

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS
DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO

CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
ELECTRONICA No. LA-012NAW001-N1-2016, PARA LA
CONTRATACIÓN DEL:

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES,
MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y
PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016”

INDICE

PRESENTACIÓN	4
GLOSARIO	5
CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO	8
SECCIÓN I DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL	9
SECCIÓN II OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	11
SECCIÓN III FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	14
SECCIÓN IV REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LICITANTES	32
SECCIÓN V CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES	35
SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES	48
SECCIÓN VII DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES	73
SECCIÓN VIII FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES	74
SECCIÓN IX DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	118

ANEXOS

ANEXO No. 1	RELACIÓN DE ENVIÓ DE DOCUMENTACIÓN.
ANEXO No. 2	FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA.
ANEXO No. 3	ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA.
ANEXO No. 4	MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.
ANEXO No. 5	DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.
ANEXO No. 6	CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.
ANEXO No. 6-bis	MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA
ANEXO No. 7	DESCRIPCION TECNICA DEL SERVICIO
ANEXO No. 8	MODELO DE PROPUESTA ECONOMICA
ANEXO No. 9	MODELO DE FIANZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
ANEXO No. 10	CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.
ANEXO No. 11	MODELO DE CONTRATO
ANEXO No. 12	ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.
ANEXO No. 13	CARTA DE SATISFACCIÓN.
ANEXO No. 14	MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINION POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES.
ANEXO No. 15	MANIFIESTO DE CONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.
ANEXO No. 16	CARTA DE ACEPTACIÓN.
ANEXO No. 17	INTEGRACIÓN DE COSTOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
ANEXO No. 18	CUESTIONARIO PARA LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

NOTA: todos los anexos deberán ser presentados en sus proposiciones con el nombre y firma de la persona facultada legalmente **para ello**, quien deberá contar con facultades de administración y/o dominio o poder especial para toda clase de eventos licitatorios.

PRESENTACIÓN

El Hospital Juárez de México a través de la Dirección de Administración por conducto de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en México Distrito Federal, en cumplimiento a lo establecido por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; a lo dispuesto por los artículos: 24, 25, 26 fracción I, 26 BIS fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30 y 47 de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Artículo 39 del REGLAMENTO de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y en apego: al Acuerdo por el que se expide el Manual Administrativo de Aplicación General en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y, en las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Hospital Juárez de México, la Dirección de Administración, a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios como área convocante y área contratante, ubicada en Instituto Politecnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Código Postal 07760, Delegación Gustavo A. Madero, México, Distrito Federal, convoca a la Licitación Pública Nacional para la contratación del:

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016”

El presente procedimiento se emite de conformidad con el oficio No. DGPOP-6-4459-2015 de fecha 18 de Diciembre de 2015, emitido por la emitida por la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de la Secretaría de Salud, asimismo, con fundamento en los artículos 31 fracción XVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 6, 15, 35 y 50 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaría; 8 A y 146 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaría; 24 y 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; y 65 fracción XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

GLOSARIO

PARA EFECTOS DE ESTA CONVOCATORIA, SE ENTENDERÁ POR:

ÁREA CONTRATANTE:	LA UNIDAD ADMINISTRATIVA FACULTADA PARA REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN A EFECTO DE ADQUIRIR BIENES O CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO QUE REQUIERE EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO <ul style="list-style-type: none">• DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN• SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS• DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO
ÁREA TÉCNICA:	EL RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, DE LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA, VERIFICANDO QUE CUMPLA CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LA CONVOCATORIA. <ul style="list-style-type: none">• DIVISIÓN DE SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN MÉDICA.• UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS.
ÁREA REQUIRENTE:	EL DEPARTAMENTO Y/O SERVICIO QUE DE ACUERDO A SUS NECESIDADES SOLICITE O REQUIERA FORMALMENTE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO. <ul style="list-style-type: none">• DIVISIÓN DE SERVICIOS DE APOYO PARA LA ATENCIÓN MÉDICA.• UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS.
COMPRANET:	SISTEMA ELECTRÓNICO DE INFORMACIÓN PÚBLICA GUBERNAMENTAL SOBRE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS CON DIRECCIÓN ELECTRONICA EN INTERNET: http://Compranet.funcionpublica.gob.mx versión 5.0, EL CUAL CONTIENE INFORMACIÓN DE LAS CONVOCATORIAS A LA LICITACIÓN Y SUS MODIFICACIONES; LAS ACTAS DE LAS JUNTAS DE ACLARACIONES, DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES Y DE FALLO; LOS DATOS DE LOS CONTRATOS Y LOS CONVENIOS MODIFICATORIOS
CONTRATO:	DOCUMENTO LEGAL QUE CONSTITUYE EL ACUERDO DE VOLUNTADES POR ESCRITO QUE CREAN DERECHOS Y OBLIGACIONES ENTRE EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO Y EL PROVEEDOR, POR MEDIO DEL CUAL SE PRODUCEN LA FORMA, TIEMPO, MODO Y CIRCUNSTANCIAS EN LAS QUE SE HABRÁN DE CUMPLIR LAS OBLIGACIONES Y DERECHOS OBJETO DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO.
CONVOCANTE:	HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
CONVOCATORIA:	EL PRESENTE DOCUMENTO APROBADO POR EL SUBCOMITE REVISOR DE BASES, EN EL CUAL SE ESTABLECEN Y DETALLAN LOS ASPECTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y ECONÓMICOS, ASÍ COMO LA FORMA EN QUE SE DESARROLLARÁ EL PROCEDIMIENTO, Y EN EL CUAL SE DESCRIBEN LOS REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
D.O.F.:	DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN.
HOSPITAL	HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
IDENTIFICACIÓN OFICIAL:	DOCUMENTO QUE ES EXPEDIDO POR UNA ENTIDAD PÚBLICA Y ES INEQUÍVOCAMENTE PERSONALIZADO, INTRANSFERIBLE Y VIGENTE CON FOTO Y FIRMA, Y POR ELLO SIRVE PARA COMPROBAR Y/O CONFIRMAR LA IDENTIDAD DE LA PERSONA QUE LA OSTENTA, SOLO SE ACEPTARÁ POR SU CONFIABILIDAD LA EXHIBICIÓN DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR NACIONAL, CREDENCIAL PARA VOTAR CON FOTOGRAFÍA, CÉDULA PROFESIONAL O PASAPORTE.

I.V.A.:	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
LEY:	LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
LICITACIÓN:	PROCEDIMIENTO PRINCIPAL DEL ESTADO PARA OBTENER POR PARTICIPACIÓN Y CONCURSO ABIERTO DE INTERESADOS, LOS BIENES Y SERVICIOS QUE REQUIERE PARA SU FUNCIONAMIENTO, ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE TODAS SUS ACTIVIDADES HACIA LA SOCIEDAD, EN ESTRICTO APEGO A LA LEY.
MIPYMES:	LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DE NACIONALIDAD MEXICANA A QUE HACE REFERENCIA LA LEY PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA.
O.I.C.:	ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO.
PARTIDA:	DIVISIÓN, DESGLOSE O CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR, ASÍ COMO LA DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE CADA UNO DE ÉSTOS, LOS QUE SE DESCRIBEN EN EL ANEXO TÉCNICO DE LA SECCIÓN IX , DE ESTE DOCUMENTO.
PROPOSICIÓN:	LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE PRESENTAN LOS LICITANTES.
PROVEEDOR:	LA PERSONA CON QUIEN EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO CELEBRE EL CONTRATO DERIVADO DE ESTA LICITACIÓN.
R.F.C.:	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, EXPEDIDO POR LA S.H.C.P.
REGLAMENTO:	EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
REGLAS 2.1.31 y 2.1.39	REGLA 2.1.31 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2016, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 23 DE DICIEMBRE DE 2015. MEDIANTE LA CUAL SE SEÑALA QUE PARA LOS EFECTOS DEL ARTÍCULO 32-D, PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO, CUARTO Y ÚLTIMO PÁRRAFOS DEL CFF, CUANDO LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, CENTRALIZADA Y PARAESTATAL, LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, ASÍ COMO LAS ENTIDADES FEDERATIVAS VAYAN A REALIZAR CONTRATACIONES POR ADQUISICIÓN DE BIENES, ARRENDAMIENTO, PRESTACIÓN DE SERVICIOS U OBRA PÚBLICA, CON CARGO TOTAL O PARCIAL A FONDOS FEDERALES, CUYO MONTO EXCEDA DE \$300,000.00 (TRESCIENTOS MIL PESOS 00/100 M.N.) SIN INCLUIR EL IVA, DEBERÁN EXIGIR DE LOS CONTRIBUYENTES CON QUIENES SE VAYA A CELEBRAR EL CONTRATO Y DE LOS QUE ESTOS ÚLTIMOS SUBCONTRATEN, LES PRESENTEN DOCUMENTO VIGENTE EXPEDIDO POR EL SAT, EN EL QUE SE EMITA LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN SENTIDO POSITIVO, O BIEN, GENERARLO A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN EN LÍNEA QUE PARA ESTOS EFECTOS LE PROPORCIONE EL SAT, SIEMPRE Y CUANDO FIRME EL ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD CON EL SAT. REGLA 2.1.39 PROCEDIMIENTO QUE DEBE OBSERVARSE PARA LA OBTENCIÓN DE LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES .
S.A.T.:	SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA.
S.H.C.P.:	SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.

