERAL. ANEXO 16.**

O. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE **CONOCE EL CONTENIDO DEL SEGUNDO PÁRRAFO** DEL **ARTÍCULO 77, EL ARTÍCULO 78 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y DEL NUMERAL 13** DE LAS PRESENTES BASES "VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR", **ANEXO 17.**

P. **ESCRITO MANIFESTANDO** BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES NI INHABILITADO O SANCIONADO POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, NI POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA 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 REPRESENTANTES LEGALES, 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO; **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; **LIC. SERGIO MENESES HERNANDEZ**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; **LIC. NANCY MOLINA MARTINEZ**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, **LIC. ERICK FERNANDO GONZALEZ ROMERO**, JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y **DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO, DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.. ANEXO 18.**

Q. A FIN DE CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LAS **REGLAS PARA FOMENTAR Y PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES, EN LAS ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL**, PUBLICADAS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2003, EN ADELANTE "LAS REGLAS", DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE INDIQUE LA ESTRATIFICACIÓN O LOS RANGOS EN LOS QUE SE ENCUADRA SU REPRESENTADA, REQUISITANDO PARA TAL EFECTO EL **ANEXO 25.**, O BIEN, UN ESCRITO EN EL CUAL MANIFIESTEN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO CUENTAN CON ESE CARÁCTER DE ESTRATIFICACIÓN.

R. SOLO EN CASO DE PARTICIPAR DE MANERA CONJUNTA, PRESENTAR MANIFIESTO EN ESCRITO LIBRE, DONDE INDIQUE SU INTENCIÓN DE PARTICIPAR DE ESA FORMA, PARA LO CUAL DEBERÁ OBSERVAR LO ESTABLECIDO EN LA REGLA QUINTA DE LAS "REGLAS" QUE SEÑALA:

0142

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

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

I. ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SU REPRESENTADA SE ENCUENTRA ESTRATIFICADO COMO MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA NACIONAL Y LOCAL, PARA TAL EFECTO, DEBERÁ PRESENTAR OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, EMITIDA POR EL H. CONSEJO TÉCNICO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL, CON FECHA NO MAYOR A UN MES DE ANTELACIÓN AL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, ASÍ MISMO DEBERÁ PRESENTAR EL MANIFIESTO ESTABLECIDO EN EL **ANEXO 25.**

II. CONVENIO REALIZADO ENTRE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES, EN EL CUAL SE ESTABLECERÁ LO SIGUIENTE:

A) UN REPRESENTANTE COMÚN.
B) LAS PROPORCIONES O PARTES DEL CONTRATO A CUMPLIR POR CADA UNA DE LAS EMPRESAS, Y;
C) LA MANERA EN QUE RESPONDERÁN CONJUNTA E INDIVIDUALMENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE SE LES ADJUDIQUE.

BASÁNDOSE PARA TAL EFECTO EN EL MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA CONTENIDO EN EL **ANEXO 28**

LAS EMPRESAS QUE PARTICIPEN DE MANERA CONJUNTA CON OTRAS, DEBERÁN PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA REQUERIDA EN LOS NUMERALES 4.3. Y 4.3.1, DE ESTAS BASES, EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA ANTE NOTARIO, Y COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE PARA COTEJO, COMO SI CADA UNA DE ELLAS PARTICIPARÁ DE FORMA INDIVIDUAL. LA OMISIÓN DE DICHO REQUISITO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, CADA EMPRESA QUE PARTICIPE EN FORMA CONJUNTA, DEBERÁ PRESENTAR DENTRO DE SU DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA EL RECIBO DE COMPRA DE BASES A LA PRESENTE LICITACIÓN EFECTUADO POR ALGUNO DE LOS LICITANTES.

4.4 PROPUESTAS.

4.4.1PROPUESTA TÉCNICA

LA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ ENTREGARSE DE MANERA MIXTA, TANTO EN FORMATO ELECTRÓNICO PDF COMO POR ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DEL OFERENTE FIRMADO AUTÓGRAFAMENTE POR EL REPRESENTANTE LEGAL CONFORME AL MODELO DE FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA DEL **ANEXO 19**, PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023, **CONSIDERANDO ADEMÁS LO ESTABLECIDO EN LA JUNTA DE ACLARACIONES; ADEMAS DEBERÁ INTEGRAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA, TODOS LOS CARTAS, MANIFIESTOS Y FORMATOS SOLICITADOS EN EL ANEXO 1 "ANEXO TÉCNICO". LA PROPUESTA TECNICA NO DEBERÁ INDICAR NINGUN PRECIO.**

LA PROPUESTA TÉCNICA DEBERÁ CONTENER LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN

A. CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE. EL DOCUMENTO QUE PRESENTE EL LICITANTE SERÁ EN FORMATO LIBRE, DEBERÁ ESTAR ACTUALIZADO A LA FECHA DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SEÑALANDO LOS ULTIMOS CLIENTES CON LOS QUE HAYA CELEBRADO CONTRATOS O CONVENIOS RELACIONADOS CON EL OBJETO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, SEÑALANDO PARA ELLO NOMBRE DEL CONTACTO, NUMERO TELEFONICO Y CORREO ELECTRÓNICO.

~~B.~~ DEMOSTRAR EXPERIENCIA: PARA TAL EFECTO EL LICITANTE DEBERÁ PROPORCIONAR COPIA SIMPLE DE POR LO MENOS UN CONTRATO O CONVENIO COMPLETO CON ANEXOS A NOMBRE DE SU RAZON SOCIAL, CUYO OBJETO ESTE RELACIONADO CON LA PRESENTE CONVOCATORIA Y CON VIGENCIA DE 12 MESES, DEBERÁ ESTAR DEBIDAMENTE FORMALIZADO CON UNIDADES HOSPITALARIAS DEL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO DURANTE LOS AÑOS 2020 O 2021 O 2022, CON EL QUE DEMUESTRE SU EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD EN LA VENTA, ENTREGA Y/O DISTRIBUCIÓN DE VÍVERES IGUALES A LOS DE LA PARTIDA/LOTE EN EL QUE PARTICIPE. NO SE ACEPTAN CONTRATOS EN LOS QUE LOS BIENES SE ENTREGUEN POR UN TERCERO.

C. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO CORRESPONDIENTE AL DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD, EN EL CUAL SE INDIQUE QUE LA ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO CORRESPONDE

AL COMERCIO DE VÍVERES ACORDE A LA PARTIDA/LOTE EN EL QUE PARTICIPE. PARA LA PARTIDA/LOTE DE BOX LUNCH LA ACTIVIDAD DEBE ESTAR RELACIONADA CON LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

D. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CONTRATO CELEBRADO ENTRE EL LICITANTE Y UNA EMPRESA AUTORIZADA POR LA SECRETARÍA DE SALUD, PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS EN EL DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y SE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO. ASÍ COMO, PRESENTAR COPIA DE LAS FACTURAS Y CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE A LOS ÚLTIMOS SEIS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

E. COPIA SIMPLE DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS POR LA COFEPRIS O CICOPLAFEST O SECRETARÍA DE SALUD, Y LA LICENCIA SANITARIA DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.

F. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR PARA EL EJERCICIO 2023 UN PROGRAMA MENSUAL CALENDARIZADO.

G. PROGRAMA DE SANITIZACIÓN 2023: LOS LICITANTES DEBEN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CONTRATO Y PROGRAMA DE SANITIZACIÓN 2023 DE DICHO ESTABLECIMIENTO, PARA PREVENIR LA PROPAGACIÓN DEL CORONAVIRUS SARS COV-2 COVID-19.

H. ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A QUE, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE ENTREGARÁN EN TIEMPO Y FORMA, DE ACUERDO CON LOS PLAZOS, HORARIOS Y LUGARES ESTABLECIDOS EN LAS BASES Y ANEXOS 1, 1.2., 1.2.1 Y 1.3. EN CASO DE NO DAR CUMPLIMIENTO A DICHOS TÉRMINOS, ACEPTA LAS SANCIONES Y/O PENALIZACIONES A LAS CUALES SE HAGA ACREEDOR POR EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O DEFICIENTE DEL CONTRATO RESPECTIVO.

I. CARTA COMPROMISO EN LA QUE EL LICITANTE MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR GANADOR, SE HARÁ CARGO DE LOS GASTOS GENERADOS POR LAS EVALUACIONES QUE SE REALICEN A LOS BIENES ENTREGADOS, ACEPTANDO QUE "LA CONVOCANTE" PODRÁ REALIZAR HASTA 6 EVALUACIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. LAS MUESTRAS QUE SE REQUIERAN PARA REALIZAR DICHAS EVALUACIONES DEBERÁN SER REPUESTAS POR EL PROVEEDOR, SIN COSTO ALGUNO PARA "LA CONVOCANTE". LAS EVALUACIONES QUE "LA CONVOCANTE" REQUIERA, LAS REALIZARÁ UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS.

J. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE SU CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) VIGENTE PARA LOS LICITANTES QUE OFERTEN LAS PARTIDAS/LOTES DE CARNES, EMBUTIDOS Y BOX LUNCH, DEBEN PRESENTAR, CORRESPONDIENTE AL DOMICILIO DE SU ESTABLECIMIENTO QUE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO, EN EL QUE SE ESPECIFIQUE QUE LA ACTIVIDAD CERTIFICADA ES POR LO MENOS PARA CORTE, DESHUESE Y MOLIDO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR LA ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN DEL DIRECTORIO DE ESTABLECIMIENTOS TIF, PUBLICADO POR EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASICA) PARA COMPROBAR QUE LA CERTIFICACIÓN DE SU ESTABLECIMIENTO TIF SE ENCUENTRA VIGENTE.

K. CARTA DE RESPALDO EN ORIGINAL DE SUS PROVEEDORES TIF (EN HOJA MEMBRETADA, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE, CON EL NÚMERO Y OBJETO DE LA LICITACIÓN) EN EL CASO DE LOS LICITANTES QUE OFERTEN LOS LOTES/PARTIDAS DE CARNES Y EMBUTIDOS, EN LA QUE SE INDIQUE EXPRESAMENTE QUE, SE COMPROMETEN CON EL LICITANTE A SUMINISTRARLE LOS CÁRNICOS (RES, CERDO, POLLO) Y EMBUTIDOS CON LA CALIDAD Y CANTIDAD REQUERIDOS POR LA CONVOCANTE, DEBERA ESTAR FIRMADA AUTÓGRAFAMENTE O TRAVÉS DE MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN ELECTRÓNICA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN, ADJUNTANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.

L. ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE, DE POR LO MENOS DOCE FACTURAS QUE CORRESPONDAN A LOS ÚLTIMOS DOCE MESES (UNA POR MES) PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, EXPEDIDAS POR EL PROVEEDOR TIF QUE LO RESPALDA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN Y PRESENTA SU CERTIFICACIÓN TIF, EN LAS QUE SE ESPECIFIQUEN CLARAMENTE LA DESCRIPCIÓN DE LOS CÁRNICOS (RES, CERDO, POLLO) Y EMBUTIDOS, ACOMPAÑADAS DE SU RESPECTIVO AVISO DE MOVILIZACIÓN Y HOJA DE TRABAJO, CON ELLO SE ACREDITARÁ FEHACIENTEMENTE QUE EL TRASLADO DE DICHOS PRODUCTOS CUMPLEN CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE DE SANIDAD ANIMAL, QUE PERMITE GARANTIZAR LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS PRODUCTOS.

0144

M. ORIGINAL Y COPIA PARA COTEJO DEL ANÁLISIS DE CLENBUTEROL SE DEBERÁ PRESENTAR EL CASO DE LA CARNE DE RES, EN LOS QUE SE INDIQUE QUE LOS CÁRNICOS QUE SUMINISTRARÁN DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO SE ENCUENTRAN LIBRES DE ESTA SUSTANCIA, EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE O DEL ESTABLECIMIENTO TIF DE DONDE PROCEDEN LOS CÁRNICOS QUE OFERTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN. LOS ANÁLISIS DEBEN ESTAR REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE SANIDAD AGROPECUARIA ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) Y CONTAR CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL LABORATORIO DE SANIDAD AGROPECUARIA.

N. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD – REQUISITOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO; EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

O. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS - REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO; EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

P. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL – REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO; EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

Q. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO-DIRECTRICES GENERALES PARA UN TRABAJO SEGURO DURANTE LA PANDEMIA COVID-19, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA ISO/PAS 45005:2020, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO; EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

R. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL CERTIFICADO VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO DE INSUMOS DE ALIMENTOS, EXPEDIDO DE CONFORMIDAD CON LA NORMA ISO-28000:2007, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA EMA, EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CADENA DE SUMINISTRO, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO; EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN.

S. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LA INSPECCIÓN SANITARIA Y MONITOREOS AMBIENTALES CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO, Y EN SU CASO DE LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, ASÍ COMO, DE LOS VEHÍCULOS DE REPARTO; REALIZADOS CON BASE EN LA NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS" DEBIENDO CUMPLIR CON EL 100% DE DICHA NORMA. LOS INFORMES DE INSPECCIÓN Y MONITOREOS DEBEN ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE LA EMA, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DE DICHO(S) LABORATORIO(S). PARA EL CASO DE LOS VEHÍCULOS, LOS INFORMES DEBEN INDICAR EL

NÚMERO DE SERIE Y PLACA DEL VEHÍCULO, COINCIDIENDO CON LA INFORMACIÓN ESTABLECIDA EN LAS FACTURAS, CONTRATOS, Y/O TARJETAS DE CIRCULACIÓN.

T. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL AGUA DE LA LLAVE, FILTRO Y CISTERNA, QUE CUMPLAN CON LOS LÍMITES PERMISIBLES (ORGANISMOS COLIFORMES TOTALES, COLIFORMES FECALES Y CLORO RESIDUAL LIBRE) ESTABLECIDOS EN LA MODIFICACIÓN A LA NOM-127-SSA1-1994 Y/O EN LA NOM-201-SSA1-2015; ASÍ COMO, ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE SUPERFICIES INERTES REALIZADOS AL EQUIPO Y UTENSILIOS QUE SE ENCUENTRAN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, POR EJEMPLO: TABLAS DE PICAR, MESAS DE TRABAJO, TARAS, UTENSILIOS, CUCHILLO DE CORTE, BÁSCULAS, ETC. (PRESENTANDO POR LO MENOS 5 SUPERFICIES INERTES), CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO. LOS RESULTADOS DEBERÁN ESTAR EXPEDIDOS POR LABORATORIO(S) DE ENSAYO ACREDITADO(S) ANTE LA EMA, DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

INDEPENDIENTEMENTE DE LO ANTERIOR, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR LOS ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE CORONAVIRUS (SARS COV-2 COVID-19), CON RESULTADO NEGATIVO O NO DETECTADO DE LAS SIGUIENTES SUPERFICIES INERTES: TABLAS DE PICAR, MESAS DE TRABAJO, TARAS, ESTANTES METÁLICOS O RACKS, BASCULAS, APAGADORES, MANIJAS DE PUERTAS Y CUCHILLOS DEL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO, REALIZADOS POR LABORATORIO(S) DE ENSAYO ACREDITADO(S) ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA), DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS; ENTREGANDO COMO MÍNIMO UN RESULTADO DE CADA TIPO DE SUPERFICIE INERTE MENCIONADA; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.

U. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LOS RESULTADOS DE ESTUDIOS CLÍNICOS REALIZADOS POR UN LABORATORIO CLÍNICO ACREDITADO ANTE LA EMA, AL PERSONAL ASIGNADO PARA LA PREPARACIÓN, ENTREGA Y/O DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, CUYOS RESULTADOS DEBEN INCLUIR: EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, REACCIONES FEBRILES, COPROCULTIVO, BIOMETRÍA HEMÁTICA, LECHO UNGUEAL; DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO(S) LABORATORIO(S), EN LA CUAL SE INDIQUE QUE LAS PRUEBAS QUE REALIZÓ EL LABORATORIO, SE ENCUENTRAN INCLUIDAS EN SU ANEXO TÉCNICO.
LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRA LIBRE DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA1-2009 EN SU NUMERAL 5.12.1 QUE A LA LETRA DICE:

> *"DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO", Y SE ACREDITARÁN CON LA PRESENTACIÓN DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS SOLICITADOS EN EL PRESENTE NUMERAL.*

ADEMÁS, SE DEBEN PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DEL CORONAVIRUS (SARS COV-2 COVID-19), MEDIANTE LA REACCIÓN EN CADENA DE LA POLIMERASA (PCR), CON RESULTADO NEGATIVO DEL PERSONAL ASIGNADO PARA LA PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y/O ENTREGA DE ALIMENTOS EN LAS UNIDADES MÉDICAS HOSPITALARIAS, REALIZADOS POR UN LABORATORIO RECONOCIDO POR EL INSTITUTO DE DIAGNÓSTICO Y REFERENCIA EPIDEMIOLÓGICOS "DR. MANUEL MARTÍNEZ BÁEZ" (INDRE), DENTRO DE LOS ÚLTIMOS 3 MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL RECONOCIMIENTO OTORGADO POR EL (INDRE). ESTOS ANÁLISIS DEBEN CORRESPONDER A LA PLANTILLA DEL PERSONAL DEL CUAL PRESENTA ANÁLISIS CLÍNICOS.

LOS LICITANTES POR CADA PARTIDA/LOTE QUE OFERTEN DEBERÁN ACREDITAR UN MÍNIMO DE 10 PERSONAS.

V. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE EN EL CASO DE PARTICIPAR EN LA PARTIDA/LOTE DEL BOX LUNCH LOS LICITANTES DEBEN PRESENTAR DEL CERTIFICADO VIGENTE DE DISTINTIVO "H" A NOMBRE DEL LICITANTE, EMITIDO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO Y SECRETARÍA DE SALUD, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2018 "ALIMENTOS. MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H", CORRESPONDIENTE AL

0146

ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LAS CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DEL PERSONAL QUE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN, EMITIDAS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO.

W. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMA NMX-R-025-SCFI-2015 PARA LA IGUALDAD LABORAL Y NO DISCRIMINACIÓN, EXPEDIDA A NOMBRE DEL LICITANTE POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) PARA EL PROGRAMA DE PRODUCTOS EN IGUALDAD LABORAL Y NO DISCRIMINACIÓN, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

X. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LAS FACTURAS DEL PARQUE VEHICULAR MODELO 2010 EN ADELANTE, Y EN SU CASO DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, ASÍ COMO DE LAS TARJETAS DE CIRCULACIÓN A NOMBRE DEL LICITANTE, O PRESENTAR CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE TRANSPORTE PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS O CONTRATO DE SERVICIOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON VIGENCIA MÍNIMA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023, ACREDITANDO CONTAR CON EL MÍNIMO DE VEHÍCULOS QUE SE DESCRIBEN A CONTINUACIÓN

VEHÍCULOS SOLICITADOS POR PARTIDA/LOTE PARA LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES

LOTE/PARTIDA	NUMERO MINIMO DE VEHICULOS	
1. ABARROTES	3 VEHÍCULOS CON CAJA SECA	EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ GARANTIZAR LA ENTREGA OPORTUNA DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS, DE CONFORMIDAD CON LOS PLAZOS, HORARIOS Y LUGARES ESTABLECIDOS EN LAS BASES Y ANEXOS 1, 1.2., 1.2.1 Y 1.3.
2. FRUTAS Y VERDURAS	3 VEHÍCULOS CON CAJA SECA	
3. CARNES EN GENERAL	4 VEHÍCULOS CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	
4. EMBUTIDOS	4 VEHÍCULOS CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	
5. LÁCTEOS	4 VEHÍCULOS CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	
6. PAN Y TORTILLA	3 VEHÍCULOS CON CAJA SECA	
7. BOX LUNCH U.H. 7.1. BOX LUNCH RECLUSORIOS	3 VEHÍCULOS CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN	

DICHOS VEHÍCULOS DEBEN SER APROPIADOS Y DE USO EXCLUSIVO PARA EL SUMINISTRO Y TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS, ADEMÁS, LOS LICITANTES DEBERÁN ANEXAR CUATRO FOTOGRAFÍAS LEGIBLES DE CADA EQUIPO DE TRANSPORTE, EN DONDE SE OBSERVE CON CLARIDAD EL ESTADO DEL VEHÍCULO, LAS PLACAS Y EN SU CASO EL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN. EN CASO DE QUE EL LICITANTE ADJUDICADO MODIFIQUE SU PARQUE VEHICULAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, DEBERÁ INFORMAR POR ESCRITO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.

Y. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA LOS LICITANTES QUE OFERTEN LA PARTIDA/LOTE DE BOX LUNCH, DEBEN PRESENTAR LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LOS 15 PRODUCTOS PRINCIPALES TERMINADOS QUE FORMAN PARTE DEL BOX LUNCH (ENSALADA DE ATÚN, HOT DOG, SÁNDWICH DE POLLO, BURRITO DE CARNE MOLIDA, ETC.), QUE MÍNIMO CUENTEN Y CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS: CUENTA DE BACTERIAS MESOFÍLICAS AEROBIAS, CUENTA DE COLIFORMES TOTALES, CUENTA DE COLIFORMES FECALES, SALMONELLA SPP, ESCHERICHIA COLI, PROTEÍNA, GRASA Y CARBOHIDRATOS. DICHOS ANÁLISIS DEBEN ESTAR REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA.

Z. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA LOS LICITANTES QUE OFERTEN LA PARTIDA/LOTE DE ABARROTES DEBEN PRESENTAR LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LA LECHE ULTRA PASTEURIZADA SEMIDESCREMADA QUE MÍNIMO CUENTEN Y CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS: DERIVADOS CLORADOS, SALES CUATERNARIAS DE AMONIO, OXIDANTES, FORMALDEHIDOS Y ANTIBIÓTICOS, CUENTA DE COLIFORMES TOTALES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS, SALMONELLA SPP Y ESCHERICHIA COLI. DICHOS ANÁLISIS DEBEN ESTAR REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (EMA) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA.

AA. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DEL DOCUMENTO EMITIDO POR LA PROFECO EN EL AÑO 2022, QUE AVALE LA VERIFICACIÓN PRACTICADA A LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN (BÁSCULAS QUE SE ENCUENTRAN FÍSICAMENTE EN LAS INSTALACIONES OPERATIVAS QUE ACREDITA LICITANTE EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN), CON SU RESPECTIVO REPORTE DE CALIBRACIÓN REALIZADO EN EL AÑO 2022 POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA EN LA RAMA DE MASA, ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DE DICHO LABORATORIO.

BB. PRESENTAR DEL PERSONAL QUE SE SOLICITA ANÁLISIS CLÍNICOS, COPIA SIMPLE LEGIBLE DE SUS CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN EN LOS TEMAS DE "TODO SOBRE LA PREVENCIÓN DEL COVID-19" O "RECOMENDACIONES PARA

0147

UN RETORNO SEGURO AL TRABAJO ANTE COVID-19" O "TODOS CONTRA EL CORONAVIRUS COVID-19", EXPEDIDAS POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

CC. PRESENTAR DEL PERSONAL QUE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN, ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE, DE LOS CERTIFICADOS DE COMPETENCIA LABORAL VIGENTES EN LOS ESTÁNDARES DE ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS, OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE Y AVES EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS CONFORME A LO SIGUIENTE:

LOTE/PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL Y PERFILES SOLICITADOS	CERTIFICADOS DE COMPETENCIA LABORAL
1. ABARROTES	**5 ALMACENISTAS Y 5 AYUDANTES GENERALES**	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
2. FRUTAS Y VERDURAS	**5 ALMACENISTAS Y 5 AYUDANTES GENERALES**	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
3. CARNES EN GENERAL	**4 TABLAJEROS Y 4 AYUDANTES GENERALES**	OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE Y AVES EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
4. EMBUTIDOS	**4 ALMACENISTAS Y 4 AYUDANTES GENERALES**	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
5. LÁCTEOS	**4 ALMACENISTAS Y 4 AYUDANTES GENERALES**	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
6. PAN Y TORTILLA	**4 ALMACENISTAS Y 4 AYUDANTES GENERALES**	ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS O MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
7. BOX LUNCH U.H. 7.1. BOX LUNCH RECLUSORIOS	**10 MANIPULADORES DE ALIMENTOS**	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS
NOTA: ESTE PERSONAL DEBE CONTAR CON LOS ANÁLISIS CLÍNICOS, DETECCIÓN DE CORONAVIRUS Y CONSTANCIAS EXPEDIDAS POR EL IMSS QUE SE SOLICITAN EN LA PRESENTE LICITACIÓN. ASIMISMO, EL PERSONAL QUE SE ACREDITA EN ESTE APARTADO DEBERÁ MENCIONARSE EN EL LISTADO DE LA CÉDULA DE DETERMINACIÓN DE CUOTAS, EXPEDIDO POR EL SISTEMA ÚNICO DE AUTODETERMINACIÓN DE CUOTAS OBRERO-PATRONALES (SUA) DEL IMSS A NOMBRE DEL LICITANTE, CORRESPONDIENTE AL ÚLTIMO BIMESTRE AL QUE SE ENCUENTRE OBLIGADO, PREVIO A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, PRESENTANDO DENTRO DE SU PROPUESTA TÉCNICA DICHA DOCUMENTACIÓN, ACOMPAÑADA DE SU RESPECTIVO PAGO.		