S.E.: SECRETARÍA DE ECONOMÍA.
S.F.P.: SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.
SERVICIO: ACTIVIDADES REQUERIDAS POR EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO.
USAH: UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTARIOS HOSPITALARIOS.

CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO

En observancia al Artículo 39, fracción III, inciso b) del REGLAMENTO, se hace del conocimiento a los Licitantes participantes que los eventos del procedimiento de licitación, se llevarán a cabo conforme al siguiente calendario en el que se detalla fecha, hora y domicilio de los eventos; medios y en su caso, reducción de plazo para la presentación de las proposiciones.

DESCRIPCIÓN	DIA	MES	AÑO	HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA EN EL SISTEMA COMPRANET	14	ENERO	2016	-	DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, SISTEMA COMPRANET Y LA PAGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO:	15	ENERO	2016	13:00 HORAS	OFICINA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.
JUNTA(S) DE ACLARACIÓN(ES)	19	ENERO	2016	11:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:	29	ENERO	2016	11:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES PARTICIPANTES	2	FEBRERO	2016	A DEFINIR	PREVIO AVISO DEL AREA REQUIRENTE
ACTO DE NOTIFICACIÓN DE FALLO:	11	FEBRERO	2016	17:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.

Nota: Los representantes de los licitantes que ingresen a las instalaciones antes mencionadas, deberán cumplir con las medidas de seguridad implantadas en las mismas. Sin el cumplimiento de lo anterior, no le será permitido el acceso a dichas instalaciones.

SECCIÓN I

DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

a) Convocante; Área Contratante y Domicilio.

La CONVOCANTE en el presente procedimiento licitatorio es el Hospital Juárez de México.

El Área contratante es la Dirección de Administración a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios y el Departamento de Abastecimiento, quien tiene su domicilio ubicado en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, en la Ciudad de México.

b) Medios de Participación; Carácter del Procedimiento de Contratación:

De conformidad con lo establecido en el artículo 26 bis, fracción II de la LEY, el presente procedimiento será **electrónico**, en el cual exclusivamente se permitirá la participación de los licitantes a través de compra net, se utilizarán medios de identificación electrónica, las comunicaciones producirán los efectos que señala el artículo 27 de la LEY. La o las juntas de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones y el acto de fallo, sólo se realizarán a través de compra net y sin la presencia de los licitantes en dichos actos

En este caso, el LICITANTE presentará su proposición en el acto de presentación y apertura de proposiciones a través de medios remotos de comunicación electrónica, conforme al ACUERDO por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado "Compra Net", publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011:

Firma Electrónica:

Para la presentación y firma de proposiciones o, en su caso, de inconformidades a través de COMPRANET, los licitantes nacionales deberán utilizar la firma electrónica avanzada que emite el Servicio de Administración Tributaria para el cumplimiento de las obligaciones fiscales.

No Aplica (X)

Con fundamento en lo establecido por el artículo 28 de la LEY, el carácter del presente procedimiento de contratación es:

Fracción I.- Nacional (X)

c) Número de identificación de la convocatoria.

El número de procedimiento de identificación de esta Licitación Pública en el sistema CompraNet es:

LA-012NAW001-N1-2016

d) Ejercicio (s) Fiscal (es) de Contratación.

La contratación abarcará a partir del 1 de marzo al 31 de diciembre de 2016.

e) Idiomas en que podrán presentarse las proposiciones:

Todos los eventos relacionados con esta Licitación serán conducidos en idioma ESPAÑOL, incluyendo las preguntas y respuestas derivadas de las juntas de aclaraciones relacionadas con la Convocatoria que hagan los licitantes, así como cualquier respuesta de la Convocante y/o cualquier documento al respecto de la citada licitación.