DICHOS CERTIFICADOS DEBEN ESTAR EXPEDIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.

DD. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE LEGIBLE, DE LA CARTA COMPROMISO "MEDIDAS SANITARIAS PARA EL PLAN GRADUAL HACIA LA NUEVA NORMALIDAD", EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE ESTATAL, MUNICIPAL O ALCALDÍA, CORRESPONDIENTE AL ESTABLECIMIENTO DONDE OPERA EL LICITANTE Y ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN CON EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO, MEDIANTE LA CUAL SE COMPROMETE A CUMPLIR ESTRICTAMENTE CON LOS LINEAMIENTOS, NORMAS, GUÍAS Y/O PROTOCOLOS DE PROTECCIÓN A LA SALUD PARA REANUDAR ACTIVIDADES, HACIA UN REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD, GARANTIZANDO LA PROTECCIÓN DE TRABAJADORES USUARIOS O PERSONAS CON LAS QUE INTERACTÚEN EN EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD ECONÓMICA.

EE. COPIA SIMPLE LEGIBLE DEL DISTINTIVO ELSSA (ENTORNOS LABORALES SEGUROS Y SALUDABLES) 2022 VIGENTE, MISMO QUE PUEDE CONSULTAR Y TRAMITAR EN LA DIRECCIÓN ELECTRÓNICA http//elssa.imss.gob.mx. DICHO CERTIFICADO DEBE CORRESPONDER A LAS INSTALACIONES OPERATIVAS QUE ACREDITA EN EL PRESENTE PROCESO DE LICITACIÓN, CON LA FINALIDAD DE PROMOVER ENTORNOS LABORALES SEGUROS Y SALUDABLES, ENFOCADOS A LA PREVENCIÓN DE LOS PRINCIPALES PROBLEMAS DE SALUD POR RIESGOS DE TRABAJO Y ENFERMEDAD GENERAL, SE SOLICITA PRESENTAR

FF. ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR INSUMOS DE MANERA EXTRAORDINARIA EN CASO DE CONTINGENCIA Y/O CASO FORTUITO, MEDIANTE SOLICITUD DEL ÁREA REQUIRENTE.

CONDICIONES DEL SERVICIO

GG. A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA CONVOCANTE. LA DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS, A TRAVÉS DEL PERSONAL OPERATIVO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA, SERÁN LOS ENCARGADOS DE REPORTAR CUALQUIER DAÑO O DEFECTO EN LOS BIENES ENTREGADOS A LA COORDINACIÓN OPERATIVA DE DIETOLOGÍA, Y ÉSTA A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS PARA SU SEGUIMIENTO. POR LO QUE EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LA GARANTÍA DE LOS BIENES SERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1

HH. LOS INSUMOS DEBERÁN SER DE BUENA CALIDAD, DEBERÁN ESTAR EN OPTIMAS CONDICIONES PARA SU CONSUMO, POR LO QUE EL LICITANTE PRESENTARA ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, GARANTIZA LOS BIENES OFERTADOS OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, CONTRA DEFECTOS DE ELABORACIÓN Y VICIOS OCULTOS QUE IMPIDAN SU CONSUMO, ASIMISMO, EN CASO DE REPORTES DE MALA O

DUDOSA CALIDAD, EL PROVEEDOR ESTÁ OBLIGADO A SUSTITUIR DICHOS BIENES EN UN PERIODO MÁXIMO DE 24 HORAS A PARTIR DE QUE FUE NOTIFICADO.

0148

II. SE ESTABLECERA UN CONTACTO DIRECTO CON EL PROVEEDOR PARA LA RECEPCION DE REPORTES DE MALA CALIDAD, POR LO QUE DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, Y A SOLICITUD DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ENTREGARÁ LOS DATOS DE CONTACTO DIRECTO DE LAS PERSONAS QUE RECIBIRÁN LOS REPORTES DE MALA CALIDAD, CONTENIENDO LOS NOMBRES COMPLETOS, CORREOS ELECTRÓNICOS Y NÚMEROS TELEFÓNICOS MEDIANTE LOS CUALES, RECIBIRÁN Y BRINDARÁN ATENCIÓN Y SEGUIMIENTO A LOS REPORTES POR MALA CALIDAD.

JJ. ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO ACEPTA QUE LOS INSUMOS TENDRÁN UNA CADUCIDAD DE ACUERDO CON LO SEÑALADO EN LAS FICHAS TÉCNICAS, ASIMISMO, QUE ESTARÁN GARANTIZADOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACIÓN, VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD QUE IMPIDAN SU USO Y/O CONSUMO.

KK. LOS INSUMOS DEBERÁN SER ENTREGADOS EN BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 2, 5 Y 10 KILOGRAMOS. EL LICITANTE DEBERA PRESENTAR ESCRITO MANIFESTANDO QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR EN CADA UNIDAD HOSPITALARIA BOLSAS BIODEGRADABLES CON CAPACIDAD DE 2, 5 Y 10 KILOGRAMOS, PARA LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, DE ACUERDO CON LOS CATÁLOGOS DE LOS MENÚS.

LL. PARA EL ADECUADO MANEJO DE LOS INSUMOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS SE DEBERA CONTAR CON BOLSAS BIODEGRADABLES. EN DICHO CASO, EL LICITANTE DEBERA PRESENTAR ESCRITO MANIFESTANDO QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETE A ENTREGAR BOLSAS BIODEGRADABLES SIN COSTO ADICIONAL PARA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE CONFORMIDAD CON LA SIGUIENTE TABLA:

TIPO DE UNIDAD	CANTIDAD DE BOLSAS EN CADA ENTREGA	CAPACIDAD DE LAS BOLSAS
GENERALES Y DE ESPECIALIDADES	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

MM. LA ENTREGA DE LOS BOX LUNCH SE REALIZARÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO 1.2 MENUS DE BOX LUNCH.

NN. EL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS SE REALIZARÁ CONFORME A LO PLASMADO EN EL ANEXO 1.3 CALENDARIO DE ENTREGA DE LOS INSUMOS.

OO. LOS SUMINISTROS SE ENTREGARÁN EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS A LOS RESPONSABLES DE LOS SERVICIOS DE DIETOLOGÍA, O EN AUSENCIA DE ESTE AL ASISTENTE DE DIRECCIÓN O AL RESPONSABLE ADMINISTRATIVO.

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

4.4.2. PROPUESTA ECONÓMICA.

0149

LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR "**LOS LICITANTES**" DE MANERA **IMPRESA Y EN ARCHIVO ELECTRÓNICO EN FORMATO EXCEL (USB) IDENTIFICADO), (ANEXO 20),** CONSIDERANDO LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1**, CONFORME A LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

1. CLAVE SAICA, PARTIDA CONSECUTIVOS, DESCRIPCIÓN DEL BIEN, UNIDAD DE MEDIDA, CANTIDAD SOLICITADA, MARCA, PAÍS DE ORIGEN, PRECIO UNITARIO, **SUBTOTAL, I.V.A. DESGLOSADO Y TOTAL DE LA PROPUESTA.**

2. IMPORTES, EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO **ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO** (REDONDEO).

3. INDICAR QUE LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

4. INDICAR LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR **"LA CONVOCANTE".**

5. LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ CORRESPONDER CON LA PROPUESTA TÉCNICA.

6. LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ TENER UNA VIGENCIA MÍNIMA DE **90** (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

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

PARA DAR CUMPLIMIENTO AL **ARTÍCULO 33 FRACCIÓN VIII** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LA ADJUDICACIÓN PARA EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SE HARÁ POR PARTIDAS DE MANERA INDEPENDIENTE.

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

CON LA FINALIDAD DE ECONOMIZAR EL USO DE PAPEL, SE LES SOLICITA A **"LOS LICITANTES", LA PRESENTACIÓN DE UN DISPOSITIVO DE ALMACENAMIENTO DE DATOS EXTRAÍBLE (USB IDENTIFICADA),** EN CADA UNO DE LOS EVENTOS QUE FORMAN PARTE DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, **PARA PROPORCIONARLES DE MANERA ELECTRÓNICA (ESCANEADA EN FORMATO PDF), COPIA DE LAS ACTAS QUE SE DERIVEN DE CADA EVENTO DE IGUAL FORMA SERÁN ENVIADOS A LOS CORREOS ELECTRÓNICOS QUE PROPORCIONEN.**

5.1. JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 43 CUARTO Y QUINTO PÁRRAFOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y LA **FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 41 DE SU REGLAMENTO**, LA **JUNTA O JUNTAS DE ACLARACIÓN AL CONTENIDO DE LAS BASES** DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE LLEVARÁ(N) A CABO EL DÍA Y LA HORA SEÑALADA EN EL **CALENDARIO DE EVENTOS, NUMERAL 1.8** DE LAS PRESENTES BASES O LAS QUE SE ESTABLEZCAN EN LAS ACTAS RESPECTIVAS DE LAS SUBSECUENTES JUNTAS DE ACLARACIONES EN LA **"SALA DE LICITACIONES" DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL SEGUNDO PISO DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO-TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO**, EN LA QUE SE PASARÁ LISTA DE ASISTENCIA A LOS LICITANTES Y SE DARÁ RESPUESTA A LOS CUESTIONAMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y TÉCNICOS QUE POR ESCRITO O VERBALMENTE FORMULEN **"LOS LICITANTES"** Y POSTERIORMENTE SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO, MISMA QUE SERÁ FIRMADA TANTO POR LOS FUNCIONARIOS COMO **LOS LICITANTES.**

AL REGISTRAR SU ASISTENCIA, **"LOS LICITANTES"** DEBERÁN PRESENTAR **COPIA FOTOSTÁTICA** LEGIBLE DE SU **RECIBO DE COMPRA DE BASES, EMITIDO POR LA CONVOCANTE**, CORRESPONDIENTE A ESTE PROCEDIMIENTO.

PARA EL MEJOR DESARROLLO DE LA **JUNTA DE ACLARACIÓN DE ESTAS BASES**, **"LOS LICITANTES"** DEBERÁN **PREFERENTEMENTE ENVIAR SUS CUESTIONAMIENTOS A PARTIR DE LA PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA** DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y HASTA **24 HORAS** PREVIAS A LA CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE ESTAS BASES, AL CORREO ELECTRÓNICO adinsumosalimenticios2023@gmail.com , EN EL FORMATO ESTABLECIDO POR **"LA CONVOCANTE"** COMO **ANEXO 24**, ACOMPAÑADO DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO EN **ARCHIVO WORD (NO FORMATO PDF)**, ASÍ MISMO, DEBERÁN DE FORMALIZAR DICHA ENTREGA AL MOMENTO DE INICIAR EL EVENTO.

EN LAS ACLARACIONES, PRECISIONES O RESPUESTAS QUE REALICE **"LA CONVOCANTE"**, ESPECIFICARÁ EXPRESAMENTE EL PUNTO O PUNTOS DE LAS BASES QUE SE MODIFICAN O ADICIONAN, MISMAS QUE FORMARÁN PARTE INTEGRANTE DE LAS PROPIAS BASES; ASÍ MISMO, LOS CUESTIONAMIENTOS DE CARÁCTER LEGAL, ADMINISTRATIVO Y ECONÓMICO, TENDRÁN RESPUESTA POR PARTE DEL REPRESENTANTE DE LA **DIRECCIÓN DE**

RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS Y LOS CUESTIONAMIENTOS DE CARÁCTER TÉCNICO SERÁN SOLVENTADOS POR EL REPRESENTANTE DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.**

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO Y UNA VEZ FIRMADA POR **"LOS LICITANTES"**, SE ENTREGARÁ COPIA ELECTRÓNICA A LOS MISMOS. LA OMISIÓN DE FIRMA POR PARTE DE **"LOS LICITANTES"**, NO INVALIDARÁ EL CONTENIDO NI LOS EFECTOS DEL ACTA.

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

PRIMERA ETAPA

5.2. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS.

EL ACTO SE LLEVARÁ A CABO EN LA **"SALA DE LICITACIONES" DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL SEGUNDO PISO DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO - TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO**, EL DÍA Y LA HORA SEÑALADA EN EL **CALENDARIO DE EVENTOS NUMERAL 1.8, DESPUÉS DE ESTA HORA NINGUNA PROPUESTA SERÁ RECIBIDA.**

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

"LOS LICITANTES", DE CONFORMIDAD A LO DISPUESTO POR EL **ARTÍCULO 38** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES DEL DISTRITO FEDERAL, ENTREGARÁN EN ORIGINAL Y COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO SU DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, ASÍ COMO SUS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA, INCLUYENDO ORIGINAL Y COPIA DE LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA, EN UN SOLO SOBRE (PAQUETE, CAJA, ETC.), CERRADO EN FORMA INVIOLABLE**, A QUIEN PRESIDA EL ACTO Y SE PROCEDERÁ A LA APERTURA DEL MISMO, REVISÁNDOSE CUANTITATIVA, SUCESIVA Y SEPARADAMENTE, TANTO LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, COMO LAS PROPUESTAS (TÉCNICA Y ECONÓMICA), DESECHÁNDOSE LAS QUE OMITAN ALGUNO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN ESTAS BASES.

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

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

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

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

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

DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL PRIMER PÁRRAFO DEL **ARTÍCULO 39 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, NO SERÁ REQUISITO PARA ACEPTAR LA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS, QUE QUIEN LAS PRESENTE, CUENTE CON PODERES DE REPRESENTACIÓN DE LA PERSONA FÍSICA O

0151

MORAL, EN CUYO NOMBRE SE REALIZA LA PROPUESTA Y BASTARÁ QUE EXHIBA UNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.

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

5.3. CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARÁN.

DE CONFORMIDAD CON LOS **ARTÍCULOS 49** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 41 FRACCIÓN III** DE SU **REGLAMENTO,** SE PROCEDERÁ DE MANERA EQUITATIVA AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR **"LOS LICITANTES"**, TANTO LEGAL Y ADMINISTRATIVA COMO PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.

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

RESPECTO DE LA **PROPUESTA TÉCNICA**, CONFORME AL PÁRRAFO ANTERIOR, EL (LAS) ÁREA(S) REQUIRENTE(S) Y/O TÉCNICA(S) VERIFICARÁ(N) QUE LA DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN SOLICITADA, LA DESCRIPCIÓN, CONDICIONES Y REQUISITOS TÉCNICOS, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS O BIENES, CORRESPONDAN Y CUMPLAN **CON LO REQUERIDO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS.**

ASÍ MISMO, RESPECTO DE LA **PROPUESTA ECONÓMICA**, SE VERIFICARÁ QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN EL **NUMERAL 4.4.2** DE LAS PRESENTES BASES.

5.4. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 33 FRACCIÓN XVII** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL,** SE DESCALIFICARÁ AL LICITANTE QUE INCURRA EN UNA O VARIAS DE LAS SITUACIONES QUE DE MANERA ENUNCIATIVA Y NO LIMITATIVA SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

A) CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 36** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL,** EL **INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL DE ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES.**

B) SI SE COMPRUEBA QUE HA ACORDADO CON OTRO U OTROS LICITANTES **ELEVAR EL PRECIO** DE LOS BIENES MOTIVO DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

C) SE ENCUENTRE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS **ARTÍCULOS 39** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** O DEL **ARTÍCULO 67** DE LA **LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO** Y 67 DE LA **LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS,** O QUE INCURRA EN ALGÚN ACTO QUE SE CONSIDERE VINCULADO A FALTAS ADMINISTRATIVAS GRAVES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS.

D) EN CASO DE QUE LA PERSONA FÍSICA, EL REPRESENTANTE O EL APODERADO LEGAL, SEGÚN SEA EL CASO, **OMITA FIRMAR LAS PROPUESTAS, LOS MANIFIESTOS O RUBRICAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, CUANDO MENOS EN EL ANVERSO DE TODAS SUS HOJAS.**

E) SI LAS PROPUESTAS NO SE PUEDEN EVALUAR **POR FALTA DE DATOS O NO EXISTA CONGRUENCIA** EN LA INFORMACIÓN PRESENTADA EN LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTAS TÉCNICAS Y/O ECONÓMICAS, CON LO SOLICITADO EN ESTAS BASES.

F) **NO PRESENTAR LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO** DE LA PROPUESTA, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES.

G) NO PRESENTAR SUS PROPUESTAS POR ESCRITO EN **UN SOLO SOBRE** (PAQUETE, CAJA, ETC.) CERRADO DE MANERA INVIOLABLE, QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, LA PROPUESTA TÉCNICA Y LA PROPUESTA ECONÓMICA, INCLUYENDO LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS **(NUMERAL 3.2)**, ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS.

H) EN CASO DE PRESENTAR **ALGÚN MANIFIESTO, PROPUESTA TÉCNICA O ECONÓMICA** QUE NO CUENTE CON LA INFORMACIÓN SEÑALADA EN EL **NUMERAL 4.3 (ELABORACIÓN DE LAS PROPUESTAS)** DE LAS PRESENTES BASES.

5.5. DICTAMEN.

CONFORME A LO DISPUESTO POR EL **ARTÍCULO 49** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, UNA VEZ QUE SE HAYA VERIFICADO QUE LAS PROPUESTAS INCLUYAN TODA LA INFORMACIÓN, DOCUMENTOS Y REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES, SE ELABORARÁ UN DICTAMEN QUE SERVIRÁ DE FUNDAMENTO PARA EMITIR EL FALLO EN EL QUE SE INDICARÁ LA PROPUESTA QUE HAYA CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS

LEGALES, ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y EN SU CASO, DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL, REQUERIDOS POR **"LA CONVOCANTE"** EN ESTAS BASES; QUE HAYA REUNIDO LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, QUE GARANTICE SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS Y HAYA PRESENTADO EL PRECIO MÁS BAJO.

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

A) DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA. (REVISIÓN POR LA CONVOCANTE, A TRAVÉS DE LA **UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS.**)
B) PROPUESTA TÉCNICA. (EVALUACIÓN POR PARTE DE LA **DIRECCIÓN GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.**
C) PROPUESTA ECONÓMICA Y GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA (ÁREA DE ADQUISICIÓN).

SEGUNDA ETAPA

5.6 FALLO

CONFORME A LO DISPUESTO POR LOS **ARTÍCULOS 43 FRACCIÓN II Y 49** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL,** ASÍ COMO POR EL ARTÍCULO **41 FRACCIONES** III Y IV DE SU **REGLAMENTO,** EL ACTO DE FALLO SE LLEVARÁ A CABO EN LA **"SALA DE LICITACIONES" DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SITA EN EL SEGUNDO PISO DEL ANEXO 2 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AVENIDA INSURGENTES NORTE NO. 423, COLONIA COMPLEJO URBANO NONOALCO – TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO**, EN EL DÍA Y LA HORA SEÑALADA EN EL **CALENDARIO DE EVENTOS NUMERAL 1.8** DE LAS PRESENTES BASES.

"LA CONVOCANTE", COMUNICARÁ EL RESULTADO DEL DICTAMEN, SEÑALANDO DETALLADAMENTE LAS PROPUESTAS QUE FUERON DESCALIFICADAS, FUNDANDO Y MOTIVANDO LAS CAUSAS POR LAS QUE NO FUERON ACEPTADAS, INDICANDO LAS QUE HAYAN CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LOS REQUISITOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, ASÍ COMO EL NOMBRE DE LOS LICITANTES QUE OFERTARON LAS MEJORES CONDICIONES Y LOS PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES Y/O SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DANDO A CONOCER EL IMPORTE RESPECTIVO.
SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO Y UNA VEZ FIRMADA POR "LOS LICITANTES", SE ENTREGARÁ COPIA ELECTRÓNICA **DE LA MISMA.** LA OMISIÓN DE FIRMA POR PARTE DE "LOS LICITANTES", NO INVALIDARÁ EL CONTENIDO NI LOS EFECTOS DEL ACTA.

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

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

5.6.1. PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS

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

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

EN CASO DE QUE SE PRESENTE PERSONA DISTINTA A LA SEÑALADA EN EL PÁRRAFO QUE ANTECEDE, PARA PARTICIPAR EN LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS, ÉSTA DEBERÁ ACREDITAR SU PERSONALIDAD, MEDIANTE

0153

LA PRESENTACIÓN DE SU PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN OFICIAL **VIGENTE** (CREDENCIAL PARA VOTAR EMITIDA POR EL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL O INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, CÉDULA PROFESIONAL, PASAPORTE), AMBOS EN ORIGINAL Y COPIA SIMPLE LEGIBLE.

NO SE ACEPTARÁN DOCUMENTOS DIGITALIZADOS O EN CUALQUIER OTRO MEDIO MAGNÉTICO, AL MOMENTO DE ACREDITAR SU PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE.

EN CASO DE NO PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN ESTE NUMERAL EL LICITANTE NO TENDRÁ DERECHO A PARTICIPAR EN EL ACTO DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS.

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

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

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

a) **"LOS LICITANTES"** OFERTARÁN PRECIOS MÁS BAJOS **EN TÉRMINOS PORCENTUALES**, RESPECTO DE LA PROPUESTA QUE ORIGINALMENTE HAYA RESULTADO LA MÁS BENÉFICA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

b) LAS CONDICIONES LEGALES Y TÉCNICAS PRESENTADAS EN LAS PROPUESTAS INICIALES NO PODRÁN SER MODIFICADAS.

c) **"LOS LICITANTES" NO DEBERÁN TENER COMUNICACIÓN ENTRE SÍ** AL MOMENTO DE EFECTUAR LAS PROPUESTAS DE PRECIOS MÁS BAJOS, DEBIENDO HACERLAS INVARIABLEMENTE EN EL FORMATO PREVIAMENTE ESTABLECIDO POR **"LA CONVOCANTE"**.

d) AL FINAL DE CADA RONDA, **"LOS LICITANTES"** DEBERÁN ENTREGAR A **"LA CONVOCANTE"**, EL FORMATO MEDIANTE EL CUAL OFREZCAN UN MEJOR PRECIO EN TÉRMINOS PORCENTUALES, FIRMANDO A UN LADO DE CADA PORCENTAJE OFRECIDO.

e) **"LA CONVOCANTE"** DARÁ A CONOCER EL PRECIO MÁS BAJO QUE RESULTE DE CADA RONDA.

f) DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA FRACCIÓN II DEL APARTADO B DE LOS **LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS PARA LOS BIENES Y SERVICIOS** OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO, LOS PRECIOS MÁS BAJOS SERÁN OFERTADOS **EN DOS RONDAS**, UNA VEZ CONCLUIDAS Y COMO RESULTADO DE ELLAS SE DESPRENDA QUE EL PRECIO MÁS BAJO OFERTADO NO ES CONVENIENTE PARA LA CONVOCANTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL TERCER PÁRRAFO DE LA FRACCIÓN II DEL ARTÍCULO 43 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LA CONVOCANTE CON LA FINALIDAD DE ADJUDICAR EL PROCEDIMIENTO, PODRÁ REALIZAR LA O LAS RONDAS ADICIONALES NECESARIAS PARA OBTENER LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

g) UNA VEZ CONCLUIDAS LAS RONDAS Y HABIÉNDOSE DETERMINADO EL LICITANTE QUE OFERTÓ EL PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES REQUERIDOS Y COMO CONSECUENCIA HAYA RESULTADO ADJUDICADO, SE LEVANTARÁ EL ACTA CORRESPONDIENTE, ENTREGÁNDOSE COPIA ELECTRÓNICA DE LA MISMA A CADA UNO DE LOS ASISTENTES.

h) TANTO EL ACTA CORRESPONDIENTE COMO EL (LOS) FORMATO (S) DE LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS SERÁ (N) RUBRICADO (S) POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE **"LA CONVOCANTE"** Y POR **"LOS LICITANTES"**, QUE INTERVINIERON EN DICHA ETAPA.

i) DICHOS DESCUENTOS OFRECIDOS POR **EL LICITANTE** SE APLICARÁN A CADA UNA DE LAS PARTIDAS QUE CONFORMAN LA PROPUESTA ECONÓMICA MÁS BAJA.

LOS LICITANTES NO DEBERÁN HACER USO DEL CELULAR O CUALQUIER OTRO MEDIO DE COMUNICACIÓN AL MOMENTO DE EFECTUAR LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS, DEBIENDO HACERLA INVARIABLEMENTE EN EL FORMATO PREVIAMENTE ESTABLECIDO POR LA CONVOCANTE.

5.6.2. CRITERIOS DE DESEMPATE

CON FUNDAMENTO EN LO QUE ESTABLECE **LA FRACCIÓN II, CUARTO PÁRRAFO INCISOS A) Y B) DEL ARTÍCULO 43 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, SI COMO RESULTADO DE LA EVALUACIÓN A LAS

PROPUESTAS Y EL MEJORAMIENTO DE PRECIOS AL QUE SE REFIERE EL NUMERAL ANTERIOR, SE DETERMINA QUE EXISTEN DOS O MÁS PROPUESTAS QUE OFERTEN PRECIOS IGUALES, **"LA CONVOCANTE"** APLICARÁ LOS SIGUIENTES CRITERIOS PARA EL DESEMPATE:

a) SE ADJUDICARÁ AL **"LICITANTE"** QUE HUBIERE OFRECIDO MEJORES CONDICIONES EN SU PROPUESTA, ADICIONALES A LAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS EN LAS BASES, CON RELACIÓN A LOS BIENES MOTIVO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO.

b) SE ADJUDICARÁ PROPORCIONALMENTE EN PARTES IGUALES A LAS PROPUESTAS QUE REÚNAN LAS MISMAS CONDICIONES E IGUALDAD DE PRECIOS, Y EN SU CASO, SE ENCUENTRE INSCRITO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES CON LA ANOTACIÓN QUE LO IDENTIFIQUE COMO PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE.