Las proposiciones, todos y cada uno de los documentos que la integran, así como cualquier correspondencia o documentos relacionados con las mismas, deberán estar redactados en idioma español.

f) Disponibilidad presupuestaria; Financiamiento de Créditos Externos o de Terceros

Se hace el señalamiento de que se cuenta con la disponibilidad presupuestaria de conformidad el oficio No. DGPOP-6-4459-2015 de fecha 18 de Diciembre de 2015, emitido por la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de la Secretaría de Salud.

- Artículo 39, fracción I, inciso f) “del Reglamento”.
- **Partida presupuestal 33901. “Subcontratación de servicios con terceros”**

Correspondiendo dicha disponibilidad a recursos:

Fiscales y propios (X)

g) Reglas a las que se sujetará el procedimiento de Contratación, en caso de financiamiento de terceros. (procedimientos, requisitos y disposiciones establecidas por la SFP)

Todo el procedimiento de contratación, se realizará conforme a la LEY, su REGLAMENTO y demás disposiciones de la materia aplicables.

SECCIÓN II

OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

a) Objeto de la Licitación.

El objeto de la Licitación Pública de Carácter Nacional Electrónica No. **LA-012NAW001-N1-2016** es la contratación del “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016**”

De conformidad con el artículo 39, Fracción II, inciso (a), segundo párrafo del REGLAMENTO de la Ley, los REQUISITOS TÉCNICOS del servicio a contratar, a través de la presente Convocatoria se incluyen en las secciones VI, VIII y IX.

b) Partidas.

La presente Convocatoria, se encuentra integrada por la **PARTIDA ÚNICA** que se describe en la Sección IX.

No resulta aplicable la agrupación de partidas en términos de lo previsto en el artículo 39, fracción II, inciso b) del REGLAMENTO.

c) Precios de referencia

Se informa a los licitantes que en la presente Convocatoria no le resulta aplicable el precio máximo de referencia, sin embargo, los precios serán fijos de conformidad con lo previsto en el artículo 39, fracción II, inciso c) del REGLAMENTO.

d) Normas Oficiales.

Aplica (X)

Conforme a lo establecido por el artículo 39, fracción II, inciso d) del REGLAMENTO, los licitantes que participen y presenten proposiciones en la presente Convocatoria deberán demostrar que el servicio que ofertan cumple con las Normas señaladas en esta Convocatoria y cuya denominación es la siguiente:

NUMERO DE LA NORMA	DESCRIPCIÓN:
NOM-251-SSA1-2009	“Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entra en vigor a partir del 01 de Marzo de 2010”.
NOM-114-SSA1-1994	”Método para la determinación de Salmonella en Alimentos”
NOM-115-SSA1-1994	“Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos”.

NMX-F-605-2004	“Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”, emitidas por las Secretarías correspondientes, para el caso de que no se pudiera operar por cualquier motivo en las cocinas instaladas en los comedores que se tienen en los hospitales, a fin de garantizar la continuidad de este SERVICIO con asepsia y calidad en las condiciones contratadas, siendo responsable en todo momento ante el HOSPITAL, el LICITANTE adjudicado.
NOM-127-SSA1-1994	“Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización”.
NOM-009-Z00-1994,	“Proceso sanitario de la carne”.
NOM-015-SSA2-1994	“Para la prevención, tratamiento y control de diabetes mellitus en la atención primaria”.
NOM-030-SSA2-1999	“Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial”.
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	SISTEMAS DE GESTION DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACION EN LA CADENA ALIMENTARIA.
NMX-CC-9001-IMNC-2008	“SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD” APLICADO EN LOS ÁMBITOS DE PREPARACIÓN, COCCIÓN, CONGELACIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE PLATILLOS EN GENERAL.

e) Verificación Física de las Muestras.

No Aplica (X)

f) Tipo de Contrato.

Conforme a lo establecido por los artículo 46 de la LEY y 39, fracción II, inciso f) de su REGLAMENTO, la adjudicación objeto de la presente convocatoria, será formalizada mediante un acuerdo de voluntades por :

- Contrato Abierto (X)
(Artículo 47 de la LEY)

g) Modalidades de Contratación.

El contrato que se celebre con el licitante adjudicado se realizará y formalizará de conformidad a lo dispuesto en los artículos 45 y 47 de la LEY y 81 y 85 de su REGLAMENTO.

h) Forma de Adjudicación.