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

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

A) CUANDO NINGÚN PROVEEDOR HAYA ADQUIRIDO BASES.

B) CUANDO NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL PRESENTE PROPUESTAS, AUN HABIENDO ADQUIRIDO BASES.

C) CUANDO NINGUNA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS REÚNA LAS CONDICIONES Y REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

D) CUANDO LOS PRECIOS OFERTADOS NO FUEREN CONVENIENTES PARA **LA CONVOCANTE**.

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL **TERCER PÁRRAFO** DEL **ARTÍCULO 51** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** EN CASO DE QUE EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SE DECLARE DESIERTO **"LA CONVOCANTE"** PODRÁ PROCEDER CONFORME A LO PREVISTO POR EL **ARTÍCULO 54, FRACCIÓN IV DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.**

5.8. SUSPENSIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 35 DE LA "LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL", LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO PODRÁ INTERVENIR EN CUALQUIER ACTO QUE CONTRAVENGA LAS DISPOSICIONES DE DICHA LEY, DECLARANDO LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 136 FRACCIÓN XIX DEL REGLAMENTO INTERIOR DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADIMISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN CASO DE QUE EL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO ADSCRITO A LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA "LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL", PODRÁ INSTRUIR A "LA CONVOCANTE" QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS QUE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO .

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

EN CASO FORTUITO O DE CAUSA DE FUERZA MAYOR, LA CONVOCANTE LEVANTARÁ ACTA CIRCUNSTANCIADA SI TUVIERE LA NECESIDAD DE INTERRUMPIR CUALQUIER ACTO CORRESPONDIENTE AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, INDICANDO LA FECHA Y HORARIO DE REINICIO.

6. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.

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

0155

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

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

CUANDO LA MODIFICACIÓN SE REALICE EN EL ACTO DE:

A) **JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES. "LOS LICITANTES"** AL ELABORAR SUS PROPUESTAS, DEBERÁN CONSIDERAR EL NUEVO MONTO, CANTIDAD O PLAZO REQUERIDO.

B) **PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS. "LA CONVOCANTE"** OTORGARÁ A **"LOS LICITANTES"** UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS HÁBILES, A EFECTO DE QUE REALICEN LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES **EN LA PARTE ECONÓMICA** DE SU PROPUESTA, CONSIDERANDO EL NUEVO MONTO, CANTIDAD O PLAZO REQUERIDO, CONFORME AL FORMATO ESTABLECIDO PARA TAL EFECTO POR **"LA CONVOCANTE"**.

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

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

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

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

7. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LOS **ARTÍCULOS 33 FRACCIÓN VIII, 62 PRIMER PÁRRAFO Y 63** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EL (LOS) CONTRATO (S) SE ADJUDICARÁ (N) **POR PARTIDA (LOTE)**, BAJO LA CONDICIÓN DE **PRECIO FIJO** HASTA LA ENTREGA Y FACTURACIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS RECIBIDOS, AL(OS) LICITANTE(S) QUE HAYA(N) CUMPLIDO TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES, QUE GARANTICE(N) SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS Y EN SU CASO OFERTE(N) EL PRECIO MÁS BAJO POR PARTIDA, RESPECTO DE LAS DEMÁS OFERTAS QUE CUMPLIERON TODOS LOS REQUISITOS.
DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL **ARTÍCULO 39 BIS** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, PREVIAMENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATOS RESPECTIVO (S), **"LA CONVOCANTE"** VERIFICARÁ QUE EL PROVEEDOR O PROVEEDORES ADJUDICADOS, NO SE ENCUENTREN SANCIONADOS POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA O EN ESTADO DE INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON ALGUNA DEPENDENCIA, ÓRGANO DESCONCENTRADO, ALCALDÍA O ENTIDAD, SEGÚN CORRESPONDA.
LAS ADJUDICACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SE FORMALIZARÁN DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 55** DEL **REGLAMENTO** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y LOS **NUMERALES 5.7.2** Y **5.7.3** DE LA **CIRCULAR UNO 2019 "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS"**, VIGENTE.

0156

8. FIRMA DEL CONTRATO.

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

A LA FIRMA DEL CONTRATO RESPECTIVO, EL (LOS) LICITANTE (S) QUE RESULTÓ (ARON) ADJUDICADO (S) DEBERÁ (N) ENTREGAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL MISMO, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL **NUMERAL 3.3 (GARANTÍA DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO)** DE ESTAS BASES.

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

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

DE CONFORMIDAD AL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL ATRASO DE **"LA CONVOCANTE"** EN LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS RESPECTIVOS POR INCUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES, PRORROGARÁ EN IGUAL PLAZO LA FECHA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR AMBAS PARTES.

9. ASPECTOS ECONÓMICOS.

9.1 ANTICIPOS.

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

9.2. PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.

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

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

"EL LICITANTE" ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTARSE EN LA DIRECCIÓN DE FINANZAS DE **"LA CONVOCANTE"** SITA EN EL PISO 16 DE LA TORRE INSIGNIA, UBICADA EN AV. INSURGENTES NORTE NO. 423, COL. COMPLEJO URBANO NONOALCO TLATELOLCO, C.P. 06900, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, PARA REQUISITAR POR ÚNICA VEZ LA CÉDULA DE REGISTRO PARA LA TRANSFERENCIA INTERBANCARIA, DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

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

LAS FACTURAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DEBERÁN CONSIDERAR LO QUE DETERMINA LA NORMATIVIDAD CORRESPONDIENTE, EN EL **ANEXO 23** SE RELACIONAN LAS CONDICIONES A CUMPLIR.

LA OBLIGACIÓN DE PAGO POR PARTE DE **"LA CONVOCANTE"**, SERÁ ÚNICAMENTE POR LOS BIENES ENTREGADOS Y/O SERVICIOS REALIZADOS, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO CORRESPONDIENTE.

9.3. PAGOS EN EXCESO.

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

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

9.4. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

10. PENAS CONVENCIONALES.

CON FUNDAMENTO EN LOS **ARTÍCULOS 42 PRIMER PÁRRAFO Y 69** DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, EN LOS **ARTÍCULOS 57 Y 58** DE SU REGLAMENTO Y EN LO DISPUESTO EN EL **PUNTO 5.13** DE LA **CIRCULAR UNO 2019**, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS VIGENTE, "**LA CONVOCANTE**" APLICARÁ AL PROVEEDOR, PENAS CONVENCIONALES EN CASO DE RETRASO, INCUMPLIMIENTO, VICIOS OCULTOS, DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DEL BIEN, ASÍ COMO LOS ENTREGABLES QUE FORMAN PARTE DE LA ADQUISICIÓN, POR CADA DÍA NATURAL QUE TRANSCURRA DE INCUMPLIMIENTO, **LA CONVOCANTE** APLICARÁ AL PROVEEDOR, PENAS CONVENCIONALES CALCULADAS SOBRE EL IMPORTE TOTAL DE LOS BIENES NO ENTREGADOS Y/O SERVICIOS NO REALIZADOS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE DESCONTARÁ DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECÍFICA DE QUE SE TRATE Y ÚNICAMENTE SE LIQUIDARÁ AL PROVEEDOR LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

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

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

LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN DE LA SIGUIENTE MANERA:

LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES, POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) PARA LOS LOTES 1,2,3,4,5 Y EL 25% PARA EL LOTE 6, 7 Y 7.1 SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, SIN CONSIDERAR DESCUENTOS NI EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).

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

LAS PENAS CONVENCIONALES SE CALCULARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:

Lotes 1,2,3,4 y 5.

DESCRIPCIÓN DEL BIEN NO RECIBIDO (A)	CANTIDAD (B)	PRECIO UNITARIO DEL BIEN SIN I.V.A. (C)	IMPORTE DE LOS BIENES NO ENTREGADOS (D)=(B*C)	DÍA PROGRAMADO PARA LA ENTREGA (E)	DÍA REAL DE ENTREGA (F)	DÍAS DE RETRASO (G)=(F-E)	MONTO DE PENA CONVENCIONAL POR DÍA 10% (H)=(.01*D)	IMPORTE DE PENA CONVENCIONAL (I)=(H*G)
							TOTAL	

0210

0158

Lotes 6,7,7.1

DESCRIPCIÓN DEL BIEN NO RECIBIDO (A)	CANTIDAD (B)	PRECIO UNITARIO DEL BIEN SIN I.V.A. (C)	IMPORTE DE LOS BIENES NO ENTREGADOS (D)=(B*C)	DÍA PROGRAMADO PARA LA ENTREGA (E)	DÍA REAL DE ENTREGA (F)	DÍAS DE RETRASO (G)=(F-E)	MONTO DE PENA CONVENCIONAL POR DÍA 25% (H)=(.01*D)	IMPORTE DE PENA CONVENCIONAL (I)=(H*G)
							TOTAL	

10.1. RECHAZO DE LOS BIENES.

DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL PERSONAL DEL ÁREA OPERATIVA DE DIETOLOGÍA EN CADA UNA DE LAS UNIDADES HOSPITALARIAS, PROCEDERÁN A RECHAZAR LOS BIENES ENTREGADOS POR EL PROVEEDOR QUE SE ENCUENTREN VISIBLEMENTE EN MAL ESTADO, DEFECTUOSOS O INCOMPLETOS O CUANDO SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE DEFECTOS, VICIOS OCULTOS Y/O MALA CALIDAD EN LOS MISMOS, CONFORME A LO DESCRITO EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, ASÍ COMO EN LA PROPUESTA TÉCNICA PRESENTADA POR EL LICITANTE.

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

10.2. REPOSICIÓN DE LOS BIENES.

EL 100% (CIEN POR CIENTO) DE LOS BIENES RECHAZADOS (SALVO EL LOTE 7 "BOX LUNCH) DEBERÁN SER REPUESTOS, CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN UN PLAZO DE 24 HORAS, SIN CARGO Y RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. SEGÚN CORRESPONDA, EL PROVEEDOR SE SUJETARÁ A LAS PENAS CONVENCIONALES POR RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, ASÍ COMO A LAS CONSECUENCIAS JURÍDICAS ESTABLECIDAS EN LOS PUNTOS **10** Y **11** DE LAS PRESENTES BASES, INCLUIDAS LAS QUE LE RESTITUYAN A "**LA CONVOCANTE**" LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS, A PARTIR DEL DÍA EN QUE ÉSTE RECIBA EL AVISO DE RECHAZO MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO POR PARTE DEL PERSONAL DE LA UNIDAD MÉDICA CORRESPONDIENTE.

11. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

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

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

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

TAMBIÉN SERÁN CAUSAS DE RESCISIÓN, CUANDO:

A) SE COMPRUEBE QUE LOS BIENES ENTREGADOS NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN ESTAS BASES Y SUS ANEXOS, O PRESENTEN DE MANERA REITERADA PROBLEMAS DE CALIDAD.

B) SE HAYA AGOTADO EL MONTO LÍMITE PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LAS QUE NO EXCEDERÁN DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

C) EL PROVEEDOR MODIFIQUE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE LAS PRESENTES BASES Y DEL CONTRATO RESPECTIVO.

D) LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DEL PROVEEDOR, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

E) EL PROVEEDOR INTENTE POR CUALQUIER MEDIO EL COBRO DE ALGUNA COMISIÓN, CUOTA, CARGO U HONORARIO ADICIONAL Y QUE NO ESTÉ PACTADO EN EL CONTRATO RESPECTIVO.

F) EL PROVEEDOR SE DECLARE EN QUIEBRA O SUSPENSIÓN DE PAGOS O HAGA CESIÓN EN FORMA TAL QUE PUEDA AFECTAR LOS INTERESES DE **"LA CONVOCANTE"**.

G) EL PROVEEDOR RECABE CONSTANCIA DE HABER ENTREGADO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DE **"LA CONVOCANTE"**, SIN HABERLOS ENTREGADO EFECTIVAMENTE O HABERLOS PROPORCIONADO CON DEFICIENCIAS O EN FORMA INCOMPLETA, INDEPENDIENTEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRAN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO.

H) EL INCUMPLIMIENTO A CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTAS BASES, SUS ANEXOS Y/O EL CONTRATO CORRESPONDIENTE DURANTE SU VIGENCIA.

I) LAS DEMÁS QUE SEÑALEN LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** Y/O SU REGLAMENTO.

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

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **TERCER PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, "LA CONVOCANTE"** PODRÁ DECRETAR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO, SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR CAUSAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y QUE DE NO PROCEDERSE A LA TERMINACIÓN DEL MISMO SE PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS O EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SIN NECESIDAD DE LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EN LOS CASOS EN QUE EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE CAUSEN AFECTACIONES A LOS INTERESES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, YA SEA POR MUTUO CONSENTIMIENTO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SERÁ SIN RESPONSABILIDAD PARA **"LA CONVOCANTE"**, DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 56 FRACCIÓN XIV, DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.**
ASIMISMO, LAS PARTES CONTRATANTES CONVIENEN QUE **"LA CONVOCANTE"** DARÁ POR SUSPENDIDO O TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO ADMINISTRATIVO, SIN RESPONSABILIDAD PARA ESTA, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES PREVISTAS EN EL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A CARGO DEL PROVEEDOR.

EN CASO DE QUE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, PODRÁ INSTRUIR A **"LA CONVOCANTE"** QUE PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL, O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

13. VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 77 SEGUNDO PÁRRAFO Y 78 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PODRÁN LLEVAR A CABO LAS VISITAS E INSPECCIONES QUE ESTIMEN PERTINENTES A LAS INSTALACIONES DE LOS PROVEEDORES QUE RESULTEN ADJUDICADOS, A FIN DE QUE APORTEN DATOS, DOCUMENTACIÓN E INFORMES RELACIONADOS CON LOS BIENES CUYO CONTRATO SE ADJUDIQUE EN ESTE PROCEDIMIENTO.

0160

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

"LA CONVOCANTE" POR SÍ, O A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO (SEDECO), PODRÁ REALIZAR VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS PROVEEDORES ADJUDICADOS, CON EL OBJETO DE CONSTATAR QUE LOS BIENES Y/O SERVICIOS CUMPLAN CON EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL SEÑALADO.

14. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

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

15. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

16. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES

CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 33 FRACCIÓN XIX DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES DE ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ASÍ COMO LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR **"LOS LICITANTES"** PODRÁN SER NEGOCIADAS, SALVO LA PROPUESTA ECONÓMICA, EN VIRTUD DE QUE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL **SEGUNDO PÁRRAFO DE LA FRACCIÓN II DEL ARTÍCULO 43 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL**, LOS LICITANTES QUE CUMPLIERON CUALITATIVAMENTE, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO INFERIOR AL ORIGINALMENTE PRESENTADO, CON LA FINALIDAD DE RESULTAR ADJUDICADOS.

17. CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES

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

NINGUNA DE LAS CLÁUSULAS CONTENIDAS EN EL O LOS CONTRATOS ADJUDICADOS COMO RESULTADO DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PODRÁN SER NEGOCIADAS, LOS CUALES SE ENCUENTRAN DE MANERA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA EN EL. ANEXO 27.

18. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

EN CUMPLIMIENTO DE LOS ARTÍCULOS 6 Y 7 DE LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SE HACE DE SU CONOCIMIENTO QUE LOS DATOS PERSONALES SERÁN PROTEGIDOS CONFORME A LA NORMATIVIDAD APLICABLE.

19. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.

19.1 INCONFORMIDADES.

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

0161

19.2 CONTROVERSIAS.

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

NOTA: LOS FORMATOS QUE SE INCLUYEN EN ESTAS BASES DEBEN CONSIDERARSE SOLO COMO UNA GUÍA EN LA PRESENTE LICITACIÓN, POR LO QUE LA ADECUADA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE LOS PARTICIPANTES.

CIUDAD DE MÉXICO, A 23 DE ENERO DE 2023

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ
DIRECTORA GENERAL

0162

ANEXO 1
"ANEXO TECNICO"

NOTA: LAS CANTIDADES SOLICITADAS SON REFERENCIALES, AL TRATARSE DE UN PROCEDIMIENTO BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO.

DESCRIPCIÓN LOTE 1, ABARROTES.
(PARTIDA 1)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0004	ABLANDADOR DE CARNE	FRASCO	338
2	2211-0005	ACEITE DE MAÍZ	LITRO	198
3	2211-0006	ACEITE DE OLIVA	LATA	426
4	2211-0007	ACEITUNAS	KILO	191
5	2211-0008	AJONJOLÍ	KILO	50
6	2211-0009	ALMENDRA EMPAQUETADA	KILO	211
7	2211-0010	ARROZ	KILO	6054
8	2211-0012	ATÚN (II)	LATA	1246
9	2211-0018	AVENA	KILO	292
10	2211-0019	ACEITE VEGETAL 100% DE CANOLA	LITRO	11,617
11	2211-0020	AZÚCAR	KILO	20,745
12	2211-002	CACAHUATE	KILO	134
13	2211-0023	CAFÉ DE GRANO	KILO	2,117
14	2211-0024	CAJETA---	FRASCO	335
15	2211-0025	CANELA MOLIDA	FRASCO	253
16	2211-0026	CANELA EN RAJA	KILO	303
17	2211-0027	BICARBONATO DE SODIO PARA COCINA***	PAQUETE	119
18	2211-0028	CIRUELA PASA	KILO	88
19	2211-0029	CLAVO MOLIDO	FRASCO	159
20	2211-0030	COMINO	BOLSA	185
21	2211-0031	CONSOMÉ	KILO	1,226
22	2211-0032	CURRY	PAQUETE	100
23	2211-0033	CHILE ANCHO	KILO	210
24	2211-0034	CHILE ÁRBOL	KILO	93
25	2211-0035	CHILE CHIPOTLE	KILO	59
26	2211-0036	CHILE CHIPOTLE ADOBADO	LATA	1,067
27	2211-0037	CHILE GUAJILLO	KILO	389
28	2211-0038	CHILE JALAPEÑO RAJA	LATA	3,076
29	2211-0039	CHILE MORITA	KILO	86
30	2211-0040	CHILE PASILLA	KILO	197
31	2211-0041	CHOCOLATE EN POLVO	LATA	373
32	2211-0042	CHOCOLATE EN TABLILLA---	PAQUETE	389
33	2211-0043	FLOR DE JAMAICA	KILO	1,506
34	2211-0044	FRIJOL	KILO	9,499
35	2211-0045	FRUTA EN ALMÍBAR---	LATA	9,337
36	2211-0046	GALLETAS MARÍAS---	CAJA	4,996
37	2211-0047	GALLETAS SALADAS	CAJA	655
38	2211-0048	GARBANZA	KILO	353
39	2211-0050	GRANOLA	LATA	358
40	2211-0051	HABA PELADA	KILO	419
41	2211-0052	HARINA DE ARROZ	PAQUETE	865
42	2211-0053	HARINA DE TRIGO	KILO	284
43	2211-0054	HARINA PARA HOT CAKES	PAQUETE	1,437
44	2211-0055	HOJUELAS DE MAÍZ	PAQUETE	1,375
45	2211-0056	JUGO DE MANZANA	LITRO	16,595
46	2211-0057	JUGO DE UVA	LITRO	2,615

0163

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
47	2211-0058	JUGO INDIVIDUAL	PIEZA	122,654
48	2211-0059	LECHE CONDENSADA	LATA	683
49	2211-0061	LECHE EVAPORADA	LATA	779
50	2211-0062	LENTEJAS	KILO	738
51	2211-0063	FÉCULA DE MAÍZ	PAQUETE	1,257
52	2211-0064	MAYONESA	FRASCO	2,996
53	2211-0065	MERMELADA	FRASCO	319
54	2211-0066	MIEL DE ABEJA	FRASCO	376
55	2211-0067	JARABE DE MAÍZ	FRASCO	445
56	2211-0068	MOLE ROJO EN POLVO	KILO	365
57	2211-0069	MOSTAZA	FRASCO	324
58	2211-0070	NUEZ	KILO	164
59	2211-0071	ORÉGANO	KILO	20
60	2211-0072	PASAS	KILO	404
61	2211-0073	PEPITA VERDE ENTERA	KILO	128
62	2211-0074	PILONCILLO	KILO	432
63	2211-0075	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	FRASCO	306
64	2211-0076	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	FRASCO	350
65	2211-0077	POLVO PARA HORNEAR***	BOTE	60
66	2211-0078	PURÉ DE TOMATE	KILOGRAMO	480
67	2211-0079	SAL DE AJO	FRASCO	351
68	2211-0080	SAL DE CEBOLLA	FRASCO	330
69	2211-0081	SAL DE COCINA	KILO	544
70	2211-0082	SAL DE MESA	KILO	1,992
71	2211-0083	SALSA CÁTSUP	FRASCO	912
72	2211-0084	SALSA DE SOYA	FRASCO	260
73	2211-0085	SALSA INGLESA	FRASCO	288
74	2211-0086	SOPA DE CODO	PAQUETE	8,694
75	2211-0087	SOPA DE ESTRELLA	PAQUETE	1,890
76	2211-0088	SOPA DE FIDEO	PAQUETE	4,920
77	2211-0089	SOPA DE ESPAGUETY	PAQUETE	9,063
78	2211-0090	SOPA DE TALLARÍN	PAQUETE	1,534
79	2211-0091	SOPA MENUDA	PAQUETE	2,442
80	2211-0092	TAMARINDO	KILO	2,055
81	2211-0093	VAINILLA ***	FRASCO	364
82	2211-0094	VINAGRE	FRASCO	270
83	2211-0098	AMARANTO, CEREAL TOSTADO AL NATURAL	KILO	153
84	2211-0106	ALBERJÓN	KILO	114
85	2211-0107	ATE DE FRUTAS---	LATA	3,069
86	2211-0108	GELATINA DE AGUA BAJA EN CALORÍAS	PAQUETE	2,700
87	2211-0109	HARINA DE MAÍZ	KILO	109
88	2211-0110	CAFÉ SOLUBLE	PIEZA	271,309
89	2211-0119	AGUA NATURAL BOTELLA DE 500 ML.	PIEZA	260,268
90	2211-0122	MOSTAZA	PIEZA	27,488
91	2211-0123	SALSA CATSUP	PIEZA	28,660
92	2211-0124	SALSA JALAPEÑO	PIEZA	32,814
93	2211-0125	SOYA TEXTURIZADA	KILO	148
94	2211-0126	AZÚCAR	PIEZA	371,268
95	2211-0127	MAYONESA	PIEZA	29,210
96	2211-0128	LECHE SEMIDESCREMADA	LITRO	136,111
97	2211-0131	CEREALES	LATA	1,095
98	2211-0274	ATÚN(I)	LATA	10,450
99	2211-0279	CONCENTRADOS CON PULPA DE FRUTAS EN ENVASE DE PET DE 3.785 LY. (UN GALÓN)---	PIEZA	824
100	2211-0280	GELATINA DE AGUA	KILOGRAMO	6,666

"FICHAS TÉCNICAS" 0810

0164

FICHA TÉCNICA 1.

LOTE 1, ABARROTES. (PARTIDA 1)

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA 2211-0004	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ablandador de carne**: Producto para reblandecer la carne; fabricado a base de enzimas, Frasco de 155 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del ablandador.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia e información: 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: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0165

FICHA TÉCNICA 2.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA 2211-0005	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de maíz**: Aceite vegetal comestible de maíz con abundantes ácidos grasos esenciales, obtenido por presión en frio del germen del maíz, marca registrada, presentación en litro, Con características sensoriales propias del aceite comestible, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0166

FICHA TÉCNICA 3.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceite de oliva**: Aceite vegetal comestible obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo cultivado, sano, cosechado en el estado de madurez adecuado y de calidad tal, que, sometido a procesos exclusivamente mecánicos, se extraiga un zumo natural, marca registrada, presentación lata de 500 ml +/- 10%. Con características sensoriales propias del aceite de oliva, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0167

FICHA TÉCNICA 4.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0007**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Aceitunas**: Aceitunas verde enteras en salmuera de textura firme y crujiente, presentando una buena separación de la carne con respecto al hueso, Presentación frasco sellado de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la aceituna, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0168

FICHA TÉCNICA 5.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ajonjolí**: Semilla Oleaginosa aplanada, pequeña, blanca en su exterior; de aproximadamente de 2 a 4 mm de longitud, en empaque 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0169

FICHA TÉCNICA 6.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0009**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Almendra empaquetada**: Grano seco alargado de la variedad Largueta Desmayo, empaque sellado de producto fresco, limpio e íntegro, Presentación bolsa de kilo, Con características sensoriales propias de la almendra. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios		
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 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: 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: No aplica		

0170

FICHA TÉCNICA 7.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Arroz**: Cereal en granos enteros de apariencia ovalada y de color blanco. Cada empaque o envoltura deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación bolsa de 1 kg, Con características sensoriales propias del arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0170

0171

FICHA TÉCNICA 8.

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**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (II):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 1.880 kg, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.		
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 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 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: No aplica		

0172

CT10

FICHA TÉCNICA 9.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0018**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin sabor y aroma a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0173

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0019**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 del aceite comestible, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS 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 MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en contenedores limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 11. 0174

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0020**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 nutrimental, con características sensoriales propias del Azúcar. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que el empaque no presente alteraciones, que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0175

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0022**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** Cacahuate: cacahuate pelado común o maní, oleaginosa de semilla redondeada, producto fresco, limpio e integro. Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias del cacahuate. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 13.

1510 0176

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Café de grano**: Café 100% puro, tostado y molido. El empaque o envoltura podra 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 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 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: No aplica		

0177

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0024**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cajeta:** Cajeta quemada, Dulce de leche elaborado mediante la combinación de leche de cabra. El envase deberá especificar el contenido neto, presentación frasco de 660 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la cajeta, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0178

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0025**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0179

FICHA TÉCNICA 16

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Canela en raja**: Canela aromática y de sabor agradable. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la canela en raja. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de hongo. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán 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: No aplica		

0180

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0027**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0181

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0028**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ciruela pasa**: Fruto carnoso en forma deshidratada, producto fresco, limpio e integro, Presentación bolsa sellada de kilo. Con características sensoriales propias de la ciruela pasa. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la forma e integridad del producto, que el empaque no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0182

FICHA TÉCNICA 19.

0810

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Clavo molido**: Color pardo oscuro, con un olor aromático y agradable, así como un sabor fuerte, acre y picante, marca registrada, Frasco de 60 gr, Con características sensoriales propias del clavo molido.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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: No aplica		

0183

FICHA TÉCNICA 20.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Comino**: Comino molido con un sabor cálido, aromático, un poco amargo y picante, marca registrada, bolsa de 55 gr (+/- 10%), Con características sensoriales propias del comino.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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: No aplica		

0184

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0031**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Consomé:** Producto en polvo con sabor a caldo de pollo el cual se utiliza como condimento o saborizante para diferentes tipos de preparaciones, marca registrada, empaque sellado de 1 kg. Con características sensoriales propias del consomé, con etiqueta de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto el empaque, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0185

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0032**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Curry:** Mezcla de especias aromáticas, marca registrada, paquete de 60 g, Con características sensoriales propias del curry, con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 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 empaques limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0186

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0033**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile ancho**: Seco, entero, maduro, deshidratado y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Con características sensoriales propias del chile ancho. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté rota, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0187

0810

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0034**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile árbol**: Chile largo, delgado, entero, seco, brillante, picante y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile de árbol. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0188

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0035**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile chipotle**: Chile seco, picoso, arrugado, entero, limpio y ahumado, el empaque. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile chipotle. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

3810

0189

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0036**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile chipotle adobado**: Chile picoso, arrugado, entero y ahumado, presentación lata de 220 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias del chile chipotle adobado, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.		
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 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 envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0190

FICHA TÉCNICA 27.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile guajillo**: Chile seco de piel tersa con forma triangular alargada, entero y limpio, Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile guajillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0010

0191 FICHA TÉCNICA 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: **2211-0038**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile jalapeño raja**: Chile fresco de forma alargada con terminación puntiaguda o chato, carnoso y picoso, presentación lata de 800 gr, (+/- 10%), marca registrada, información nutrimental, y peso drenado visibles. Con características sensoriales propias del chile jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular, tamaño, forma e integridad del envase primario, que no presente alteraciones como abolladuras y abombamiento. Verificar que 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 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 envases cerradas, selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 29.

0192

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile morita**: Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile morita. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0193

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0040**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chile pasilla:** Chile seco, gruesa, entero, picoso y limpio. Presentación paquete de kilo, especificar el contenido neto. Con características sensoriales propias del chile pasilla. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0194

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0041**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en polvo**: Es un polvo seco que no es amargo, presentación lata de 800 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del chocolate en polvo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0195

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0042**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Chocolate en tablillas**: Es un tipo de chocolate que se obtiene de los granos de cacao, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 540 gr Con características sensoriales propias del chocolate en tablilla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate, y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba.		
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 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 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 minimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en empaques cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0196

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0043**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Flor de Jamaica**: Las flores son de color rojo en la base y más pálido en los extremos, debe ser entero, fresco y limpio el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la flor de Jamaica. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0197

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0044**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fríjol**: 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 35.

0198

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0045**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fruta en almíbar:** Producto con frutas sanas y limpias. El empaque deberá especificar el contenido neto, la clase de fruta que contiene (durazno, piña o mango), información nutrimental, marca registrada, presentación en lata de 800 gr +/- 10% y contenido drenado visibles. Con características sensoriales propias de la fruta en almíbar.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 de estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0199

FICHA TÉCNICA 36.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0046**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Galletas Marías**: Es un tipo de galleta dulce, marca registrada, presentación caja de 850 gr, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas marías, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0200

FICHA TÉCNICA 37.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0047**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Galletas saladas: Es la galleta horneada a base de harina preparadas con sal, presentación caja de 504 gr +/-10%, deberán llegar perfectamente cerrados, conteniendo paquetes individuales, no a granel, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, Con características sensoriales propias de las galletas saladas, con etiquete de valor nutrimental visible.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, 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 potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	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 nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica	

0050

0201 FICHA TÉCNICA 38.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0048**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Garbanza**: Es un grano seco de la familia de las leguminosas, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del garbanzo, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0202

FICHA TÉCNICA 39.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0050**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Granola: Contiene hojuelas, semillas y frutillas secas, marca registrada. Presentación en bolsa de 1kg, Con características sensoriales propias de la granola, con etiquete de valor nutrimental visible.

En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques sellados con las mismas características que el paquete de origen.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, 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 potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica	

0203

FICHA TÉCNICA 40.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Haba pelada**: Es un grano maduro, seco y entero, el empaque primario deberá especificar el contenido neto, presentación bolsa de kilo, marca registrada, Con características sensoriales propias del haba pelada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin humedad, 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 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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0204

FICHA TÉCNICA 41.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de arroz**: Producto obtenido de la molienda del arroz 100% cristal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina de arroz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva Verificar que 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 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 nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0205

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0053**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Harina de trigo**: Producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos y limpios, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 kg Con características sensoriales propias de la harina de trigo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-187-SSAI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.		
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 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 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 empaques cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0206

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0054**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Harina para Hot cakes: Es una mezcla de harina de trigo con polvos leudantes, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 500 gr Con características sensoriales propias de la harina para hot cakes.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, 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 potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica	

0207

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0055**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Hojuelas de maíz:** Hojuelas secas, enteras a base de grano de maíz, paquete de 495 gr, marca registrada Con características sensoriales propias de las hojuelas de maíz, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0208

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0056**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de manzana:** Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de jugo de manzana, ser de marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de manzana, sin edulcorantes y con etiqueta de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en cajas cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0209

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0057**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo de uva**: Presentación del envase tetra pak de 1 lt, especificar el contenido neto de Jugo de Uva, de marca registrada, Con características sensoriales propias del Jugo de Uva, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 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: No aplica		

0210

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0058**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Jugo individual**: Es la parte liquida de la fruta, presentación del envase tetra pak pieza 200 ml. especificar el contenido neto, el sabor correspondiente, marca registrada, Con características sensoriales propias del jugo de la fruta en diferentes sabores, sin edulcorantes y con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 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: No aplica		

0211

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0059**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche condensada**: Producto elaborado a partir de leche a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, presentación lata de 375 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche condensada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0212

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0061**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Leche evaporada:** Leche entera que ha sido concentrada por evaporación y/o adición de sólidos de leche y esterilizada. Además, está pasteurizada y homogenizada, con adición de vitaminas A, C, D. presentación lata de 360 gr +/- 10%, marca registrada, Con características sensoriales propias de la leche evaporada, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libres de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0213

FICHA TÉCNICA 50.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0062**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0214

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0063**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Fécula de Maíz**: Polvo fino que se obtiene moliendo el cereal, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación paquete de 425 gr (+/- 10%) Con características sensoriales propias de la fécula de maíz.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0064**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa**: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental y la fecha de caducidad, presentación frasco de 725 gr, sellado y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 53.

0216

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0065**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mermelada**: Es una conserva de fruta cocida en azúcar. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 980 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la mermelada.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0217

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0066**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Miel de abeja**: Es un fluido dulce y viscoso producido por las abejas a partir del néctar de las flores. El envase deberá especificar el contenido neto, la información nutrimental, la presentación frasco de 500 gr, marca registrada. Con características sensoriales propias de la miel de abeja.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-145-SCFI-2001. Información comercial-etiquetado de miel en sus diferentes presentaciones. .		
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 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 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 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 55.

0218

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0067**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en frascos cerrados, sellados y limpios, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0219

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0068**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mole rojo en polvo**: A base de chiles y especies, 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 57.

0220

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0069**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza**: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, deberán especificar el contenido neto, la información nutrimental, presentación frasco de 430 gr, y marca registrada. Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 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 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: No aplica		

0221

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0070**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 empaques sellados con las mismas características de la bolsa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0222

FICHA TÉCNICA 59.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Orégano**: Entero y aromático. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del orégano. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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: No aplica		

0223

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0072**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0224

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0073**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0225

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0074**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Piloncillo**: Es el jugo de la caña de azúcar. Su recepción será en piezas pequeñas, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del piloncillo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0226

FICHA TÉCNICA 63.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0075**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pimienta blanca molida:** Grano maduro sin cascara. Su recepción será molida y envasado, verificando la presentación frasco de 66 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta blanca molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0076**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Pimienta negra molida**: Grano maduro sin cascara. Su recepción será molido y envasado, verificando la presentación frasco de 64 gr (+/-10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la pimienta negra molida.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0228

FICHA TÉCNICA 65.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0077**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Polvo para hornear**: Se utiliza para aumentar el volumen de la masa, presentación bote de 454 gr, marca registrada, Con características sensoriales propias del polvo para hornear.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, sin abolladuras y abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0229

FICHA TÉCNICA 66.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA C IUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0078**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abombamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 67.

0230

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0079**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. 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 frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0230 0231 **FICHA TÉCNICA 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: **2211-0080**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal con cebolla**: Condimento preparado molida, verificando la presentación frasco de 126 gr (+, - 10%), el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias de la sal de cebolla.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia. 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 frascos cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 69.

0232

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0081**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de cocina**: Sal en forma de cristales que pueden ser más irregulares y menos blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 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 cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0233

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0082**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sal de mesa:** Sal en forma de cristales homogéneos y blancos, presentación bolsa de 1 kg, marca registrada, Con características sensoriales propias de la sal de cocina, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0234

FICHA TÉCNICA 71.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0083**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 sensoriales propias de la salsa cátsup, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0235

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0084**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa de soya**: Elaborada mediante la fermentación de granos de soya con trigo tostado, presentación frasco de 296 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa de soya, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0236

FICHA TÉCNICA 73.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0085**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa inglesa:** Condimento liquido fermentado, presentación frasco de 290 gr, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa inglesa, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0237

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0086**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 75.

0238

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de estrella**: 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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0239

FICHA TÉCNICA 76.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 77.

0240

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0089**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa de spaguetty**: 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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0241

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0090**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 79.

0242

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Sopa menuda**: 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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0243

FICHA TÉCNICA 80.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Tamarindo**: Producto entero, fresco y limpio, el empaque sellado deberá especificar el contenido neto y la fecha de caducidad. Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias del tamarindo. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 81.

0244

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0093**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Vainilla**: Saborizante artificial de vainilla, presentación frasco de 250 ml, marca registrada, Con características sensoriales propias de la vainilla, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0245

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0094**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 83.

TASO 0246

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0098**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
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.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de envasado, fecha de caducidad visible y con vigencia mínima de tres meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polipropileno selladas y limpias, libres de cualquier tipo de fauna nociva.
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica	

0247

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0106**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Alberjon**: 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, sin humedad y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0248

FICHA TÉCNICA 85.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0107**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Ate de frutas:** Dulce típico mexicano, mezcla de pulpa de fruta y azúcar, concentrada hasta el punto en el cual la mezcla solidifica una vez que enfría, información nutrimental, marca registrada, presentación lata de 700 gr. Con características sensoriales propias del ate.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios.		
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 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 a la 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: No aplica		

0249

FICHA TÉCNICA 86.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0108**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 0 25 gr (varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua baja en calorías.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña y sin fauna nociva. Verificar que 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 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 empaques cerrados, sellados, limpios y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 87.

0250

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: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
ABARROTES
Harina de maíz: Polvo fino, seco de aspecto granuloso, color blanco o blanco amarillento, con un olor característico de maíz sin ranciedad, el empaque deberá especificar el contenido neto, información nutrimental, marca registrada, presentación empaque de 1 Kg. Con características sensoriales propias de la harina de maíz.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-187-SSAI-2002 Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, 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 potencialmente engañosas. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	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 nociva.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica

0250
0251

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0110**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Café Soluble**: Café 100% puro soluble, presentación en sobre de papel plastificado, contenido pieza de 2 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada Con características sensoriales propias del café soluble.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, sin materia extraña, y sin humedad. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de empaquetado.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas, selladas, limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0252

FICHA TÉCNICA 89.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0119**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Agua natural botella 500ml**: Presentación botella de 500 ml, resistente, 100% reciclable, el envase deberá especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias del agua, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0253

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0122**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mostaza**: Condimento envasado con apariencia pastosa y de sabor picante, contenido pieza de 5 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mostaza.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

0254

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0123**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Cátsup**: Salsa de tomate condimentada con vinagre, azúcar y sal, además de diversas especias, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa cátsup.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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: No aplica		

0255

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0124**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Salsa Jalapeño**: Chile fresco y picoso, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la salsa jalapeño.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la requisición	
EXISTENCIAS MINIMAS PARA 90 DIAS: No aplica	EXISTENCIAS MINIMAS PARA 180 DIAS: No aplica	
CADUCIDAD DEL BIEN: Los alimentos deberán presentar, fecha de 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 93.

TCSO 0256

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Soya texturizada**: Sabor pollo, Presentación paquete de kilo. Con características sensoriales propias de la soya texturizada, con etiquete de valor nutrimental visible. En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1kg. Deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características que el paquete.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, sin materia extraña, sin fauna nociva y sin aroma y sabor a rancio. 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0258 0257

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0126**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no esté roto, que se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 empaque de papel de 5 grs. libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0258

FICHA TÉCNICA 95.

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 PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Mayonesa**: Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos, contenido pieza de 8 gr, el envase deberá de especificar el contenido neto, marca registrada, Con características sensoriales propias de la mayonesa.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que el transporte este limpio. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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: No aplica		

0259

FICHA TÉCNICA 96.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **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 nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-155-SCFI-2012. Leche denominaciones, especificaciones fisicoquímicas. Información comercial y métodos de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del envase primario, que no presente alteraciones la tapa que se encuentre herméticamente sellada, y sin abolladuras ni abobamientos, sin materia extraña ni sedimento. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-243-SSA1-2010y la 155. Determinación del origen de la proteína.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 embasado, fecha de caducidad visible con un mínimo de 3 meses.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en envases cerradas, selladas libre de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

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)

0260

FICHA TÉCNICA 97.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0131**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Cereales**: Cereal seco para lactantes fortificado con hierro, zinc, calcio, vitamina A, vitamina C, vitamina D, Vitamina E y 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 liquidas, papillas e incluso en la nutrición enteral en los hospitales generales, esto con la finalidad de ofrecer mejor nutrición a los pacientes.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. 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, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo 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 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 tempetura de 40*C	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0261

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0274**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Atún (I):** Lomo de Atún compacta, conservado en agua natural, sin presencia de materia extraña, presentación lata de 140 gr, marca registrada, información nutrimental y peso drenado visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-002-SSA1-1993. Salud Ambiental. Bienes y Servicios. Envases metálicos para alimentos y bebidas, especificaciones de la costura. Requisitos sanitarios. NOM-084-SCFI-1994. Información comercial- especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.		
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 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 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: No aplica		

CASO 0262

FICHA TÉCNICA 99.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0279**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Concentrados con pulpa de frutas en envase de pet de 3.785 lt. (un galón)** : Producto, no diluido, no fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de Frutas frescas, sano maduro y limpio. Clasificado como no GMO (Organismo Genéticamente Modificados), Homogenizada, desairada, concentrada, pasteurizada, o ultra pasterizada, empacada y almacenada según su condición para su conservación. Presentación Galón de 3.785 lt (+/- 10%). Con características sensoriales propias del concentrado. Varios sabores.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, fresco y limpio, sin fauna nociva y sin presencia de sedimento. Verificar que 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 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 6 envases por caja, limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

SASO

0263

FICHA TÉCNICA 100.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0280**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **ABARROTES** **Gelatina de agua**: Producto elaborado con la mezcla de azúcar refinada y grenetina comestible, el empaque deberá especificar el contenido neto, marca registrada, presentación de 720 gr (+/- 15%). (Varios sabores). Con características sensoriales propias de la gelatina de agua, con etiquete de valor nutrimental visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar por inspección ocular la integridad del producto, que el empaque no esté roto, se encuentre herméticamente sellada, y sin materia extraña. Verificar que 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.

0264

LOTE 2, FRUTAS Y VERDURAS.
(PARTIDA 2)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0156	AGUACATE HASS	KILO	7,582
2	2211-0157	LIMÓN AGRIO	KILO	8,341
3	2211-0158	MANZANA GOLDEN	KILO	51,889
4	2211-0159	MELÓN CHINO	KILO	31,329
5	2211-0160	NARANJA PARA JUGO	KILO	25,047
6	2211-0161	PAPAYA MARADOL	KILO	38,361
7	2211-0162	PIÑA ESMERALDA	KILO	19,279
8	2211-0163	PLÁTANO MACHO	KILO	4,766
9	2211-0164	PLÁTANO TABASCO	KILO	23,090
10	2211-0165	SANDIA RAYADA	KILO	18,898
11	2211-0166	TORONJA	KILO	6,715
12	2211-0167	GUAYABA	KILO	26,059
13	2211-0168	PERA	KILO	40,619
14	2211-0169	MANGO	KILO	7,812
15	2211-0170	DURAZNO	KILO	5,025
16	2211-0171	MANDARINA	KILO	7,228
17	2211-0172	CIRUELA	KILO	3,495
18	2211-0173	FRESA	KILO	5,600
19	2211-0174	UVA	KILO	7,610
20	2211-0175	TUNA	KILO	2,659
21	2211-0176	JÍCAMA	KILO	5,794
22	2211-0177	CAÑA	KILO	372
23	2211-0178	CHABACANO	KILO	1,606
24	2211-0179	PLÁTANO DOMINICO	KILO	10,382
25	2211-0180	TEJOCOTE	KILO	494
26	2211-0210	ACELGA	KILO	3,055
27	2211-0211	AJO	KILO	1,251
28	2211-0212	APIO	KILO	601
29	2211-0213	BETABEL	KILO	1,313
30	2211-0214	BERROS	KILO	176
31	2211-0215	BRÓCOLI	KILO	4,682
32	2211-0216	CALABAZA ITALIANA	KILO	26,414
33	2211-0217	CAMOTE	KILO	1,668
34	2211-0218	CEBOLLA	KILO	15,205
35	2211-0219	CILANTRO	KILO	1,041
36	2211-0220	COL	KILO	1,767
37	2211-0221	COLIFLOR	KILO	1,613
38	2211-0222	CHAYOTE	KILO	30,281
39	2211-0223	CHAMPIÑONES	KILO	5,735
40	2211-0224	CHÍCHARO	KILO	3,987
41	2211-0225	CHILE POBLANO	KILO	4,458
42	2211-0226	CHILE SERRANO	KILO	1,209
43	2211-0227	EJOTE	KILO	4,679
44	2211-0228	ELOTE	PIEZA	8,983
45	2211-0229	EPAZOTE	KILO	454
46	2211-0230	ESPINACAS	KILO	8,251
47	2211-0231	JITOMATE GUAJILLO	KILO	57,937
48	2211-0232	LECHUGA ROMANA	PIEZA	5,984
49	2211-0233	LECHUGA OREJONA	PIEZA	2,300
50	2211-0234	NOPALES	KILO	5,772
51	2211-0235	PAPA AMARILLA	KILO	31,270
52	2211-0236	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO	1,896
53	2211-0237	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO	2,294
54	2211-0238	PEPINO	KILO	3,789
55	2211-0239	PEREJIL	KILO	531
56	2211-0240	PORO	KILO	262

0265

57	2211-0241	RABANO	KILO	250
58	2211-0242	TE DE MANZANILLA	KILO	374
59	2211-0243	TOMATE VERDE	KILO	7,924
60	2211-0244	VERDOLAGAS	KILO	258
61	2211-0245	YERBABUENA	KILO	96
62	2211-0246	HIERBAS DE OLOR	KILO	106
63	2211-0247	ZANAHORIA	KILO	38,960
64	2211-0272	TE DE LIMÓN	KILO	345

FICHA TÉCNICA 1.

0266

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0156**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Aguacate hass:** Características: Cáscara de color oscuro, pulpa carnosa que no debe ceder a la presión, pero sin llegar a ser dura, no debe sonar el hueso, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0267

FICHA TÉCNICA 2.

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Limón agrio.** Características: Fruto de forma ovoide con pulpa en gajos de sabor acido, color verde, de cáscara delgada, lustrosa suave y brillante, apariencia fresca y. libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-331-A-1981. Limón Mexicano (Citrus Aurantifolia, Swingle) en estado fresco.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color (cascara 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.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 3.

0268

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **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-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0269

FICHA TÉCNICA 4.

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**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 5.

0270

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0160**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Naranja para jugo:** Características: fruto de forma globosa con pulpa dividida en gajos, Cáscara delgada, lustrosa y fresca, tamaño y color uniforme, sin presentar manchas pardas, evitar las de cáscara gruesa y dura, magulladas o con olor ha fermentado, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0270 0271

FICHA TÉCNICA 6.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Papaya maradol:** Características: fruto grande redondo o elipsoidal, de corteza naranja delgada y lustrosa, con la parte interior hueca con muchas semillas y pulpa jugosa, azucarada y aromática color anaranjado rojizo, textura homogénea que cede un poco a la presión de los dedos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-41-1932. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca papaya. Especificaciones.		
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, 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.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0272

FICHA TÉCNICA 7.

LTSO

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0162**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Piña esmeralda:** Características: Fruto de forma ovalada con numerosas piezas leñosas triangulares colocadas en forma de escama a lo largo de un eje común, de consistencia firme, sin manchas, corona formada por hojas tiesas de color verde, cáscara amarilla o con tonos rojizos, aroma fuerte y dulce en la base.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, libre de plagas y picaduras de insectos, Comprobar la limpieza y caracteristicas 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: No aplica		

STSO

0273

FICHA TÉCNICA 8.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0163**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano macho:** Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy obscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 9.

0274

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0163**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano macho:** Características: Fruto alargado de Cáscara de color amarillo pálido homogéneo, textura firme y bien sujeta a la penca, evitar los que presentan zonas blandas o manchas muy obscuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas 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: No aplica		

0275

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0165**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Sandia rayada:** Características: Fruto ovalado, de cáscara verde rayada, lustrosa y apariencia fresca, con pulpa roja jugosa y dulce con semillas color negro.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0276

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0166**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Toronja:** Características: Fruto de forma globoso con color de la cáscara amarillo, delgada, lustrosa, firme al tacto y apariencia fresca la tonalidad de su pulpa que va desde amarillo pálido hasta rojo intenso.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0277

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0167**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Guayaba:** Características: Fruto de figura aovada, carne llena de pequeñas semillas y sabor dulce. de color amarillo lustrosa y brillante, apariencia fresca, suave, aroma intenso y debe sentirse firme al tacto, sin presentar manchas pardas y evitar las que tengan zonas reblandecidas, sin golpes, grietas o magulladuras,		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-40-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano-fruta fresca-Guayaba. Especificaciones.		
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: No aplica		

0278

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0168**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0279

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0169**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mango:** Características: Manila con Cáscara delgada de color amarillo intenso y limpia, consistencia firme, lustrosa y apariencia fresca, sin presentar manchas pardas, sin magulladuras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 15. 1850 0280

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0850 0281

FICHA TÉCNICA 16.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Mandarina:** Características: Cáscara delgada color naranja intenso brillante, tamaño uniforme, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0282

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0172**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Ciruela:** Características: El color de su cascara indica la tonalidad de su pulpa, cáscara delgada de color roja, apariencia fresca, sabor dulce, sin presentar manchas marrones y sin arrugas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

1820 0283

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0173**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Fresa:** Características: fruto casi redondo de una apariencia fresca y brillante, sin presentar manchas obscuras, color rojo intenso, consistencia firme, tallos y hojas verdes, sin zonas verdosas o blancas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0284
0850

FICHA TÉCNICA 19.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Uva:** Fruto comestible Características: Apariencia fresca, piel tersa color verde, debe verse carnosa y limpia, libre de magulladuras, sin presentar manchas pardas, sabor dulce.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-120-SCFI-1996. Información comercial. Etiquetado de productos agrícolas uva de mesa.		
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: No aplica		

1850
0285

FICHA TÉCNICA 20.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0175**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tuna:** Características: Cáscara de color uniforme verde amarillento, sin presentar manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 21.