Por partida (x)

De conformidad con lo previsto por el artículo 39, fracción II, inciso (h) del REGLAMENTO, el contrato será adjudicado a un solo licitante, cuya oferta resulte solvente porque cumple, conforme a los criterios de evaluación establecidos, con los requisitos legales, técnicos y económicos de la presente convocatoria y garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

La proposición solvente más conveniente para el Estado, será aquella que reúna la mayor puntuación, conforme a lo dispuesto en la presente Licitación Pública Nacional.

i) Modelo de contrato.

Como **Anexo No. 11**, se adjunta el modelo del contrato que será empleado para formalizar los derechos y obligaciones que se deriven de la presente Licitación Pública Nacional, el cual contiene en lo aplicable, los términos y condiciones previstos en los artículos 45 y 47 de la LEY y 81 y 85 de su REGLAMENTO. Dicho contrato será obligatorio para el licitante que resulte adjudicado, en el entendido de que su contenido será adecuado, en lo conducente, con motivo de las modificaciones a las bases y lo determinado en la(s) junta(s) de aclaraciones y a lo que de acuerdo con lo ofertado en las proposiciones del licitante, le haya sido adjudicado en el fallo.

En caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con el de la presente convocatoria, prevalecerá lo estipulado en esta última, así como el resultado de las juntas de aclaraciones.

SECCIÓN III

FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA

De conformidad con el artículo 39, fracción III, del REGLAMENTO, la forma y términos que regirán los diversos actos del procedimiento de licitación pública y demás disposiciones aplicables, se regirán de conformidad con lo siguiente:

Instrucciones generales para la preparación e integración de las proposiciones.

- ✓ Elaborar sus PROPOSICIONES por escrito, en idioma español, en papel membretado del LICITANTE.
- ✓ Las PROPOSICIONES deberán abarcar el 100% del volumen del SERVICIO requerido en la PARTIDA ÚNICA, según lo indicado en la secciones VI y IX de la Convocatoria y en su caso lo señalado en el acto de junta de aclaraciones.
- ✓ Sin tachaduras ni enmendaduras.
- ✓ Los LICITANTES deberán cumplir, en su caso, con las licencias, autorizaciones y/o permisos señalados en la Sección II de la Convocatoria.
- ✓ Todos los documentos que se soliciten como obligatorios en la Sección VI de la Convocatoria, deberán elaborarse con toda claridad y precisión a fin de evitar errores de interpretación, considerando todos y cada uno de los requisitos solicitados en esta Convocatoria.
- ✓ Reproducir y requisitar los modelos de ANEXOS de la Sección VIII de la Convocatoria, de acuerdo con la información solicitada en los mismos y en papel membretado del LICITANTE.
- ✓ Para el caso de la propuesta económica, deberá considerarse entre otros aspectos, lo siguiente:
 - a) Cotizar en pesos mexicanos.
 - b) Establecer precios fijos considerando que la cotización deberá presentarse hasta centavos (MAXIMO 2 DIGITOS).
 - c) El importe respectivo al Impuesto al Valor Agregado (I.V.A).
 - d) El importe total (Importe más I.V.A)
 - e) Cuidar que las operaciones aritméticas realizadas sean correctas en los importes unitarios y totales.
 - f) Los precios cotizados deberán cubrir los costos del SERVICIO y de los bienes o insumos que se requieran con motivo de la prestación del mismo, así como gastos inherentes al reclutamiento, selección y capacitación del personal, supervisión, impuestos, seguros, fianzas, derechos, desarrollo y licencias de software, uniformes,

mano de obra especializada, equipo, vehículos de supervisión y cualquier otro que pudiera presentarse.

- ✓ La LICITACIÓN pública inicia con la publicación de la convocatoria y concluye con la emisión del fallo o, en su caso, con la cancelación del procedimiento respectivo.

A).-PLAZO DEL PROCEDIMIENTO.

Conforme a lo establecido por el artículo 32, párrafo segundo de la LEY, el plazo para la presentación y apertura de proposiciones del procedimiento que ocupa esta Convocatoria, a partir de la publicación de la misma y hasta el acto de presentación y apertura de proposiciones será:

Ordinario (X)

B).-LUGAR Y FECHA DE DIFUSIÓN.