0286

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0176**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Jícama:** Características: Jícama de agua con raíz redonda y jugo transparente, su exterior fibroso esconde una carne blanca de textura crujiente, con cascara limpia no seca.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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 cafés, sin residuos de tierra, sin humedad excesiva y sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0287

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0177**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Caña:** Características: gramínea leñosa de color verde claro, tallo de aproximadamente 4 cm, de consistencia firme, sin manchas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0288

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0178**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Chabacano:** Características: Piel aterciopelada y consistencia firme pero no dura, mientras más intenso sea su color mayor será su grado de madurez, cáscara limpia y sin rajaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0289

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0179**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Plátano dominico:** Características: Cáscara de color homogéneo amarillo pálido, textura firme y bien sujeta a la penca, cáscara limpia y sin magulladuras. Evitar los que presentan zonas blandas o manchas cafés.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 25

0290

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **FRUTA** **Tejocote:** Características: Fruto con cáscara de color amarillo y tonos rojizos, lustrosa, aroma fuerte y dulzón apariencia fresca, sin presentar manchas pardas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0290
0291

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0210**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Acelga**: Características: Hojas frescas grandes color verde brillante, tersas, sin picaduras ni manchas, sus tallos blancos, gruesos y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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 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: No aplica		

0292

FICHA TÉCNICA 27.

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ajo**: Características: Bulbo entero, cubiertas de película blanca, sin picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

5850

0293

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0212**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Apio**: Características: Hojas frescas y color verde pálido, de apariencia jugosa y crujiente, el tallo del apio debe ser fresco, no agrietado, sin marcas ni picaduras.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 29.

cero 0294

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Betabel**: Características: Consistencia lisa y dura, color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0295

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0214**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Berros**: Características: Hojas color verde brillante, y firme, libres de picaduras de insectos, sin residuo de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0296

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0215**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Brócoli: Características:** Fresco, limpio y entero, color verde brillante, sus tallos son gruesos, firmes y crujientes, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM.FF-46-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Brócoli.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: 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 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: 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: No aplica		

0297

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0216**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Calabaza italiana**: Características: tamaño mediano, color: verde claro, piel suave, firme y brillante, sin marcas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 33.

1050298

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Camote**: Características: tubérculo de consistencia dura y color uniforme sin manchas y con cáscara no muy rugosa, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0299

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0218**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cebolla:** Características: bulbo de color blanco, pesado, de textura dura y con cáscara superficial de apariencia seca y color blanco o marrón, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0300

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0219**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Cilantro**: Hojas frescas, de color verde brillante, sus tallos crujientes, olor aromático, libres de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva sin fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0080

0301

FICHA TÉCNICA 36.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Col**: Características: Su color debe corresponder a su variedad, pero de tonalidad uniforme y brillante, apariencia fresca compacta y pesada, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0302

FICHA TÉCNICA 37

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Coliflor:** Características: Fresca, limpia, tamaño mediano ya que es la más tierna, 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM FF-49-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Coliflor.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 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: No aplica		

0303

FICHA TÉCNICA 38.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0222**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chayote:** Características; Tamaño mediano, color: verde claro, firmeza, textura liso tierno y brillante, sin espinas, consistencia dura, sin hendiduras y sin manchas cafés, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-47-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Chayote		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia Tamaño Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y fauna nociva. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 39.

0304

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Champiñones.** - Características: Hongos de tamaño mediano, color: blanco, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

1060
0305

FICHA TÉCNICA 40.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0224**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chícharo:** Características: Sin vaina, de color verde brillante, textura firme, sin germinar y sin manchas, Libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0306

FICHA TÉCNICA 41.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0225**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile poblano:** Características. Tamaño grande, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpia, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas, libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0080 0307

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0226**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Chile serrano:** Características. de tamaño mediano, color verde, firme, textura lisa, brillante y limpios, sin presentar manchas pardas, con menor cantidad de hendiduras, sin manchas oscuras, arrugadas o perforadas		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 43.

0308

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0227**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Ejote:** Características. Vaina de tamaño regular, consistencia crujiente, sin manchas y libre de picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y características del alimento, color, textura, que esté libre de daños, alteraciones, defectos sin humedad excesiva y sin fauna. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

0309

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0228**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Elote:** Características: Mazorca tierna de maíz, los granos deben ser grandes y al picarlos deben sentirse suaves y soltar líquido lechoso, libre de picaduras de insectos, con un peso aproximado de .500 Kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

LICO 0310

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0229**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Epazote:** Características: Hojas frescas de color verde brillante, aromático, sin manchas, sin residuos de tierra y libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0311

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0230**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Espinacas**: Características: Hojas frescas grandes color que va del verde claro al verde oscuro, firmes y tersas, sus tallos verdes, finos crujientes y con raíz limpia, libres de picaduras de insectos y sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-50-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Espinaca		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 47.

0312

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0231**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Jitomate guajillo:** Características, fruto color rojo intenso, cáscara brillante y tersa, textura firme, libres de plagas y de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0313

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0232**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga romana:** Características: Aspecto fresco, pesada, hojas redondas frescas de color verde claro, consistencia crujiente y compacta, sin presencia de manchas, libre de plagas y de picadura de insectos, sin residuos de tierra, y con peso aproximado de .500 kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga.		
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, 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 49.

0314

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Lechuga orejona**: Características: Hojas frescas alargadas, con bordes enteros y nervio central muy ancho de color verde claro, y aspecto fresco, pesada, hojas de consistencia crujiente y compacta, sin manchas, libres de plagas y picaduras de insectos, sin residuos de tierra, y pesando aproximadamente .500kg.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-FF-51-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortalizas en estado fresco. Lechuga.		
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, 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: No aplica		

0315

FICHA TÉCNICA 50.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Nopales:** Características: tamaño: mediano, de consistencia tierna de color verde uniforme, textura firme lisa y brillante, sin espinas, sin hendiduras y sin manchas ni picadura de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0316

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0235**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Papa amarilla:** Características, frescura, firmeza, color amarillo claro, tamaño mediano, libre de magulladuras de grietas, sin residuos de tierra o alteraciones.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0160

0317

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0236**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón verde:** Chile de forma redondeada de color verde obscuro, 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0318

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0237**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pimiento morrón rojo:** Características: forma redondeada de color rojo brillante, textura lisa y carnosa, sin presentar manchas, con menor cantidad de hendiduras, sin arrugadas o perforadas libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0319

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0238**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Pepino:** Características: Fruto de tamaño mediano, color: verde obscuro, textura tersa, lisa y brillante, consistencia dura y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0320

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0239**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Perejil**: Características: Hojas frescas, de color verde brillante, su tallo crujiente, aromático, sin residuos de tierra y libre de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0320 0321

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0240**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Poro**: Tubérculo de bulbo alargado color blanco formado por múltiples capas tiernas, con tallos verdes, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0322

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0241**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Rábano**: Tubérculo de color rojo uniforme de tallo frescos, variedad de forma redondo, textura firme, libre de daños, alteraciones y sin manchas cafés. Tamaño mediano, libre de perforaciones y de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia: Tamaño, Forma e Integridad. Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, Comprobar la limpieza y caracteristicas 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: No aplica		

0323

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0242**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Te manzanilla**: Características: herbácea con flores blanca con centro amarillo y tallo verde, aromática, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 59. 0324

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0243**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Tomate verde**: Características: fruto redondo de color verde sin cáscara, consistencia dura libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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: No aplica		

1380 0325

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0244**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Verdolagas:** Características: herbácea con tallos gruesos y jugosos, Hojas carnosas frescas de color verde, sin manchas, tallo carnoso, grueso, jugoso y crujiente libre de picaduras de insectos, sin raíz y libre de residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0326

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0245**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Yerbabuena:** Características: Herbácea con hojas frescas de color verde, muy aromático, sin manchas, tallo carnoso, grueso y jugoso, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0327

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0246**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Hierbas de olor**: Características: Hierbas aromáticas que se usan como condimento llevando combinación de laurel mejorana y tomillo, libres de picaduras de insectos libre de humedad.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0328

FICHA TÉCNICA 63.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Zanahoria**: Características: tubérculo color naranja brillante, de tamaño mediano, firme, fresca libre de magulladuras de grietas o alteraciones, uniformes, libre de picaduras de insectos, sin residuos de tierra.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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 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: No aplica		

0329

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0272**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **VERDURAS** **Té limón**: Características: hierba en forma de pasto alargado color verde, aromático, libres de picaduras de insectos.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.		
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: No aplica		

0330

LOTE 3, CARNES EN GENERAL.
(PARTIDA 3)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0133	BISTEC DE RES	KILO	28,894
2	2211-0134	MACIZA DE RES	KILO	11,974
3	2211-0135	MOLIDA DE RES	KILO	13,737
4	2211-0136	FALDA DE RES	KILO	9,057
5	2211-0137	CUETE DE RES	KILO	2,149
6	2211-0138	PANCITA DE RES	KILO	2,050
7	2211-0139	MACIZA DE CERDO	KILO	8,110
8	2211-0140	MOLIDA DE CERDO	KILO	1,105
9	2211-0141	CHULETA DE CERDO	KILO	1,654
10	2211-0142	CHICHARRÓN	KILO	607
11	2211-0143	PIERNA DE CERDO	KILO	1,261
12	2211-0144	MUSLO DE POLLO	KILO	56,899
13	2211-0146	PECHUGA DE POLLO	KILO	25,600
14	2211-0147	FILETE DE PESCADO	KILO	9,186
15	2211-0148	ALMEJA	KILO	667

0331

FICHA TÉCNICA 1.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0133**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **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 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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 estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0332

FICHA TÉCNICA 2.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0134**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

CARNES EN GENERAL

Maciza de res: Caracteristicas 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.

NOM-004-SAGARPA-2018.- Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus características de madurez fisiológica y marmoleo.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Caracteristicas 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 especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, 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.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE 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 estibas limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica

0333

FICHA TÉCNICA 3.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Molida de res**: 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 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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 limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0334

FICHA TÉCNICA 4.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0136**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Falda de res**: Características fisicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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 limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0335

FICHA TÉCNICA 5.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **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 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. NOM-004-SAGARPA-2018. Carne de bovino.- Clasificación de canales conforme a sus 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 Thermo King, 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 limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 6.

0336

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0138**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pancita de res**: Comprobar características físicas: color: amarillo claro, olor: característico, textura: firme y elástica, del cayo, cacarizo y libro 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 TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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: No aplica		

0337

FICHA TÉCNICA 7.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0139**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **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 pulpa pernil, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, 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, libres de cualquier tipo de fauna nociva con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0338

FICHA TÉCNICA 8.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0140**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Molida de cerdo**: Comprobar características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: elástica y ligeramente húmeda, especificaciones físico químicas: 20%, grasa mínima 80% cámico, 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Caracteristicas 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 especifica de la unidad médica conteniendo etiqueta con los kilos distribuidos, Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, 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 limpia y resistente, libre de cualquier tipo de fauna nociva, con temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0339

FICHA TÉCNICA 9.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Chuleta de cerdo**: Chuleta natural, Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca y no mas del 10% de hueso sin astillas, cortes de 150 gr, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre; temperatura: entre 2 y 4°C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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, libres de cualquier tipo de fauna nociva, con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0340

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0142**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Chicharrón**: Comprobar características físicas: color: amarillo, olor: no rancio, textura: seca y poca áspera libre de vellosidades, consistencia: delgado y crujiente, conservación: en lugar fresco y seco, limitación de grasa 75%, proveedor que posea Reg. S.S.A.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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 bolsa de polietileno limpias, las cajas de estiba limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0341

FICHA TÉCNICA 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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pierna de cerdo**: Características físicas: color: rosa pálido, olor: característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, mínimo porcentaje de grasa blanca, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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 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: No aplica		

0342

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0144**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Muslo de pollo**: Olor: característico, fresco y agradable, textura: carne firme y rosada, húmedo, sin piel, ni hematomas, gramaje: uniforme de 200 gr (+, - 10%), empaquetado sin sangre, temperatura: entre 2 y 4°c, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, proveedor que posea Reg. S.S.A. Con sello TIF.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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 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: No aplica		

0343

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0146**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Pechuga de pollo**: 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.		
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 Thermo King, 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 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: No aplica		

0344

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0147**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **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 obscura, de hematomas y piel, olor característico: fresco sin olor amoniacal o a descomposición, sabor: agradable, textura: flexible sin ser nervuda, la marca de los dedos no queda en el cuerpo, gramaje: uniforme .100 gr (+/ - 10%), en empaque único, temperatura: de 0 a 2°c máximo, proveedor que posea Reg. S.S.A.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.		
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 Thermo King, 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: 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 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **CARNES EN GENERAL** **Almeja**: 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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-030-ZOO-1995. Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria. NOM-027-SSA1-1993. Bienes y servicios. Producto de la pesca, pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.		
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 Thermo King, 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: 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 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: No aplica		

0346

LOTE 4, EMBUTIDOS.
(PARTIDA 4)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0145	SALCHICHA DE PAVO	KILO	7,255
2	2211-0149	CHORIZO	KILO	422
3	2211-0153	TOCINO	KILO	533
4	2211-0155	JAMÓN DE PAVO	KILO	20,654

0347

FICHA TÉCNICA 1.

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**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **1 Embutidos** **Salchicha de Pavo**: 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-SSA1-1993. Bienes y Servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0348

FICHA TÉCNICA 2.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0149**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **2 Embutidos** **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 debera entregarse en bolsa de polipropileno biodegradable de media densidad al alto vacio, marca registrada e información nutrimental y fecha de caducidad visible.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-034-SSA1-1993. Bienes y servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Verificar estrictamente las características físicas, sin escurrimiento interior de agua, comprobar que no exista perdida de humedad, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos. Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0349

FICHA TÉCNICA 3.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0153**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **3 Embutidos** **Tocino**: Producto de charcutería, elaborado de grasa de cerdo con carne. Presentación por kilo en Empaque integro original con sello TIF, marca registrada e información nutrimental		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos, fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 4.

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**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:

4 Embutidos

Jamón de pavo: 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 vacio con etiqueta que contenga marca registrada, gramaje, fecha de caducidad, e información nutrimental

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-034-SSA1-1993. Bienes y Servicios, productos de la carne, carne molida y carne molida moldeada, envasadas. Especificaciones sanitarias.

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos 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-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Factores sensoriales, microbiológicos y organolépticos. Deterioro, Materia extraña, Manchas, presencia de hongo, textura homogénea, poco fibrosa y sin pastosidad ni reblandecimiento, sin detectarse ningún tipo de olor y sabor anómalos fecha de caducidad visible, Comprobar las condiciones de limpieza del transporte que cuente con termoking, Verificar temperatura de 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque original.	En factores de apariencia: lo solicitado
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 con la temperatura adecuada.

OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.

0351

LOTE 5, LACTEOS.
(PARTIDA 5)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0181	CREMA	LITRO	4,936
2	2211-0182	MANTEQUILLA	KILO	2,425
3	2211-0183	QUESO AMARILLO	KILO	1,362
4	2211-0184	QUESO PANELA	KILO	7,256
5	2211-0185	QUESO CHIHUAHUA	KILO	5,881
6	2211-0187	HUEVO	KILO	34,482
7	2211-0188	YOGHURT INDIVIDUAL	PIEZA	177,554
8	2211-0189	YOGHURT LIGHT	LITRO	716
9	2211-0190	LACTOBACILOS	PIEZA	32,788
10	2211-0191	LACTOBACILOS SIN AZÚCAR	PIEZA	13,758

0352

FICHA TÉCNICA 1.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0181**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
LACTEOS
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 nutrimental y fecha de caducidad vigente.

En caso de que las unidades médicas requieran menos de 1 kg. Deberán entregarlo en botes cerrados con las mismas características que el empaque original.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-193-SCFI-2014. Crema-denominaciones, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, grumos, hongos y separación de suero. 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 integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar las condiciones de limpieza y empaquetado Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-193-SCFI-2014.
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 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: No aplica	

FICHA TÉCNICA 2.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0182**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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 entregarlo con las mismas características que el empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-185-SSA1-2002. Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: NOM-110-SSAI preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico Factores de Apariencia y sensoriales: Materia extraña, Manchas, grumos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación. 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSAI-2010 y NOM-185-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 empaques limpios. Las cajas de transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva con la temperatura adecuada.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0354

FICHA TÉCNICA 3.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Queso amarillo:** Características físicas: color, amarillo, olor agradable, marca registrada, presentación: 1.8 kilogramos en envolturas individuales, información nutrimental y fecha de caducidad vigente. En caso de que las unidades médicas requieran menos de un kilo deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas características de empaque.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-110-SSA1-1994. Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. 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 y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010.	
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 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: No aplica		

0355

FICHA TÉCNICA 4.

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**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **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-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva pérdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras. Verificar 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 integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-243-SSA1-2010.	
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 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 5. 0356

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0185**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**

DESCRIPCION TECNICADEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO:
LACTEOS
Queso chihuahua: Caracteristicas físicas: color, amarillo tenue, olor agradable, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente, presentación 2 kilo (+/- 10%).

En caso de que las unidades médicas requieran menos de 2 kilos deberán entregarlo en empaques cerrados con las mismas caracteristicas de empaque.

NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN:	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA:
Factores de Apariencia y sensoriales: Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin suero, que no exista desarrollo de hongos, excesiva perdida de humedad, bordes con resequedad y superficies sin raspaduras, Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. 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 y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	Los que marca la NOM-243-SSA1-2010.
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 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: No aplica

0357

FICHA TÉCNICA 6.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0187**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Huevo**: Características físicas: Huevo fresco, cáscara brillante, olor agradable, marca registrada, fecha de caducidad, presentación kilo.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-159-SSA1-1996. Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.		
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 que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS 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 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. Comprobar las condiciones de limpieza del producto y la presentación de los envases primarios o colectivos (cajas de cartón corrugado para 360 pzas con separadores de plástico para 30 piezas perfectamente limpios que no existe derrame del producto). Las cajas de estiba limpia y resistente, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

0358

FICHA TÉCNICA 7.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0188**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Yoghurt individual:** Características físicas: color, según sabor, consistencia semisólida y olor agradable, presentación pieza de 125 gr, varios sabores, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, Especificaciones Fisicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. 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 y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-181-SCFI-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 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: No aplica		

0359

FICHA TÉCNICA 8.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Yoghurt ligth:** Yogurt 0% azúcar, o% grasa, características físicas: color, sabor natural, consistencia semisólida y olor agradable, sin conservadores, presentación bote de plástico de 1 litro +/- 10%, marca registrada, información nutrimental y fecha de caducidad vigente.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, Especificaciones Fisicoquímicas y Microbiológicas, Información Comercial Y Métodos de Prueba		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. Verificar que el envase este integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. 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 y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-181-SCFI-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 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: No aplica		

0360

FICHA TÉCNICA 9.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Lactobacilos**: Elaborada de leche descremada en polvo 3.6, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales y lactobacillus casei shirota, presentación liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del liquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteos combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. 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 integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-130-SSAI-1995.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0361

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0191**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **LACTEOS** **Lactobacilos sin azúcar**: Elaborada de leche descremada en polvo, agua, azúcar, glucosa, saborizantes artificiales, fibra dietética, fibra de soya, sucralosa, fructosa y lactobacillus casei shirota, presentación liquida, pieza de 80 ml, tapa de aluminio y recubrimiento en su interior por una película de plástico para impedir el contacto del liquido con el aluminio. Frasco de poliestireno (grado alimentario), no toxico, 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-130-SSA1-1995. Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y sensoriales: Defectos, Deterioro, Materia extraña, Manchas, Sedimento, sin grumos, que no exista desarrollo de hongos. 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 integro sin suciedad visible sin violaciones o roturas. Verificar que el transporte este limpio y tenga Thermo King, rejillas de plástico limpias y resistentes, libre de fauna nociva y suciedad. Verificar la temperatura 2 a 4°C Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Los que marca la NOM-130-SSAI-1995.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.

0362

LOTE 6, PAN Y TORTILLA.
(PARTIDA 6)

PART.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0192	PAN BLANCO 70 GRAMOS	PIEZA	475,136
2	2211-0194	PAN DULCE 60 GRAMOS	PIEZA	389,993
3	2211-0195	PAN DULCE 30 GRAMOS	PIEZA	511,404
4	2211-0196	PAN BLANCO DE CAJA	PAQUETE	60,872
5	2211-0197	PAN INTEGRAL DE CAJA	PAQUETE	22,432
6	2211-0198	PAN TOSTADO	PAQUETE	9,110
7	2211-0199	TORTILLA DE MAÍZ DE 500 GRAMOS	PAQUETE	18,158
8	2211-0200	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO 260 GRAMOS	PAQUETE	7,625
9	2211-0201	PAN MOLIDO	PAQUETE	6,841
10	2211-0202	HOJALDRAS	PIEZA	50,185
11	2211-0203	BOLLOS	PAQUETE	8,370
12	2211-0204	MEDÍAS NOCHES	PAQUETE	8,054
13	2211-0205	CUERNITOS	PIEZA	15,559

FICHA TÉCNICA 1.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0192**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **PAN y TORTILLA** **Pan blanco 70 gramos:** Textura suave y fresco en un empaque de plástico individual, así como las condiciones físicas del producto, color, olor, sabor y consistencia, presentación piezas.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 cerradas y limpias, las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 2.

0364

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **PAN Y TORTILLA** **Pan dulce 60 gramos:** 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

0365

FICHA TÉCNICA 3.

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **PAN Y TORTILLA** **Pan dulce 30 gramos**: 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS 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 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: No aplica		

0366

FICHA TÉCNICA 4.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0196**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), 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 almacenar deben estar limpias.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 5.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0197**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Pan integral de caja**: Olor y sabor característico, textura uniforme suave, presentación paquete de 675 gr, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próximo a caducar, información nutrimental.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), 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 y las charolas para almacenar deben estar limpias.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 6.

0368

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: **09 de diciembre 2022**
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-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios: Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
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 biodegradable), 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: No aplica		

0369

FICHA TÉCNICA 7.

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 ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Tortilla de maíz de 500 gramos**: Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 500 gr (+/-10%), marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
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 biodegradable), 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 estiba deben estar limpias.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

FICHA TÉCNICA 8.

0370

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Tortilla de harina de trigo 260 gramos**: Olor y sabor característico, textura uniforme y flexible, presentación paquete de 260 gr +/- 18%, 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
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 biodegradable), 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: No aplica		

0370 0371

FICHA TÉCNICA 9.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0201**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos, Materia extraña, Manchas, humedad. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), así como los colectivos (charolas de plástico) en cuanto a la forma de estibarlos: por cada 10 paquetes, verificar en uno que esté debidamente sellado. Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 10.

0372

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: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA 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-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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.	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: No aplica		

0373

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0203**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Bollos**: Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), 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: No aplica		

FICHA TÉCNICA 12.

0374

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0204**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **Medias noches:** Olor, color, sabor y textura característica, paquete con 8 piezas, marca registrada, fecha de caducidad vigente, fecha de elaboración la cual deberá ser reciente y no próxima a caducar, información nutrimental.		
NORMAS DE REFERENCIA APLICABLES: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, no debe ser rancio, desmoronable, masudo, seco, correoso, pegajoso. Verificar las condiciones de presentación de los empaques individuales (bolsa de plástico biodegradable), 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: No aplica		

0375

FICHA TÉCNICA 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: **2211-0205**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-247-SSA1-2008. Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Método de prueba.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Materia extraña, Manchas, hongos, evitando que llegue comprimidos, libre de suciedad y fauna nociva, Verificar la presentación de los envases primarios en bolsas, canastos o charolas que garanticen las condiciones de higiene y manipulación Verificar que el transporte este limpio y el vehículo este cubierto en la parte superior. Verificar las condiciones de limpieza y presentación del personal con uniforme de la empresa e identificación.	RESULTADOS MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: En factores de apariencia: lo solicitado	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO. El bien deberá presentarse en bolsas de polietileno cerradas y limpias. Las cajas para transporte deben estar limpias y resistentes, libres de cualquier tipo de fauna nociva. Las charolas de estiba deben estar limpias.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

NOTA: TODOS LOS PRODUCTOS EMPACADOS O ENVASADOS DE ORIGEN QUE SE SOLICITAN EN CADA PARTIDA/LOTE, PODRÁN PRESENTARSE DENTRO DE UN MARGEN DE +/-15%, SOBRE LAS PRESENTACIONES SOLICITADAS.

0376

LOTE 7, BOX LUNCH.
(PARTIDA 7)

CONSECUTIVO	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REFERENCIAL
1	2211-0021	BOX LUNCH	CAJA	638,669

ÁREA SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS LEGALES Y EN CENTROS DE READAPTACIÓN SOCIAL				
2	2211-0021	BOX LUNCH PARA UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS	CAJA	18,438

0377

FICHA TÉCNICA 1.

UNIDAD DE GOBIERNO: **SECRETARIA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MEXICO**		
AREA SOLICITANTE: **DIRECCION GENERAL DE PRESTACION DE SERVICIOS MEDICOS Y URGENCIAS**		
CLAVE SAICA: **2211-0021**	PARTIDA PRESUPUESTAL: **2211**	FECHA DE ACTUALIZACIÓN: **09 de diciembre 2022**
DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: **BOX LUNCH** **Box Lunch**: Colación compuesta de un producto principal (ensalada, sándwich, sincronizada, hot dog, etc. Empacados en atmosfera modificada), fruta, agua y café, la presentación, deberá ser en recipientes biodegradables o compostables o reciclables acordes 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 biodegradable o compostable o reciclable 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. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.		
PRUEBAS DE CALIDAD QUE SE REALIZARAN: Factores de Apariencia y Sensoriales: Defectos: Deterioro, Magulladuras, Materia extraña, Manchas, presencia de hongos, Escurrimientos. Verificar que el transporte este limpio y tenga refrigerador con 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 MINIMOS ESPERADOS POR PRUEBA: Lo que marca la NOM-251-SSA1-2009.	
CALENDARIO DE SUMINISTRO: De acuerdo a las necesidades del área	TOTAL, DE BIENES SOLICITADOS: De acuerdo a la 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 (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 recipientes biodegradables o compostables o reciclables, sellado, limpio y libre de cualquier tipo de fauna nociva y estas deberán ser entregadas en cajas de plástico.	
OTRAS PRESCRIPCIONES APLICABLES AL BIEN, ARRENDAMIENTO O SERVICIO: No aplica		

Nota: EL LICITANTE DEBERA ENTREGAR ANALISIS MICROBIOLOGICOS Y FISICOQUIMICOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A DE ACUERDO AL CALENDARIO DE LA EMPRESA Y CON NO MÁS DE 3 MESES DE ELABORACIÓN

0378

ANEXO 1.2

MENUS DE BOX LUNCH

BOX LUNCH

1

CAFÉ
GALLETAS SALADAS
ENSALADA DE ATÚN
AGUA NATURAL

FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

2

CAFÉ
HOT DOG INDIVIDUAL

AGUA NATURAL
FRUTA DE 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 SALPICON

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 DE PASTA Y JAMON
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES
A LA SEMANA

AGUA NATURAL

8

CAFÉ
PAN TOSTADO

YOGURT NATURAL CON FRUTOS SECOS
PIMIENTOS CON APIO Y
PANELA
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 TINGA DE POLLO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

11

CAFÉ
BAGEL DE JAMON DE PAVO Y QUESO PANELA
AGUA NATURAL

FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

12

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

13

CAFÉ

SINCRONIZADA

PIMIENTOS CON APIO
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA
AGUA NATURAL

14

CAFÉ
HOJALDRAS DE POLLO CON MOLE
VERDURAS PICADAS
FRUTA TEMPORADA CON 7 VARIEDADES A LA SEMANA

AGUA NATURAL

15

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

Notas aplicables para todos los menús:

*Los menús se entregarán 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 o compostables o reciclables acordes en tamaño al menú.

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

ANEXO 1.2.1
RACIONES DE MENÚS

0380

1	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZÚCAR	5 GR
GALLETAS SALADAS	8 PZAS
ATÚN DE LATA EN AGUA	70 GR
PAPA COCIDA SIN CASCARA	30 GR
CHICHARO COCIDO SIN VAINA	20 GR
ZANAHORIA	30 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
MAYONESA*	15 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

2	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
PAN DE HOT DOG	1 PZA
SALCHICHA DE PAVO	45 GR
SALSA CATSUP	8 ML
MOSTAZA	6 GR
MAYONESA	6 GR
CEBOLLA BLANCA PICADA	5 GR
JITOMATE PICADO	20 GR
CHILE JALAPEÑO	5 GR
AGUA NATURAL	500 ML
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR

3	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
PAN INTEGRAL	2 REB.
PECHUGA DE POLLO ASADA	60 GR
JITOMATE	15 GR
CEBOLLA	3 GR
LECHUGA ROMANA	15 GR
CHILE EN VINAGRE	5 GR
MAYONESA	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

4	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	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 DETEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

0381

5	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS	2 PZAS
FALDA DE RES	75 GR
ACEITE DE OLIVA	5 ML
CHILE JALAPEÑO	5 GR
AGUACATE HASS	20 GR
PIMIENTO FRESCO	15 GR
JITOMATE	30 GR
RÁBANO CRUDO PICADO	6 GR
CEBOLLA BLANCA REBANADA	4 GR
CILANTRO CRUDO PICADO	4 GR
LECHUGA	20 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

6	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
PAPA COCIDA SIN CASCARA	83 GR
PIMIENTO COCIDO	30 GR
POLLO DESHEBRADO	60 GR
CHILE JALAPEÑO	5 GR
APIO CRUDO	15 GR
PEREJIL CRUDO PICADO	2 GR
CHÍCHARO COCIDO SIN VAINA	15 GR
CEBOLLA BLANCA REBANADA	10 GR
AJO	1 GR
CREMA*	10 GR
MAYONESA	5 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

7	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
PASTA TORNILLO COCIDA	50 GR
CEBOLLA BLANCA REBANADA	10 GR
PEPINO	25 GR
JITOMATE	20 GR
JAMÓN DE PAVO	42 GR
QUESO AMARILLO	20 GR
HUEVO COCIDO	22 GR
ACEITE	5 ML
ADEREZO MIL ISLAS*	5 ML

8	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
PAN INTEGRAL	2 REB.
YOGURT NATURAL S/ AZUCAR AÑADIDA	225 ML
PASITAS SIN SEMILLA	3 GR
CACAHUATE	5 GR
NUEZ	5 GR
PIMIENTO ROJO CRUDO	30 GR
APIO CRUDO	30 GR
QUESO PANELA	50 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR

0382

FRUTA DE TEMPORADA	150	GR
AGUA NATURAL	500	ML

AGUA NATURAL	500	ML

9	CANTIDAD	
CAFÉ	2	GR
AZUCAR	5	GR
PASTA TORNILLO COCIDA	60	GR
ATUN DE LATA EN AGUA	62	GR
CALABAZA COCIDA	20	GR
CHAMPIÑON COCIDO	25	GR
ESPINACA COCIDA	40	GR
PIMIENTO COCIDO	20	GR
MAYONESA	15	GR
HIERBAS FINAS	AL GUSTO	
FRUTA DE TEMPORADA	150	GR
AGUA NATURAL	500	ML

10	CANTIDAD	
CAFÉ	2	GR
AZUCAR	5	GR
TOSTADA	2	PZAS
CHILE CHIPOTLE	5	GR
POLLO DESHEBRADO	60	GR
SALSA DE TOMATE	20	ML
JITOMATE	30	GR
CEBOLLA	15	GR
CREMA*	15	GR
FRUTA DE TEMPORADA	150	GR
AGUA NATURAL	500	ML

11	CANTIDAD	
CAFÉ	2	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	150	GR
AGUA NATURAL	500	ML

12	CANTIDAD	
CAFÉ	2	GR
AZUCAR	5	GR
GALLETAS HABANERAS	8	PZAS
PAPA COCIDA SIN CASCARA	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	150	GR
AGUA NATURAL	500	ML

13	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
TORTILLAS DE HARINA	2 PZAS
JAMON DE PAVO	40 GR
QUESO CHICHUHUA	50 GR
PIMIENTO ROJO CRUDO CHICO	40 GR
APIO CRUDO	40 GR
CHILE JALAPEÑO	5 GR
ACEITE	3 GR
FRIJOLES REFRITOS	20 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

14	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
HOJALDRA	1 PZA
POLLO DESHEBRADO	65 GR
CEBOLLA	3 GR
MOLE POBLANO EN PASTA	15 GR
PEPINO REBANADO	30 GR
JICAMA EN JULIANA	30 GR
APIO CRUDO	20 GR
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML
CALDO DE POLLO	C/S

15	CANTIDAD
CAFÉ	2 GR
AZUCAR	5 GR
TOSTADAS	2 PZAS
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
OREGANO SECO	AL GUSTO
SAL	AL GUSTO
FRUTA DE TEMPORADA	150 GR
AGUA NATURAL	500 ML

Notas aplicables para todos los menús:

*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.

*Los gramajes para los cárnicos son en crudo.

*Los menús son enunciativos y no limitativos, por lo que, podrán modificarse previa autorización del administrador del contrato.

0384

ANEXO 1.3

CALENDARIO DE ENTREGA DE INSUMOS

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

El surtimiento se llevará a cabo los 3 primeros días hábiles de cada mes, descartando sábados, domingos y días festivos, en horario: 7:00 a 11:30 horas, en el caso de leche fluida, agua 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 11:30 horas. En caso de que la entrega sea en día festivo se notificara mediante oficio el cambio de fecha si hay variante en el día.

1er. Día de cada mes

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

2do. Día de cada mes

Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Coyoacán
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Clínica Hospital

0385

Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Xoco
Milpa Alta
Topilejo
Tláhuac
Iztapalapa
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

ABARROTES

3er día de cada mes

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

FRUTAS Y VERDURAS

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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.

1860

0386

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

FRUTAS Y VERDURAS

MIÉRCOLES

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

JUEVES

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

VIERNES

Hospitales Generales
Ajusco Medio
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Legaria

CARNES EN GENERAL

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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.

0388

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
Topilejo
Villa
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Legaria
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

CARNES EN GENERAL

MIERCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata

0389

Hospitales Generales
Dr. Enrique cabrera

JUEVES

Hospitales Materno Infantiles
Inguaran
Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Dr. Rubén Leñero
Xoco
Villa
Iztapalapa
Topilejo
Balbuena
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

VIERNES

Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Legaria

EMBUTIDOS

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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

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
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Legaria
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

EMBUTIDOS

MIERCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles
Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales generales
Dr. Enrique Cabrera

JUEVES

Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

LACTEOS 0391

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

El surtimiento se llevará a cabo los días hábiles señalados, en horario: 7:00 a 11:30 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

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
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Legaria
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

LACTEOS

MIERCOLES

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

JUEVES

Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
Toxicológico Xochimilco

PAN

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

El pan será entregado a las unidades médicas, 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 omito mencionar que la entrega de tortillas deberá ser en los días señalados en las solicitudes.

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

TORTILLAS 0393

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
Topilejo
Balbuena
Cendi
Dr. Rubén Leñero

MARTES

Hospitales Pediátricos
Azcapotzalco
Coyoacán
Legaria
Tacubaya
Hospital Materno Pediátrico
Xochimilco
Hospitales Materno Infantiles
Nicolás M. Cedillo

TORTILLAS

MARTES

Hospitales Generales
Ajusco Medio
Milpa Alta
Xoco
Dr. Gregorio Salas
Tláhuac
Unidad Temporal
La Pastora

MIERCOLES

Hospitales Pediátricos
Iztapalapa
Hospitales Materno Infantiles

Tláhuac
Magdalena Contreras
Clínica Hospital
Emiliano Zapata
Hospitales Generales
Dr. Enrique Cabrera

JUEVES

Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
Toxicológico
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 asistente de la dirección entre las 20:30 a 21:30 hrs.
La Dirección General de Prestación de Servicios Médicos y Urgencias enviara las solicitudes (Pedidos, cancelaciones y/o extraordinarios) a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios para que notifique al proveedor.

Hospital de Especialidades
Dr. Belisario Domínguez
Hospitales Generales
Ajusco Medio
Balbuena
Dr. Enrique Cabrera
Dr. Gregorio Salas
Iztapalapa
Milpa Alta
Dr. Rubén Leñero
Tláhuac
Topilejo
Villa
Xoco
Torre Médica Tepepan
Unidad Temporal
La Pastora
Hospitales Maternos Infantiles
Inguaran
Hospitales Pediátricos
Coyoacán
Iztacalco
Iztapalapa
Tacubaya
Clínica Hospital de Especialidades Toxicológicas
Venustiano Carranza
CRUM
Centro Regulador de Urgencias

0395

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES GENERALES

HOSPITALES GENERALES	DIRECCIÓN	JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA
AJUSCO MEDIO	Encinos n° 41 entre Piña Nona y Hortensia. Col. Ampliación Miguel Hidalgo 4° secc. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14250	NUT. SERGIO JESÚS MAYA ZARZA
BALBUENA	Av. Cecilio Róbelo y Sur 103 Col. Aeronáutica Militar C.P. 15900 Alcaldía Venustiano Carranza	DTTA. VERÓNICA MENDOZA ZAVALA
DR. GREGORIO SALAS	Calle del Carmen no. 42 Col. Centro, C.P. 06020 Alcaldía Cuauhtémoc	NUT. MARÍA GUADALUPE CARRASCO
IZTAPALAPA	Calz. Ermita Iztapalapa 3018 Col. Citlali, Alcaldía Iztapalapa C.P.09660	NUT. ÁNGEL PÉREZ HERNÁNDEZ
MILPA ALTA	Prolongación Av. Nvo. León s/n Col. Villa Milpa Alta, C.P. 12000 Alcaldía Milpa alta	NUT. PATRICIA ÁVILA PÉREZ
DR. RUBÉN LEÑERO	Plan de san Luis y Salvador Díaz Mirón s/n, Col. Santo Tomas, C.P. 11340 Alcaldía Miguel Hidalgo	NUT. PAMELA ALEJANDRA VARGAS MAGAÑA
VILLA	Av. San Juan de Aragón 285 Col. Granjas Moderna C.P. 07460 Alcaldía Gustavo A. Madero	DTTA. MARÍA ISABEL HERNÁNDEZ ROBLEDO
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "BELISARIO DOMÍNGUEZ"	Avenida Tláhuac 4886 esquina Zacatlán de las Manzanas San Lorenzo Tezonco Alcaldía. Iztapalapa	NUT. MARÍA TERESA HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
XOCO	Av. México Coyoacán y Bruno Traven, Col. Xoco C.P. 03330 Alcaldía Benito Juárez	NUT. KAREN VILLEDA VILLEGAS
DR. ENRIQUE CABRERA COSIO	Prolongación Av. 5 de mayo # 2170, Col. Ex Hacienda de Tarango Alcaldía Álvaro Obregón	NUT. ISABEL SÁNCHEZ CORTES
TOPILEJO	Santa cruz n° 1. Col. San Miguel Topilejo. Alcaldía. Tlalpan. C.P. 14500	NUT. IRVING CESAR ALMAZÁN RODRÍGUEZ
TLÁHUAC	Av. Gabriela Mistral n° 655. Col. Centro Americana y del Caribe. Alcaldía. Tláhuac. C.P. 13278	NUT. CAROLINA MEZA RAMOS
CLÍNICA HOSPITAL EMILIANO ZAPATA	Calle Cuco Sánchez n° 71, Esq. Pedro Infante. Col. Ampliación Emiliano Zapata. Alcaldía. Iztapalapa.	NUT. ILSEN J. PONCE JURADO
UNIDAD TEMPORAL LA PASTORA	Av. Puerto Mazatlán n°279. Col. La Pastora. Alcaldía Gustavo A. Madero. C.P 072090	NUT. VIANEY CARBAJAL BARRERA

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES PEDIATRICOS

HOSPITALES PEDIÁTRICOS	DIRECCIÓN	JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA
AZCAPOTZALCO	Av. Azcapotzalco n° 731, Col. Azcapotzalco C.P. 02000, Alcaldía Azcapotzalco	NUT. JENNIFER MACIEL RAMÍREZ
COYOACÁN	Moctezuma n° 18, Esq. Miguel Ángel de Quevedo, Col. Del Carmen, C.P. 04100, Alcaldía Coyoacán	NUT. ALICIA RAMÍREZ CERDA
IZTACALCO	Av. Coyuya y Terraplén de Río Frío S/N Col. La Cruz Alcaldía. Iztacalco, C.P. 08310	NUT. VERONICA ROQUE ZENON
PERALVILLO	Tolnahuac n° 14 Col. San Simón Alcaldía. Cuauhtémoc C.P. 06920	NUT. MARICELA GARCÍA GONZÁLEZ
SAN JUAN DE ARAGÓN	Av. 506 s/n entre 517 y 521 Col. San Juan de Aragón Primera Sección Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 06979	NUT. RUTH ÁLVAREZ GARCÍA

HOSPITALES PEDIÁTRICOS	DIRECCIÓN	JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA
TACUBAYA	Arq. Carlos Lazo Esq. Gaviotas n° 25 Col. Tacubaya Alcaldía. Miguel Hidalgo C.P. 11870.	NUT. PAMELA E. CUÉLLAR GONZÁLEZ
IZTAPALAPA	Calzada Ermita Iztapalapa n° 780 Col. Granjas de San Antonio Alcaldía. Iztapalapa C.P. 09070	NUT. ANA MARÍA SERVÍN RODAS
LEGARÍA	Calzada Legaría n° 371 Col. México Nuevo Alcaldía. Miguel Hidalgo C.p. 11260	NUT. CARLOTA ALBINA MEDINA SÁNCHEZ
MOCTEZUMA	Oriente 158 n° 189 col. Moctezuma 2a. Sección Alcaldía. Venustiano Carranza C.P. 15530	NUT. ITZEL SAAVEDRA TOLENTINO
VILLA	Av. Cantera e Hidalgo Col. Estanzuela Alcaldía. Gustavo A. Madero C.P. 07050	NUT. MARTHA LÓPEZ CISNEROS

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE HOSPITALES MATERNO INFANTIL

HOSPITALES MATERNO INFANTILES	DIRECCIÓN	JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA
MATERNO PEDIÁTRICO XOCHIMILCO	Calzada Nativitas y 16 de septiembre s/n. Col. Barrio de Xaltocan. Alcaldía. Xochimilco. C.p. 16090	NUT. LETICIA JUÁREZ GONZAGA
INGUARAN	Av. Estaño n° 307, Col. Felipe Ángeles, Alcaldía. Venustiano Carranza, C.p. 15310	NUT. ZULEIMA AUSTRIA VILLAGRAM
MAGDALENA CONTRERAS	Av. Luis Cabrera n° 619. Col. San Jerónimo Lídice. Alcaldía. Magdalena Contreras. C.P. 10200	NUT. XIMENA FLORES JUÁREZ
NICOLÁS M. CEDILLO	Gustavo j. S/n esq. Víctor Hernández Covarrubias. Unidad Francisco Villa. Alcaldía. Azcapotzalco. C.P. 02400	DTTA. BERTHA ROMEO HERNÁNDEZ
TLÁHUAC	Av. Tláhuac Chalco n° 231 Col. La Habana Alcaldía. Tláhuac C.P. 13050	DTTA. TERESA SÁNCHEZ LUGO
CUAUTEPEC	Av. Emiliano Zapata n° 17. Col. Cuautepec Barrio Bajo. Alcaldía. Gustavo a. Madero. C.P. 07210	NUT. MARÍA DOLORES CUENCA GONZÁLEZ
CENDI (HOSPITAL DR. RUBÉN LEÑERO	Colegio Salesiano 28, Anáhuac I Secc, 11320 Ciudad de México, CDMX, Alcaldía Miguel Hidalgo	C. ERIKA LIZBETH OLGUIN GONZÁLEZ

RELACIÓN DE DIRECCIONES DE UNIDADES MÉDICAS

TOXICOLÓGICOS, CENTRO Y RECLUSORIOS	DIRECCIÓN	JEFES O RESPONSABLES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA
CLÍNICA DE ESPECIALIDADES TOXICOLÓGICAS VENUSTIANO CARRANZA	Ernesto P. Uruchurtu s/n, esq. Prolongación Rio de Churubusco. Col. López Mateos. Alcaldía. Venustiano Carranza	NUT ISABEL CRISTINA HERNÁNDEZ
TOXICOLÓGICO XOCHIMILCO	Avenida México S/N. Col. Huichapan. C.P 16030. Alcaldía. Xochimilco	NUT CESIA MEDINA VELÁZQUEZ
CENTRO REGULADOR DE URGENCIAS MÉDICAS (CRUM)	Estand de tiro, esq. Sur 103. Col. Aeronáutica Militar. Alcaldía. Venustiano Carranza.	LIC. CAROLINA MOSCO OLIVARES
TORRE MÉDICA TEPEPAN	Calle la Joya s/n. Col Valle Escondido, Alcaldía. Xochimilco	PENDIENTE

0397

CALENDARIO DE FRUTAS

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

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.

RELACIÓN DE UNIDADES MÉDICAS EN RECLUSORIOS Y COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES EN LAS QUE SE DEBERA ENTREGAR BOX LUNCH.

CENTRO	DIRECCIÓN	ENLACE ADMINISTRATIVO
HOSPITAL DEL CENTRO DE READAPTACION SOCIAL MASCULINO SANTA MARTHA "PENITENCIARIA"	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA S/N COLONIA SANTHA MARTHA ACATITLA DEL. IZTAPALAPA. **TEL. 54299994 54276977**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. RUPERTO URIEL JIMÉNEZ LEÓN
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE "RPVN"	JAIME NUNÓ 155 COL. ZONA ESCOLAR, CUAUTEPEC, BARRIO BAJO. DEL. GUSTAVO AMADERO. **TEL. 53237706/ 53064124**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. CRHISTOPHER IVÁN HERNÁNDEZ MONDRAGÓN
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR "RPVS"	CIRCUITO JAVIER PIÑA Y PALACIOS, COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, DEL.XOCHIMILCO. **TEL. 21564103**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. ULISES CISNEROS SÁNCHEZ
RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE "RPVO"	CALLE REFORMA ORIENTE No. 100, COLONIA SAN LORENZO, C.P. 09900, DEL. IZTAPALAPA. **TEL. 54434870/ 54435307**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** C. VÍCTOR MANUEL CAMPOS TAVARES
SANCIONES ADMINISTRATIVAS "TORITO"	AQUILES SERDÁN ESQ. LAGO GASCASÓNICA S/N COLONIA HUICHAPAN TACUBA, DEL. MIGUEL HIDALGO **TEL. 53869397**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC.MARCO ANTONIO LOPEZ HERNANDEZ
CENTRO VARONIL DE READAPTACIÓN PSICOSOCIAL "CEVAREPSI"	AVE. JAVIER PIÑA Y PALACIOS S/N, COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, DEL.XOCHIMILCO **TEL. 21566192**	**ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO** DR. AUGUSTO GOMEZ CUEVAS
CENTRO VARONIL DE REINSERCION SOCIAL SANTA MARTHA "CEVARESO"	CALLE MORELOS S/N COLONIA PARAJE ZACATEPEC C.P. 09560 DEL. IZTAPALAPA. **TEL. 54274346**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. CARLOS EDGAR TIRADO PADILLA
CENTRO FEMENIL DE REINSERCION SOCIAL SANTA MARTHA "CFRSSMA"	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA NO. 4037 COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA C.P. 09560 DEL. IZTAPALAPA **TEL. 54291206 / 12728131**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** C. OSCAR ALEJANDRO PÉREZ CERVANTES
COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES "CAEA"	AV. SAN FERNANDO No.1, COLONIA TORIELLO GUERRA, DEL. TLALPAN **TEL. 56557015**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** C. DAVID ELIEL CHACON GUILLEN

0399

COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA MUJERES "CAEM"	PERIFERICO SUR No. 4866 COLONIA GUADALUPITA, DEL. TLALPAN **TEL. 56738765**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. ZAIRA LILIA CHACON GONZALEZ
COMUNIDAD DE INTERNAMIENTO PREVENTIVO "CIP"	PETEN S/N ESQ. CON OBRERO MUNDIAL, COLONIA NARVARTE, DEL. BENITO JUAREZ **TEL. 55305757**	**ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO** DRA. ABIGAIL RODRIGUEZ ISLAS
CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA "CEVASEP II"	AVENIDA TECNOLOGICO S/N COLONIA DEL BOSQUE DEL. GUSTAVO A MADERO C.P 07207 **TEL. 50398947**	**ENLACE ADMINISTRATIVO** LIC. EDGAR IVAN ROJAS VALDES
CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA "CEVASEP I"	CALLE ESTADO DE MEXICO S/N COLONIA ZONA ESCOLAR DEL. GUSTAVO A MADERO C.P. 07210 **TEL. 50399267**	**ENCARGADO DEL SERVICIO MEDICO** DR. RODRIGO LEDESMA GARCÍA

0400

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. NÚMERO 30001122-020-2023,** PARA LA **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023**

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 APELLIDO MATERNO: NOMBRE (S)

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:

(LUGAR Y FECHA)
PROTESTO LO NECESARIO:
(NOMBRE, FIRMA/CARGO)

NOTA: EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA ANOTAR LOS DATOS CORRESPONDIENTES AL ACTA DE NACIMIENTO.

0030 0401

ANEXO 3

CONSTANCIA DE ADEUDOS
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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

CIUDAD DE MÉXICO, A...

MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ
DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
EN LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO
P R E S E N T E.

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

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

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

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

ATENTAMENTE:

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0402

ANEXO 4

MANIFESTACIÓN DE NO ESTAR SUJETO A OBLIGACIONES FISCALES

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

0403

ANEXO 5

MANIFESTACIÓN DE CONTAR CON RECURSOS Y DEMÁS REQUISITOS.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0404

ANEXO 6

MANIFESTACIÓN DE QUE LAS FACULTADES DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL NO HAN SIDO MODIFICADAS O REVOCADAS.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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:

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

0405

ANEXO 7

MANIFESTACIÓN DE NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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 LOS ARTÍCULOS 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, 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.

0406

ANEXO 8

MANIFESTACIÓN DE NO DESEMPEÑAR CARGO PÚBLICO.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE), 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 COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO		
DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO, SIN EMBARGO, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS.		