El texto completo de la presente convocatoria estará a disposición de los licitantes interesados para su consulta del **14 al 29 de Enero de 2016**, en el sistema Compranet, www.compranet.funcionpublica.gob.mx, en el portal de internet del Hospital Juárez de México y su obtención será gratuita

B.1 JUNTA DE ACLARACIONES.

El Hospital podrá celebrar las juntas de aclaraciones que considere necesarias, atendiendo a las características de los servicios objeto de la presente licitación pública. En virtud de ser esta una licitación electrónica **no habrá asistencia de los licitantes.**

El evento iniciara a la hora indicada en el **calendario de eventos del procedimiento** de la presente convocatoria.

B.1.1 ENVÍO DE SOLICITUDES DE ACLARACIONES.

Las solicitudes de aclaración formuladas por los licitantes, será a través de medios remotos de comunicación electrónica, utilizando el programa informático que la Secretaría de la Función Pública les proporcione. Las respuestas y en su caso las modificaciones que realice en consecuencia la Convocante, serán identificadas con el nombre del licitante que formula las preguntas, hasta terminar con todas ellas.

La Convocante solamente responderá las preguntas de los licitantes que hayan manifestado mediante el sistema Compranet, su **interés en participar en la licitación** de conformidad con el artículo 33 bis de la LEY), por si o en representación de un tercero.

El escrito precedente y la solicitud de aclaración firmadas por el representante legal (**Anexo No. 2**), se enviarán de 2 formas: una en papel membretado de la persona física o moral y otro en archivo versión Word 1997 – 2003 a través de Compranet, a más tardar **veinticuatro horas**

antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la junta de aclaraciones.

Las solicitudes de aclaración que se pudieran derivar de la presente convocatoria, así como de sus anexos, deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la Convocatoria, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, serán desechadas por la Convocante.

Lo anterior, en concordancia con el artículo 33 bis de la LEY y 45 de su REGLAMENTO.

Las preguntas recibidas con posterioridad a la fecha y hora señaladas, se marcarán como extemporáneas y **no serán contestadas**.

Cuando en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o algún otro factor no imputable al HOSPITAL y que sea acreditable, el servidor público que presida la junta de aclaraciones, se informará a los licitantes, a través de Compranet, si éstas serán enviadas en ese momento o si se suspenderá la sesión para reanudarla en hora o fecha posterior a efecto de que las respuestas sean remitidas.

Con el envío de las respuestas a que se refiere el párrafo anterior, el HOSPITAL informará a los licitantes, atendiendo al número de solicitudes de aclaración contestadas, el plazo que éstos tendrán para formular las preguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas remitidas. Dicho plazo **no podrá ser inferior a seis ni superior a cuarenta y ocho horas**. Una vez recibidas las preguntas, la Convocante informará a los licitantes el plazo máximo en el que enviará las contestaciones correspondientes.

El HOSPITAL podrá en caso de considerarlo pertinente, responder alguna de esas preguntas, si las considera con un valor esencial para el desarrollo de la licitación, pudiendo programar una nueva junta de aclaraciones para dar respuesta a ellas, respetando los plazos previstos en la LEY.

B.1.1.1 SEGUNDA JUNTA DE ACLARACIONES (En caso de ser necesario).

De ser necesaria una segunda junta de aclaraciones, se llevara a cabo, considerando que entre la última de éstas y el acto de presentación y apertura de proposiciones, se podrán modificar aspectos establecidos en la Convocatoria, a más tardar el séptimo día natural previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, debiendo difundir dichas modificaciones en Compranet, a más tardar el día hábil siguiente, siempre que ello no tenga por objeto limitar el número de licitantes. Lo anterior de conformidad con lo establecido por el artículo 33 de la LEY.

De resultar necesario, el acto de presentación y apertura de proposiciones se diferirá, para cumplir con los plazos establecidos en la LEY.

De cada junta de aclaraciones se levantará acta en la que se harán constar todos los cuestionamientos formulados por los interesados y las respuestas del Hospital. En el acta correspondiente a la última junta de aclaraciones se indicará expresamente esta circunstancia.

El acta correspondiente contendrá la firma de los servidores públicos presentes y en

consecuencia formará parte integrante de la Convocatoria, por lo que serán obligatorias y vinculantes las conclusiones que se hayan establecido.

Los licitantes deberán obtener copia del acta de dicha junta a través de Compranet, ya que cualquier modificación o aclaración será considerada como parte integrante de la Convocatoria, y por lo tanto obligatorias para todos los licitantes.

B.2 VISITA A INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

El personal del HOSPITAL realizará visitas a las instalaciones de los licitantes participantes, con objeto de verificar que la empresa está constituida verdaderamente, que el domicilio sea real y que cuente con el número de personal necesario para prestar el servicio que requiera la Convocante.

Así mismo, la Convocante podrá verificar de manera aleatoria, algunos de los expedientes del personal que se encuentren incluidos actualmente en su plantilla, a fin de corroborar que cumplen con los requerimientos del servicio y que los perfiles del personal sean los que el licitante declare en su propuesta técnica.

También se podrán visitar las instalaciones de las entidades o dependencias del sector público o privado en las que actualmente presten servicios los licitantes, de acuerdo a lo declarado en su propuesta técnica, para comprobar la calidad de los servicios que brinda, pudiendo solicitar referencias a los usuarios de estos servicios.

La visita a las instalaciones de los licitantes, formará parte de la evaluación técnica. Se levantará un acta de la misma para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Convocatoria.

B.2 .1 VISITA A INSTALACIONES DEL HOSPITAL.

Aplica (X)

La visita será opcional y se realizará el día **15 de Enero de 2016 a las 13:00 horas**, en las oficinas de la **Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios**. Se elaborará una acta en la que el licitante acepta haber conocido e identificado la infraestructura del HOSPITAL en la cual se prestará el servicio. Dicha acta deberá contener la firma del **Dr. Juan Antonio Lugo García, Jefe de la División de Servicios de Apoyo a la Atención Médica y la Dietista Margarita Martínez Flores, encargada de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, (Anexo No. 6 Sección VIII).**

B.3 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

El acto de presentación y apertura de proposiciones, se realizará en el domicilio, hora y fecha señalados en **calendario de eventos del procedimiento**, o en su caso, de acuerdo a lo establecido en la última junta de aclaraciones celebrada; llegada la hora programada para la realización del acto, se declarará iniciado el acto.

El acto será presidido por el servidor público designado por la Convocante, quien será la única autoridad facultada para tomar cualquier decisión durante la realización del mismo.

Se procederá a abrir la bóveda virtual y se accederá a los archivos que contengan las proposiciones de los licitantes, enviadas por medios remotos de comunicación electrónica.

Se procederá a su apertura haciéndose constar la documentación presentada utilizando el modelo que se adjunta a la presente convocatoria, como **Anexo no. 1 “Relación de entrega de documentación”**, sin que ello implique la evaluación de su contenido.

Se dará lectura al precio unitario de la partida que integra la proposición, así como al importe total de la misma, ó en su caso, la convocante podrá omitir dar lectura al precio de la partida, cuando éstos se incluyan en el acta del evento, o se anexen a la misma.

Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, de conformidad con lo señalado por el artículo 37 bis de la LEY, en la que se harán constar las proposiciones presentadas para su posterior evaluación.

El contenido de las actas se difundirá a través de Compranet, en la dirección electrónica www.compranet.funcionpublica.gob.mx, el mismo día en que se emitan, para efectos de notificación a los licitantes.

Nota: es de exclusiva responsabilidad de los participantes enterarse del contenido de las mismas.

Las proposiciones enviadas a través de medios remotos de comunicación electrónica, producirán los mismos efectos que las Leyes otorgan a los documentos correspondientes y, en consecuencia, tendrán el mismo valor probatorio.

Cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren.

Los licitantes deberán presentar foliadas y firmadas todas las hojas que integren su proposición, de forma independiente: **primero** la documentación distinta a las propuestas técnicas y económicas; **segundo** la propuesta técnica y **finalmente** la propuesta económica.

B.4 ACTO DE FALLO.

El evento iniciará a la hora indicada en el **calendario de eventos del procedimiento** de la presente Convocatoria.

En caso de error aritmético, mecanográfico o de cualquier otra naturaleza que no afecte la evaluación realizada por la Convocante, se procederá a realizar la(s) corrección(es) en la forma y términos dispuestos por el penúltimo párrafo del artículo 37 de la LEY.

B.5 FIRMA DE CONTRATO.

La firma se llevará a cabo en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160 Colonia Magdalena de las Salinas en México, Distrito Federal, conforme a la fecha y hora programadas posterior a la notificación del fallo.

El licitante adjudicado deberá dar cabal cumplimiento al artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, para lo cual deberá presentar en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL, previo a la firma del contrato, el documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria, en el