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0407

ANEXO 9

MANIFESTACIÓN DE GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

MANIFIESTO, BAJO PROPUESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES QUE OFREZCO (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE), EN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CUENTAN CON POR LO MENOS EL 50 % (CINCUENTA POR CIENTO) DE INTEGRACION NACIONAL, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 30, FRACCION PRIMERA, 33 FRACCIÓN XXIII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 53 DE SU REGLAMENTO.

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

0408

MANIFESTACIÓN DE QUE EL LICITANTE TENDRÁ CALIDAD DE PATRÓN.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

0409

ANEXO 11

MANIFESTACIÓN DE QUE CONTARÁ CON LOS PERMISOS, AUTORIZACIONES O AVISOS QUE APLIQUEN.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0410

ANEXO 12

MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DE LAS BASES.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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.

0411

0130

ANEXO 13

MANIFESTACIÓN DE NO CEDER NI SUBCONTRATAR LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0412
CIAO

ANEXO 14

MANIFESTACIÓN DE NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0413

ANEXO 15

MANIFESTACIÓN DE AUTORIZACIÓN A "LA CONVOCANTE" PARA VERIFICAR LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0414

ANEXO 16

MANIFESTACIÓN EN CASO DE CAMBIAR DE DOMICILIO.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 12 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y LO ESTABLECIDO EN EL CAPITULO V DEL CODIGO DE PROCEDIMIENTOS CIVILES PARA EL DISTRITO FEDERAL, DE MANERA SUPLETORIA, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL DOMICILIO UBICADO EN _____, SERÁ EL SEÑALADO PARA OÍR Y RECIBIR TODO TIPO DE NOTIFICACIONES, Y QUE AUTORIZA A QUE SE LE DEN A CONOCER LOS DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS QUE FORMEN PARTE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO MEDIANTE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA A TRAVÉS DE LOS CORREOS ELECTRÓNICOS SIGUIENTES:

- _____
- _____

EN EL ENTENDIDO DE QUE DICHAS NOTIFICACIONES SE TENDRAN POR PRACTICADAS Y SURTIRAN LOS EFECTOS ADMINISTRATIVOS CORRESPONDIENTES.

ASIMISMO, EN CASO DE QUE **(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE)** CAMBIE DE DOMICILIO FISCAL, ESTO SERÁ NOTIFICADO A **"LA CONVOCANTE"** DENTRO DE LOS **5 DÍAS HÁBILES** POSTERIORES A DICHO CAMBIO, Y SEÑALARÉ OPORTUNAMENTE EL NUEVO DOMICILIO, ASÍ COMO EL NÚMERO (S) TELEFÓNICO (S) CORREO ELECTRÓNICO, 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.

0415

ANEXO 17

MANIFESTACIÓN DE CONOCER Y ACEPTAR EL CONTENIDO DEL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 77 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN REPRESENTACIÓN (**NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE**) CONOZCO EL CONTENIDO DE LOS ARTÍCULOS 77 SEGUNDO PÁRRAFO Y 78 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y NUMERAL 13 DE LAS BASES "VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DEL PROVEEDOR".

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

0416

ANEXO 18

MANIFIESTO DE NO CONFLICTO DE INTERESES

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO ME ENCUENTRO EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADO O SANCIONADO POR LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA 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, REPRESENTANTES LEGALES 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO; **MTRA. EMMA LUZ LÓPEZ JUÁREZ**, DIRECTORA GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; **LIC. SERGIO MENESES HERNANDEZ**, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS; **LIC. NANCY MOLINA MARTINEZ**, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, **ERICK FERNANDO GONZALEZ ROMERO,** JEFE DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE NORMAS Y CONCURSOS Y **DR. JOSÉ ALEJANDRO AVALOS BRACHO**, DIRECTOR GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS Y URGENCIAS.

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.

0417

ANEXO 19
FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN Y NÚMERO DE PARTIDA (LOTE)

PARTIDA 1, LOTE 1.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
100				

PARTIDA 2, LOTE 2.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
64				

PARTIDA 3, LOTE 3.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
15				

PARTIDA 4, LOTE 4.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
4				

PARTIDA 5, LOTE 5.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
10				

PARTIDA 6, LOTE 6.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				
2..				
13				

PARTIDA 7, LOTE 7.

No.	CLAVE	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1				

0418

ANEXO 20
FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

PROPUESTA ECONÓMICA

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
P R E S E N T E.

PARTIDA 1 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
100								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							I.E.P.S.	
							TOTAL:	

PARTIDA 2 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
64								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							TOTAL:	

PARTIDA 3 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
15								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							TOTAL:	

PARTIDA 4 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
4								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							I.E.P.S.	
							TOTAL:	

0419

PARTIDA 5 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
4								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							I.E.P.S.	
							TOTAL:	

PARTIDA 6 (LOTE):

PDA.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2....								
13								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							I.E.P.S.	
							TOTAL:	

PARTIDA 7 (LOTE):

CONS.	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	MARCA	PAÍS DE ORIGEN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1								
2								
							SUBTOTAL:	
							I.V.A:	
							I.E.P.S.	
							TOTAL:	

(IMPORTES, EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS) CONSIDERANDO ÚNICAMENTE DOS DECIMALES PARA SU CÁLCULO (REDONDEO).

- LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- SE ACEPTAN LAS CONDICIONES DE PAGO, CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR "LA CONVOCANTE".
- ESTA PROPUESTA ECONÓMICA TIENE UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DÍAS NATURALES A PARTIR DE LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE LA MISMA.

ANOTAR CON LETRA EL IMPORTE TOTAL DE LA PROPUESTA).

PRESUPUESTO TOTAL MÍNIMO A EJERCER CON IVA INCLUIDO	PRESUPUESTO TOTA MÁXIMO A EJERCER CON IVA INCLUIDO
$ (M.N.)	$ (M.N.)

PROTESTO LO NECESARIO

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

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

ANEXO 21
FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS

CIUDAD DE MÉXICO, A .....

CON FUNDAMENTO EN LO ESTABLECIDO EN EL **SEGUNDO PÁRRAFO** DE LA **FRACCIÓN II** DEL **ARTÍCULO 43**, DE LA **LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL** QUE A LA LETRA DICE: "SE COMUNICARÁ A **"LOS LICITANTES"** QUE EN ESE MISMO ACTO, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES O SERVICIOS OBJETO DE LA LICITACIÓN O INVITACIÓN RESTRINGIDA, EN BENEFICIO DEL ÁREA CONVOCANTE, CON LA FINALIDAD DE RESULTAR ADJUDICADOS, RESPECTO DE LA PROPUESTA QUE ORIGINALMENTE HAYA RESULTADO MÁS BENÉFICA PARA EL ÁREA CONVOCANTE, LO CUAL PODRÁN EFECTUAR SIEMPRE Y CUANDO, EN EL ACTO SE ENCUENTRE PRESENTE LA PERSONA QUE CUENTE CON PODERES DE REPRESENTACIÓN DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL LICITANTE, LO QUE DEBERÁ SER ACREDITADO EN EL MISMO ACTO", Y DE CONFORMIDAD CON LOS **LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS PARA LOS BIENES OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO,** PUBLICADOS EL 14 DE ABRIL DEL AÑO 2010 EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO LO DISPUESTO EN EL **NUMERAL 5.6.1**, DE LA **CIRCULAR UNO 2019 "NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS" VIGENTE,** SE EMITE EL PRESENTE FORMATO, EL CUAL SE ENCUENTRA INMERSO COMO **ANEXO 21**, EN LAS BASES DEL 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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023	
NÚMERO DE PROCEDIMIENTO	**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 30001122-020-2023**
PERSONA FÍSICA O MORAL	
DOCUMENTO QUE ACREDITA SUS FACULTADES	

PARTIDA	CLAVE SAICA	DESCRIPCIÓN	IMPORTE DE LA OFERTA MÁS BAJA PRESENTADA ORIGINALMENTE	RONDA 1		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 BIENES REQUERIDOS Y COMO CONSECUENCIA RESULTE ADJUDICADA, EL LICITANTE SE COMPROMETE AL SOSTENIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LA MISMA, CONFORME AL (LOS) DESCUENTO(S) ESTIPULADO(S) POR SU REPRESENTANTE LEGAL DEBIDAMENTE ACREDITADO.

0420

0421

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.** _____ CONVOCADA POR EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, TENIENDO POR OBJETO _____(5)_____.

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

NOTAS:

(1) NOMBRE DE LA AFIANZADORA.

(2) IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, SEGÚN EL MONTO DE SU 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 NACIONAL.

0422

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, 76 FRACCIÓN II Y 110 FRACCIÓN III DE LA LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA Y 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: **FRAY SERVANDO TERESA DE MIER # 77, COLONIA CENTRO, ÁREA 1, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, 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 EL SUMINISTRO, ASÍ COMO NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL DIRECTOR Y SUBDIRECTOR O JUD ADMINISTRATIVO, EN EL CASO DE UNIDADES HOSPITALARIAS, VALIDANDO LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES; OTORGANDO EL VO.BO. PARA EL TRÁMITE 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 NÚMERO 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 PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

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
P R E S E N T E.

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

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

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

0424

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
P R E S E N T E.

ME REFIERO AL PROCEDIMIENTO 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 LA **REGLA 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 6 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:

0425

ANEXO 26

REQUISITOS A CUMPLIR PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES.

ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023

EL O LOS PARTICIPANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS DEBERÁN SIN EXCEPCIÓN CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES:

1. EL PROVEEDOR, DEBERÁ PRESENTARSE CON PERSONAL SUFICIENTE Y EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL; ASÍ COMO EL EQUIPO NECESARIO PARA REALIZAR LAS MANIOBRAS DE DESCARGA Y ESTIBA DE LOS BIENES DURANTE LA ENTREGA / RECEPCIÓN; TAMBIÉN DEBERÁ LLEVAR TARIMAS Y PLÁSTICO ENVOLVENTE (PLAYO), PARA QUE UNA VEZ QUE LOS INSUMOS HAYAN SIDO VALIDADOS POR PERSONAL DEL ALMACÉN, SEAN EMBALADOS.

2. LA ENTREGA DE LOS BIENES SE REALIZARÁ MEDIANTE REMISIONES O FACTURAS, DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL Y 4 COPIAS, LAS CUALES DEBERÁN CONTENER LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

   a. HOJA MEMBRETADA DEL PROVEEDOR, QUE CONTENGA IMPRESO EL NOMBRE DEL PROVEEDOR, REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, DOMICILIO FISCAL COMPLETO, NÚMERO TELEFÓNICO, CORREO ELECTRÓNICO, IDENTIFICAR QUE SE TRATA DE UNA **REMISIÓN** O **FACTURA**, FOLIO CONSECUTIVO.

   b. DIRIGIDA AL **GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO / SECRETARÍA DE SALUD: FRAY SERVANDO TERESA DE MIER NO. 77, COLONIA CENTRO, ÁREA 1, ALCALDÍA CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, C.P. 06000, R.F.C. GDF9712054NA.**

   c. CONTENER LOS SIGUIENTES DATOS:

      I. LUGAR DE ENTREGA: ALMACÉN CENTRAL.
      II. DOMICILIO: AVENIDA JARDÍN NÚMERO 356, COLONIA DEL GAS, C.P. 02950, ALCALDÍA AZCAPOTZALCO.
      III. NÚMERO DE CONTRATO: (EL QUE CORRESPONDA).
      IV. NÚMERO DE PEDIDO: (CUANDO APLIQUE EN CASO DE CONTRATOS ABIERTOS)
      V. NÚMERO DE OFICIO DE ADJUDICACIÓN (EN CASO DE QUE APLIQUE)
      VI. NUMERO DE PARTIDA, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL BIEN A ENTREGAR; UNIDAD DE MEDIDA, DE ACUERDO AL ANEXO SAICA, CANTIDAD DE PIEZAS, LOTE, CADUCIDAD, MARCA. MODELO, PRECIO UNITARIO, EL IMPORTE TOTAL EN NÚMERO Y LETRA, MODELO Y SERIE EN LOS CASOS QUE APLIQUE.

   - LA REMISIÓN DEBE CORRESPONDER A UN SOLO CONTRATO.

   - PARA ENTREGAS EFECTUADAS CON REMISIÓN, LA FACTURA CORRESPONDIENTE DEBERÁ MENCIONAR LA LEYENDA *"ÉSTA FACTURA AMPARA LA ENTREGA REALIZADA CON REMISIÓN (NÚMERO DE REMISIÓN)"*.

   - ENTREGAR COPIA DE CERTIFICADO ANALÍTICO POR LOTE, CUANDO PROCEDA. (DEBE CORRESPONDER AL TITULAR DEL REGISTRO SANITARIO).

   - COPIA LEGIBLE DEL REGISTRO SANITARIO COMPLETO Y VIGENTE, POR AMBOS LADOS, CON TODOS SUS ANEXOS, EXPEDIDO POR LA COFEPRIS, EN RELACIÓN CON LO SEÑALADO EN LA **LEY GENERAL DE SALUD**.

   - CUANDO PROCEDA, CARTA GARANTÍA DE CANJE POR CADUCIDAD QUE ESTABLEZCA EL RESPECTIVO CONTRATO, INDICANDO CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, LOTE, MARCA, CADUCIDAD Y NÚMERO DE PIEZAS ENTREGADAS, DEBIENDO PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL PROVEEDOR EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADA.

   - CARTA GARANTÍA DE CANJE DE VICIOS OCULTOS REFERENCIANDO EL RESPECTIVO CONTRATO, CLAVE SAICA, DESCRIPCIÓN, UNIDAD DE MEDIDA, LOTE, MARCA, CADUCIDAD Y NÚMERO DE PIEZAS ENTREGADAS, DEBIENDO PRESENTARSE PAPEL MEMBRETADO DEL PROVEEDOR EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADA.

   - COPIA DEL OFICIO DE ADJUDICACIÓN FIRMADO O CONTRATO QUE AMPARA LA ADQUISICIÓN.

3. LOS ENVASES COLECTIVOS DEBERÁN CUMPLIR CON LA FUNCIÓN DE CONTENER, PROTEGER, CONSERVAR Y TRANSPORTAR LOS BIENES.

4. EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES PRIMARIOS, DEBERÁN CONTENER CONTRA ETIQUETAS SIN CUBRIR LEYENDAS ORIGINALES, INDICANDO LA CLAVE DEL BIEN, EL PROVEEDOR DEBERÁ INCLUIR EN EL EMPAQUE SECUNDARIO O COLECTIVO SU RAZÓN SOCIAL, R.F.C, DOMICILIO, NÚMERO DE PIEZAS QUE CONTIENE EL EMPAQUE, FECHA DE CADUCIDAD, LOTE, SIENDO ESTA DEL TAMAÑO PROPORCIONAL AL EMPAQUE.

EL INSUMO DEBERÁ TENER EN LUGAR VISIBLE EL CÓDIGO DE BARRAS CORRESPONDIENTE.

5. EN EL CASO DE ENTREGAS REALIZADAS EN ALGÚN SITIO DIFERENTE AL ALMACÉN CENTRAL, ES NECESARIO QUE EL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL SE REALIZA LA ENTREGA (FACTURA Y/O REMISIÓN) CUMPLA CON LO SEÑALADO EN EL PUNTO 2 DEL PRESENTE ANEXO, DEBIENDO PRESENTAR EN EL ALMACÉN CENTRAL EN UN PLAZO NO MAYOR A LOS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL BIEN:

   a. EVIDENCIA ORIGINAL DE LA MISMA CON SELLO DE LA UNIDAD RECEPTORA.
   b. NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN RECIBIÓ.
   c. FECHA DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES.
   d. COPIA FOTOSTÁTICA DE LAS MISMA.
   e. DOS COPIAS DEL PEDIDO DE REFERENCIA.

6. EL PROVEEDOR DEBERÁ EMPACAR Y EMBALAR LOS BIENES DE TAL FORMA QUE PRESERVA SUS CARACTERÍSTICAS ORIGINALES DURANTE EL TRASPORTE Y LAS MANIOBRAS DE ESTIBA.

7. LOS BIENES ESTARÁN SUJETOS A VERIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DURANTE SU ENTREGA/RECEPCIÓN, PUDIENDO SER **RECHAZADAS SI NO CUMPLEN** CON LO ESTABLECIDO EN EL RESPECTIVO CONTRATO Y/O OFICIO DE ADJUDICACIÓN.

8. EN CASO DE INSUMOS MÉDICOS (MEDICAMENTOS, MATERIAL DE CURACIÓN, SUSTANCIAS QUÍMICAS, ETC.) EN CADA UNA DE LAS PARTIDAS, PRODUCTOS O CLAVES ENTREGADAS NO DEBERÁN DE EXCEDER DE 5 LOTES DIFERENTES.

9. EN EL CASO DE INSUMOS MÉDICOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SE DEBERÁ MANTENER EN CONDICIONES ESPECÍFICAS ININTERRUMPIDAS (REFRIGERACIÓN 2 °C – 8 °C, CONGELACIÓN NO MÁS DE -15 °C, ESTO DE ACUERDO AL INSUMO) Y DEMOSTRAR SU CUMPLIMIENTO.

EL HORARIO DE RECEPCIÓN ES DE **LUNES A VIERNES** DE **9:00 A 15:00 HORAS**, **PREVIA CITA**; SE PRECISA QUE ÚNICAMENTE SE RECIBIRÁN AQUELLOS INSUMOS QUE PRESENTEN LA DOCUMENTACIÓN COMPLETA Y CORRECTA.

0427

ANEXO 27

CLAÚSULAS NO NEGOCIABLES

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO

SEGUNDA. - VIGENCIA

LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO SERÁ A PARTIR DE LA FIRMA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2023.

TERCERA. - MONTO

"LAS PARTES" ESTABLECEN QUE "EL GCDMX" PAGARÁ A "EL PROVEEDOR" POR LA ADQUISICIÓN OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO LA CANTIDAD DE $_____ (_____M.N.), INCLUYENDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.).

CUARTA. - PAGO

"EL GCDMX" SE OBLIGA A PAGAR A "EL PROVEEDOR" LA CANTIDAD QUE RESULTE DE MULTIPLICAR EL PRECIO UNITARIO OFRECIDO DE CADA CONCEPTO QUE SOLICITA "EL GCDMX", A TRAVÉS DEL LISTADO DE REQUERIMIENTO DEL ÁREA TÉCNICA, DE CONFORMIDAD CON LOS PRECIOS ESTABLECIDOS EN LA CLÁUSULA (TERCERA) DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, ASÍ COMO EL ANEXO TÉCNICO.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE LOS PAGOS QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO, SE EFECTUARÁN MEDIANTE TRANSFERENCIA INTERBANCARIA, EN MONEDA NACIONAL A MÁS TARDAR A LOS 20 (VEINTE) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DEL REGISTRO DE LAS CUENTAS POR LIQUIDAR CERTIFICADAS (CLC) EN EL SISTEMA SAP-GRP, CONFORME AL ARTÍCULO 54 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PREVIO REGISTRO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" ANTE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PARA QUE EL PAGO PROCEDA "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR A "EL GCDMX" EN ORIGINAL Y DOS COPIAS LAS FACTURAS ACOMPAÑADAS DE LA NOTA DE REMISIÓN EN PAPEL MEMBRETADO CON SELLO O FIRMA DEL PERSONAL RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE BIENES Y ACTA DE ENTREGA-RECEPCIÓN DEL ALMACÉN CORRESPONDIENTE, EN LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, EN DÍAS HÁBILES EN HORARIO DE 9:00 A 14:00 HORAS, PARA ANÁLISIS DEL CONTENIDO DE BIENES Y FECHA DE ENTREGA PARA POSTERIORMENTE ENVIAR LAS FACTURAS CON CUADRO DE ANÁLISIS A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE FINANZAS PARA INICIAR EL TRÁMITE DE PAGO CORRESPONDIENTE.

LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE FINANZAS, SERÁ EL ÁREA RESPONSABLE DE VERIFICAR, VALIDAR Y AUTORIZAR LA DOCUMENTACIÓN PARA EL TRÁMITE DE PAGO.

QUINTA. - FACTURACIÓN

LAS FACTURAS SE ELABORARÁN DE MANERA DESGLOSADA A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SEÑALANDO LAS UNIDADES ADMINISTRATIVAS REQUIRENTES QUE REALIZARON LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES, MISMOS QUE SE IDENTIFICAN EN EL (ANEXO TÉCNICO), CON EL DOMICILIO FISCAL Y EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE; Y SE ENTREGARÁN DE MANERA DESGLOSADA EN LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.

LA FACTURACIÓN SE EMITIRÁ DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES FISCALES VIGENTES EN LA MATERIA.

SEXTA. - ANTICIPOS

"EL GCDMX" NO OTORGARÁ NINGÚN ANTICIPO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

SÉPTIMA. - PAGOS EN EXCESO

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" RECIBA PAGOS EN EXCESO, SE OBLIGA A REINTEGRAR A "EL GCDMX" EL MONTO TOTAL DEL IMPORTE APLICADO EN DICHO PAGO EN EXCESO, EN UN PLAZO QUE NO EXCEDA DE 72 (SETENTA Y DOS) HORAS POSTERIORES A LA FECHA DEL DEPÓSITO REGISTRADO POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

LOS INTERESES SE CALCULARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DEL PAGO EN EXCESO HASTA LA FECHA EN LA QUE SE REALICE LA DEVOLUCIÓN A "EL GCDMX", ASIMISMO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A PAGAR LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LA TASA ESTABLECIDA EN EL ARTÍCULO 64, PÁRRAFOS TERCERO Y CUARTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL ARTÍCULO 3 DE LA LEY DE INGRESOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023.

0428

OCTAVA. - ENTREGA DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES DONDE LE INDIQUE "EL GCDMX" POR CONDUCTO DE SU ÁREA TÉCNICA, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES QUE ESTAS REQUIERAN, EL CUAL DEBERÁ REALIZARSE DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO.

NOVENA. - CALIDAD DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A QUE LOS BIENES ENTREGADOS DEBERÁN SER CONFORME AL ANEXO TÉCNICO Y A LAS BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO NO., Y/O INVITACIÓN RESTRINGIDA A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES Y DE ACUERDO A LA SOLICITUD Y SUPERVISIÓN DE LAS ÁREAS TÉCNICAS.

ASIMISMO, SI SE LLEGA DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD EN CUANTO A LA CALIDAD DE LOS BIENES, CALIDAD DE LOS MATERIALES E INSUMOS O QUE ESTOS NO CORRESPONDAN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS O CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE INSTRUMENTO, DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO A FIN DE QUE PROCEDA A REPARARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO.

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO, NO LIBERA A "EL PROVEEDOR" DE LA RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR ÉL MISMO LA ENTREGA DE LOS BIENES, EN CONSECUENCIA, LA OBLIGACIÓN DE RESPONDER POR LOS BIENES DE MALA CALIDAD O INADECUADO, O QUE NO CORRESPONDAN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS, SUBSISTE EN TODO MOMENTO PARA "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA. - CADUCIDAD DEL SERVICIO

"EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A QUE LOS BIENES ENTREGADOS, ASÍ COMO TODOS LOS INSUMOS, Y LOS MATERIALES NO SERÁN DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL (ANEXO TÉCNICO), QUEDANDO OBLIGADO A RESTITUIR A ENTERA SATISFACCIÓN LOS BIENES, INSUMOS, QUE NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS DE ACUERDO A LA GARANTÍA DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA PRIMERA. - IMPUESTOS Y DERECHOS

TODOS LOS IMPUESTOS, DERECHOS Y DEMÁS GRAVÁMENES, QUE SE GENEREN CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁN CUBIERTOS POR "EL PROVEEDOR".

"EL GCDMX" ÚNICAMENTE PAGARÁ A "EL PROVEEDOR" EL IMPORTE CORRESPONDIENTE AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 71 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

DÉCIMA SEGUNDA. - PRÓRROGA

NO SE OTORGARÁN PRÓRROGAS SALVO LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL NUMERAL 5.10 DE LA "CIRCULAR UNO 2019, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS".

"EL GCDMX" POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, O POR CAUSAS ATRIBUIBLES AL MISMO, PODRÁ MODIFICAR EL CONTRATO A EFECTO DE PRORROGAR LA FECHA O PLAZO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES, PARA LO CUAL SE FORMALIZARÁ EL CONVENIO MODIFICATORIO RESPECTIVO, NO PROCEDIENDO LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO. TRATÁNDOSE DE CAUSAS IMPUTABLES A "EL GCDMX", NO SE REQUERIRÁ DE LA SOLICITUD DE "EL PROVEEDOR".

EN EL CASO DE QUE "EL PROVEEDOR", REQUIERA UNA PRÓRROGA POR LAS CAUSAS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, DEBERÁ SOLICITARLO POR ESCRITO DIRIGIDO A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS, CON ANTICIPACIÓN A LA FECHA DE VENCIMIENTO EN EL PLAZO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES O VIGENCIA DEL CONTRATO INDICADO EN EL PRESENTE INSTRUMENTO.

EN CASO DE QUE "EL PROVEEDOR" NO OBTENGA LA PRÓRROGA SOLICITADA, POR SER CAUSA IMPUTABLE A ÉSTE EL ATRASO EN LA ENTREGA DEL SERVICIO, SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES.

DÉCIMA TERCERA. - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 73, FRACCIÓN III Y 75 BIS, FRACCIÓN VI DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 360 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO CON LAS REGLAS DE CARÁCTER GENERAL POR LAS QUE SE DETERMINAN LOS TIPOS DE GARANTÍA QUE DEBEN CONSTITUIRSE Y RECIBIR LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, PUBLICADAS EL 31 DE MAYO DE 2011 EN LA

0429

ENTONCES GACETA OFICIAL DISTRITO FEDERAL (HOY CIUDAD DE MÉXICO), "EL PROVEEDOR" GARANTIZA POR EL IMPORTE DE $_____ (_____M.N.), CORRESPONDIENTE AL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, MEDIANTE: PÓLIZA DE FIANZA, DE NÚMERO _____, EXPEDIDA POR _____-.

LA PÓLIZA DE FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL MONTO O PLAZO ORIGINALMENTE PACTADO EN EL CONTRATO SE MODIFIQUE, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A MANTENER LA PÓLIZA DE FIANZA EN EL PORCENTAJE MENCIONADO EN EL PRIMER PÁRRAFO DE ÉSTA CLÁUSULA O AMPLIAR SU VIGENCIA POR EL PLAZO DE LA PRÓRROGA CONCEDIDO.

EN CASO DE INCUMPLIMIENTO AL CONTRATO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", ESTA PÓLIZA DE FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE HASTA LA CONCLUSIÓN DE LA GARANTÍA DEL SERVICIO Y NO PODRÁ SER CANCELADA SINO HASTA QUE HAYAN QUEDADO CUBIERTOS LOS VICIOS OCULTOS.

PARA EL PROCEDIMIENTO DE CANCELACIÓN DE LA PÓLIZA DE FIANZA, SE DEBERÁ EFECTUAR LO SIGUIENTE:

A) PARA SER CANCELADA LA PÓLIZA DE FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA CONFORMIDAD POR ESCRITO DE "EL GCDMX".

B) LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE EXPRESAMENTE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279 Y 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS VIGENTE. LA PÓLIZA DE FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO "EL PROVEEDOR" HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.

C) LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 120 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PERMANECIENDO VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD COMPETENTE.

LA PÓLIZA DE FIANZA PODRÁ DEVOLVERSE DENTRO DE LOS 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES SIGUIENTES, A SOLICITUD POR ESCRITO DE "EL PROVEEDOR", UNA VEZ QUE SE HAYA PRESTADO EL SERVICIO O LA ENTREGA DE BIENES A SATISFACCIÓN DEL ÁREA TÉCNICA Y PREVIO PAGO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE HUBIEREN RESULTADO APLICABLES DIRIGIDO A LA DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS LA RECUPERACIÓN DE LA GARANTÍA FUERA DE ESTE PLAZO SERÁ ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA CUARTA. - APLICACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX" HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO:

A) DESPUÉS DE AGOTADAS LAS PENAS CONVENCIONALES APLICABLES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS;

B) CUANDO LOS DOCUMENTOS QUE DEMUESTREN LA RENOVACIÓN DE LAS GARANTÍAS, DERIVADAS DE LAS MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS NO SE ENTREGUEN EN LA FECHA ESTABLECIDA;

C) CUANDO SE RESCINDA EL CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR".

D) CUANDO NO SE CUMPLA CON LO ESTIPULADO EN EL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA QUINTA. - RESPONSABILIDAD

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SE CAUSEN A "EL GCDMX" POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS Y DEFICIENCIA EN LA CALIDAD DE LOS BIENES; ASÍ COMO CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA EN LOS TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA SEXTA. - PENAS CONVENCIONALES

LA PENA CONVENCIONAL POR CADA DÍA NATURAL POR LA FALTA DE ENTREGA O ENTREGA CON RETRASO DE LOS BIENES O POR DEFICIENCIA O MALA CALIDAD DE LOS BIENES, POR CAUSAS IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR", SERÁ DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) PARA LOS LOTES 1,2,3,4,5 Y EL 25% PARA EL LOTE 6, 7 Y 7.1 SOBRE EL MONTO DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, SIN CONSIDERAR DESCUENTOS NI EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.),

0430

LAS PENAS CONVENCIONALES SE CALCULARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:

Lotes 1,2,3,4 y 5.

DESCRIPCIÓN DEL BIEN NO RECIBIDO (A)	CANTIDAD (B)	PRECIO UNITARIO DEL BIEN SIN I.V.A. (C)	IMPORTE DE LOS BIENES NO ENTREGADOS (D)=(B*C)	DÍA PROGRAMADO PARA LA ENTREGA (E)	DÍA REAL DE ENTREGA (F)	DÍAS DE RETRASO (G)=(F-E)	MONTO DE PENA CONVENCIONAL POR DÍA 10% (H)=(.01*D)	IMPORTE DE PENA CONVENCIONAL (I)=(H*G)
							TOTAL	

Lotes 6,7,7.1

DESCRIPCIÓN DEL BIEN NO RECIBIDO (A)	CANTIDAD (B)	PRECIO UNITARIO DEL BIEN SIN I.V.A. (C)	IMPORTE DE LOS BIENES NO ENTREGADOS (D)=(B*C)	DÍA PROGRAMADO PARA LA ENTREGA (E)	DÍA REAL DE ENTREGA (F)	DÍAS DE RETRASO (G)=(F-E)	MONTO DE PENA CONVENCIONAL POR DÍA 25% (H)=(.01*D)	IMPORTE DE PENA CONVENCIONAL (I)=(H*G)
							TOTAL	

EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE DEDUCIRÁ DEL PAGO POR LOS BIENES, ANTES DE SU COBRO EFECTIVO. INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO ACORDADAS, "EL GCDMX" EXIGIRÁ, EN LOS CASOS EN QUE ASÍ PROCEDA, LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, SEGÚN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN SOBRE EL VALOR TOTAL NETO DE LOS BIENES DEJADOS DE ENTREGAR, SIN CONSIDERAR LOS IMPUESTOS QUE LE APLIQUEN Y DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES PACTADAS, CUANDO:

I. EXISTA INCUMPLIMIENTO EN EL PLAZO DE ENTREGA DEL SERVICIO PACTADO ORIGINALMENTE, DURANTE EL TIEMPO QUE TRANSCURRA;

II. EL SERVICIO ENTREGADO NO CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PACTADAS.

EL MONTO DE LAS PENAS EN NINGÚN CASO DEBERÁ REBASAR EL MONTO TOTAL DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO Y AL LLEGAR A SU LÍMITE DEBERÁ INICIARSE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 57 Y 58 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SIN PERJUICIO DEL DERECHO QUE TIENE "EL GCDMX" DE OPTAR ENTRE EXIGIR LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS O EL CUMPLIMIENTO FORZOSO DEL CONTRATO O RESCINDIRLO, QUEDANDO A SALVO LOS DERECHOS QUE LE OTORGUE LA LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR.

DICHA PENALIZACIÓN SE DESCONTARÁ A "EL PROVEEDOR" DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECIFICA DE QUE SE TRATE ANTES DE SU PAGO DEFINITIVO Y SE LIQUIDARÁ SÓLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

"EL GCDMX" POR NINGÚN MOTIVO AUTORIZA CONDONACIÓN DE SANCIONES POR RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUANDO LAS CAUSAS SEAN IMPUTABLES A "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA SÉPTIMA. - CESIÓN A TERCEROS

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE "EL GCDMX" EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, Y EN CASO DE HACERLO SERÁ CONSIDERADO CAUSA DE RESCISIÓN.

0431

DÉCIMA OCTAVA. - MODIFICACIONES AL CONTRATO

"EL GCDMX" PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO Y/O DISMINUCIÓN EN LA CANTIDAD DEL SERVICIO SOLICITADO MEDIANTE MODIFICACIÓN AL CONTRATO VIGENTE, SIN LIMITACIÓN ALGUNA, SIEMPRE Y CUANDO SEA CONFORME AL PRECIO OFICIAL Y QUE LAS DEMÁS CONDICIONES DEL SERVICIO SEAN IGUALES A LOS INICIALMENTE PACTADOS, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 65 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUALQUIER MODIFICACIÓN O VARIACIÓN DE LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES PACTADOS EN EL PRESENTE CONTRATO DEBERÁN ESTIPULARSE POR ESCRITO EN UN CONVENIO, DEBIENDO SUSCRIBIRLO "LAS PARTES" QUE SIGNARON ESTE INSTRUMENTO JURÍDICO O AQUÉLLAS QUE LAS SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES, ACREDITÁNDOSE ÉSTOS CON LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 65 ÚLTIMO PÁRRAFO Y 67 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

CUANDO SE EFECTÚEN MODIFICACIONES AL CONTRATO POR INCREMENTO EN LAS CANTIDADES DE BIENES, "EL PROVEEDOR", DEBERÁ ENTREGAR EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONVENIO MODIFICATORIO LA ACTUALIZACIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, QUE INCLUYA LAS NUEVAS OBLIGACIONES.

NO PROCEDERÁN MODIFICACIONES AL CONTRATO QUE IMPLIQUEN INCREMENTO DE PRECIOS, OTORGAMIENTO DE ANTICIPOS, PAGOS PROGRESIVOS, ESPECIFICACIONES Y, EN GENERAL, CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS A FAVOR DE "EL PROVEEDOR", COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS ORIGINALMENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 68 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EXCEPTO LAS QUE SE REFIERAN A IGUALES O MEJORES CONDICIONES DE CALIDAD PARA "EL GCDMX" Y EL PRECIO SEA IGUAL AL ORIGINALMENTE PACTADO.

DÉCIMA NOVENA. - RESCISIÓN

"EL GCDMX" PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE ESTE CONTRATO SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN JUDICIAL PREVIA, POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER OBLIGACIÓN ESTIPULADA EN EL MISMO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR", MISMA QUE SERÁ NOTIFICADA EN FORMA PERSONAL A ÉSTE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL EN RELACIÓN CON EL ARTÍCULO 63 Y 64 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

"EL GCDMX" RESCINDIRÁ EL CONTRATO POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN, MISMAS QUE SE MENCIONAN EN FORMA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA.

A) CUANDO "EL PROVEEDOR" NO CUMPLA CON EL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO;

B) INCURRA EN CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN EL ARTÍCULO 39 Y 39 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL O EN EL ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO;

C) SE DETECTE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FISCALES DE "EL PROVEEDOR";

D) SEA DECLARADO EN CONCURSO MERCANTIL;

E) SUBCONTRATE, CEDA O TRASPASE EN FORMA TOTAL O PARCIAL LOS DERECHOS DERIVADOS DEL PRESENTE CONTRATO, CON EXCEPCIÓN DEL DERECHO DE COBRO, MISMO QUE TENDRÁ QUE SER AUTORIZADO PREVIAMENTE POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES;

F) SÍ LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LLEGA A REPRESENTAR EL 15% (QUINCE POR CIENTO) DEL MONTO A EJERCER DEL PRESENTE CONTRATO;

G) SI SE LE ATRIBUYE LA INVASIÓN DE ALGÚN REGISTRO DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y/O PATENTE CON MOTIVO DEL PRESENTE CONTRATO;

H) Y EN GENERAL CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE A "EL PROVEEDOR" QUE LESIONE LOS INTERESES DE "EL GCDMX".

ASIMISMO, "EL GCDMX", PODRÁ RESCINDIR EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO DETECTEN QUE "EL PROVEEDOR", NO HA CUMPLIDO CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, TALES COMO EL PAGO OPORTUNO DE LOS IMPUESTOS Y DERECHOS LOCALES.

"EL GCDMX" PODRÁ OPTAR ENTRE EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO O BIEN DECLARAR LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL MISMO; Y SI SE DA ESTE ÚLTIMO SUPUESTO, LA RESCISIÓN SE INICIARÁ DENTRO DE LOS 5 (CINCO) DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A AQUÉL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, EN EL IMPORTE FACTURADO CUANDO SE APLIQUE Y EN SU CASO SE EXIGIRÁ LA REPARACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS, INDEPENDIENTEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LAS SANCIONES QUE HAYAN SIDO PACTADAS.

"EL PROVEEDOR" SERÁ RESPONSABLE DE LOS VICIOS OCULTOS, ASÍ COMO DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE POR SU INCUMPLIMIENTO SEAN CAUSADOS A "EL GCDMX".

0432

VIGÉSIMA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX" EN CUALQUIER MOMENTO PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE, EN TODO O EN PARTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, SIN QUE ELLO IMPLIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA, Y SERÁ SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX", SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A "EL PROVEEDOR" LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA.

EL PRESENTE CONTRATO PODRÁ CONTINUAR PRODUCIENDO TODOS SUS EFECTOS LEGALES, UNA VEZ QUE HAYAN DESAPARECIDO LAS CAUSAS QUE MOTIVARON DICHA SUSPENSIÓN.

VIGÉSIMA PRIMERA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE "EL GCDMX" PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL PRESENTE CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL, CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR. SI ÉSTE FUERA EL CASO, COMUNICARÁ A "EL PROVEEDOR" LAS RAZONES QUE DIERON ORIGEN A DICHA TERMINACIÓN, PARA LO CUAL BASTARÁ UNA NOTIFICACIÓN POR ESCRITO CON 15 (QUINCE) DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN, SIN APLICACIÓN DE PENA O SANCIÓN ALGUNA.

DE IGUAL FORMA, EN EL SUPUESTO DE QUE DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO "EL GCDMX" ACREDITE QUE ""EL PROVEEDOR" NO CUMPLE CON SUS OBLIGACIONES FISCALES, "EL GCDMX" TERMINARÁ ANTICIPADAMENTE ESTE CONTRATO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE LE CORRESPONDA EJERCER A LAS AUTORIDADES FISCALES DE LA CIUDAD DE MÉXICO POR DICHO CONCEPTO.

VIGÉSIMA SEGUNDA. - RESPONSABILIDAD LABORAL

"EL PROVEEDOR"" SE CONSTITUYE COMO ÚNICO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL Y COLABORADORES QUE UTILICE PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS QUE SE DERIVEN DE ESTE CONTRATO Y SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y DE SEGURIDAD SOCIAL, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA "EL GCDMX", POR LO QUE SE OBLIGA A RESPONDER POR LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DE "EL GCDMX" CON RELACIÓN A LOS TÉRMINOS Y EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO; POR LO QUE ÉSTE DESLINDA A "EL GCDMX" DE TODA RESPONSABILIDAD LABORAL, CIVIL, PENAL O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE EN NINGÚN CASO SE PODRÁ CONSIDERAR A "EL GCDMX" COMO PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE NINGUNA DE LAS OBLIGACIONES OBRERO PATRONALES Y RESPONSABILIDADES QUE "EL PROVEEDOR" TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES.

VIGÉSIMA TERCERA. - CONFIDENCIALIDAD

"EL PROVEEDOR" SE ABSTENDRÁ DE DIFUNDIR, PROCESAR, UTILIZAR CUALQUIER INFORMACIÓN PROTEGIDA POR LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN POSESIÓN DE SUJETOS OBLIGADOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y CUALQUIER OTRA NORMATIVIDAD APLICABLE EN LA MATERIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE POR EL TIPO DE INFORMACIÓN QUE LLEGUE A CONOCIMIENTO DE CUALQUIERA DE ELLAS EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE CONTRATO, Y QUE SE REFIERA A LA OTRA O A LAS ACTIVIDADES QUE ELLA DESARROLLÓ, NO PODRÁ SER DIVULGADA, REVELADA O UTILIZADA EN NINGUNA FORMA, POR NINGÚN MEDIO, A NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL, YA EN PROVECHO PROPIO O DE TERCEROS, POR QUIEN RECIBE LA INFORMACIÓN. ESTA OBLIGACIÓN SE HARÁ EXTENSIVA A LAS O LOS SUBORDINADOS DE LAS PARTES Y/O PRESTADORES DE SERVICIOS PROFESIONALES, A CUYO CONOCIMIENTO LLEGUE LA INFORMACIÓN REFERIDA. EN ESTE SENTIDO, QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO A "LAS PARTES", REPRODUCIR, COPIAR, DIVULGAR, EXHIBIR O REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD RELACIONADA CON DATOS PERSONALES, DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN EN CUESTIÓN PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PRESENTE CONTRATO.

VIGÉSIMA CUARTA. - PROPIEDAD INTELECTUAL

"EL PROVEEDOR" NO PODRÁ UTILIZAR PARA FINES COMERCIALES, PUBLICITARIOS O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, EL NOMBRE O LOGOTIPO DE "EL GCDMX".

"EL PROVEEDOR" SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE EN EL CASO DE QUE SE INFRINJAN PATENTES, MARCAS, CERTIFICADOS DE INVENCIÓN Y TODO LO RELACIONADO CON LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INDUSTRIAL O DERECHOS DE AUTOR, QUE SURJAN CON MOTIVO DEL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, DESLINDANDO DE TODA RESPONSABILIDAD A "EL GCDMX".

VIGÉSIMA QUINTA. - COMPROMISO CON EL RESPETO A LOS DERECHOS HUMANOS

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS VIGENTES A NIVEL NACIONAL E NACIONAL EN MATERIA DE DERECHOS HUMANOS. EN ESTE SENTIDO "LAS PARTES", ASUMEN EL ESFUERZO DE CONTRIBUIR A

LA PROTECCIÓN Y EFECTIVIDAD DE LOS DERECHOS DE LAS MUJERES Y DERECHOS HUMANOS EN GENERAL; LA INTEGRIDAD PERSONAL, LA DIGNIDAD HUMANA, LA LEGALIDAD, LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS Y DE LAS NIÑAS, DE LAS Y LOS JÓVENES, PERSONAS ADULTAS MAYORES, CON DISCAPACIDAD, LOS DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS, ASÍ COMO A PRESERVAR LOS DERECHOS ECONÓMICOS, SOCIALES, CULTURALES Y AMBIENTALES.

VIGÉSIMA SEXTA. - PROTECCIÓN A LA SALUD DE TRABAJADORAS Y TRABAJADORES EN EL DESARROLLO DE SUS LABORES.

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LOS LINEAMIENTOS DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁN CUMPLIR LAS OFICINAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN EL MARCO DEL PLAN GRADUAL HACIA LA NUEVA NORMALIDAD, EN ESTE SENTIDO LAS "LAS PARTES", SE COMPROMETEN A ESTABLECER LAS MEDIDAS SANITARIAS PERTINENTES QUE DEBERÁN LLEVARSE A CABO EN EL INTERIOR DE LAS OFICINAS PÚBLICAS.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. - PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN MATERIA DE DATOS PERSONALES, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA PRIVACIDAD Y EL DERECHO A LA AUTODETERMINACIÓN INFORMATIVA DE LAS PERSONAS. AL EFECTO, "LAS PARTES" ADOPTARÁN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO, DE DESARROLLO Y APLICACIONES, LÓGICAS, FÍSICAS, DE CIFRADO, TÉCNICAS, DE COMUNICACIONES Y REDES, TENDIENTES A DAR LA DEBIDA PROTECCIÓN A LOS DATOS PERSONALES.

VIGÉSIMA OCTAVA. - INTEGRIDAD DEL CONTRATO

"LAS PARTES" RECONOCEN COMO PARTE INTEGRANTE DE ESTE CONTRATO SUS ANEXOS, ASÍ COMO EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO_____, PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTICIOSPARA LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO

VIGÉSIMA NOVENA. - LEGISLACIÓN

"LAS PARTES" SE OBLIGAN A SUJETAR SE ESTRICTAMENTE A LOS TÉRMINOS DE ESTE CONTRATO, ASÍ COMO A LOS TÉRMINOS, LINEAMIENTOS, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLEZCAN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SUPLETORIAMENTE EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTOS CIVILES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

TRIGÉSIMA. - JURISDICCIÓN

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE PARA DIRIMIR LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO, SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DEL FUERO COMÚN UBICADOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO, RENUNCIANDO A CUALQUIER FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU NACIONALIDAD O DOMICILIO PRESENTE O FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

TRIGÉSIMA PRIMERA. - CLÁUSULAS NO NEGOCIABLES

NINGUNA DE LAS CLÁUSULAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO PODRÁN SER NEGOCIADAS.

NOMBRE Y CARGO
DEL APODERADO LEGAL

0434

ANEXO 28

MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA POR _____ EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE A", Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE B", Y CUANDO SE HAGA REFERENCIA A LOS QUE INTERVIENEN SE DENOMINARÁN "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

1. **"EL PARTICIPANTE A"**, DECLARA QUE:

   1.1. ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES MEXICANAS, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA ***(PÓLIZA)*** NÚMERO ____, DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ____, DEL ____, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO DE _____, EN EL FOLIO MERCANTIL ____ DE FECHA _____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD ____ ***(SI/NO)*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

1.2. TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

1.3. SU REPRESENTANTE LEGAL CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO ___, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"**, QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

1.4 EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

1.5. SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

1.6. SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN:

2. **"EL PARTICIPANTE B"**, DECLARA QUE:

   2.1. ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, SEGÚN CONSTA EL TESTIMONIO ***(PÓLIZA)*** DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ___, DE FECHA ___, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ___, DEL __, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO ____ DE FECHA ____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD __ ***(SI/NO)*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ____.

0435

2.2. TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

2.3. SU REPRESENTANTE LEGAL, CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA _____, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO _____, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"** QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

2.4. SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

2.5. SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN: _____

(MENCIONAR E IDENTIFICAR A CUÁNTOS INTEGRANTES CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS).

3. **"LAS PARTES"** DECLARAN QUE:

1.1 CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL_____.

1.2 MANIFIESTAN SU CONFORMIDAD EN FORMALIZAR EL PRESENTE CONVENIO, CON EL OBJETO DE PARTICIPAR CONJUNTAMENTE EN LA LICITACIÓN, PRESENTANDO PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN _____ Y CON LO DISPUESTO EN 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.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO. - "PARTICIPACIÓN CONJUNTA".

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN CONJUNTAR SUS RECURSOS TÉCNICOS, LEGALES, ADMINISTRATIVOS, ECONÓMICOS Y FINANCIEROS PARA PRESENTAR PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____ Y EN CASO DE SER ADJUDICATARIO DEL CONTRATO, SE OBLIGAN A PRESTAR EL SERVICIO OBJETO DEL CONVENIO, CON LA PARTICIPACIÓN SIGUIENTE:

PARTICIPANTE "A": ***(DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR)***.

PARTICIPANTE "B": ***(DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A SUMINISTRAR)***.

(CADA UNO DE LOS INTEGRANTES QUE CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS, DEBERÁ DESCRIBIR LA PARTE QUE SE OBLIGA A ENTREGAR).

SEGUNDA. - REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO SOLIDARIO.

"LAS PARTES" ACEPTAN EXPRESAMENTE EN DESIGNAR COMO REPRESENTANTE COMÚN AL _____, A TRAVÉS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LAS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN_____, ASÍ COMO PARA SUSCRIBIR DICHAS PROPOSICIONES.

ASIMISMO, CONVIENEN ENTRE SI EN CONSTITUIRSE EN FORMA CONJUNTA Y SOLIDARIA PARA COMPROMETERSE POR CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONVENIO, CON RELACIÓN AL CONTRATO QUE SUS REPRESENTANTES LEGALES FIRMEN CON LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN _____, ACEPTANDO EXPRESAMENTE EN RESPONDER ANTE LA SECRETARÍA POR LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN Y, EN SU CASO, DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LA

ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

0436

TERCERA. - DEL COBRO DE LAS FACTURAS.

"LAS PARTES" CONVIENEN EXPRESAMENTE, QUE "EL PARTICIPANTE_____ ***(LOS PARTICIPANTES, DEBERÁN INDICAR CUÁL DE ELLOS ESTARÁ FACULTADO PARA REALIZAR EL COBRO)***, PARA EFECTUAR EL COBRO DE LAS FACTURAS RELATIVAS AL SERVICIO QUE SEA PRESTADO AL CESUES, CON MOTIVO DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO _____.

CUARTA. - VIGENCIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONVENIO SERÁ EL DEL PERÍODO DURANTE EL CUAL SE DESARROLLE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL/NACIONAL NÚMERO _____, INCLUYENDO, EN SU CASO, DE RESULTAR ADJUDICADOS DEL CONTRATO, EL PLAZO QUE SE ESTIPULE EN ÉSTE Y EL QUE PUDIERA RESULTAR DE CONVENIOS DE MODIFICACIÓN.

QUINTA. - OBLIGACIONES.

"LAS PARTES" CONVIENEN QUE EN CASO DE QUE SU PROPUESTA RESULTE GANADORA, RESPONDERÁN DE MANERA SOLIDARIA ANTE LA SECRETARÍA DE SALUD DE LA CIUDAD DE MÉXICO DE TODAS Y CADA UNA LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL_____., ASÍ COMO DEL CONTRATO ADJUDICADO.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONVENIO POR **"LAS PARTES"** Y ENTERADOS DE SU ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, ACEPTANDO QUE NO EXISTIÓ ERROR, DOLO, VIOLENCIA O MALA FE, LO RATIFICAN Y FIRMAN, DE CONFORMIDAD EN LA CIUDAD _____, EL DÍA _____ DE _____ DE 20___.

"EL PARTICIPANTE A"	**"EL PARTICIPANTE B"**
_____	_____
NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL	**NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL**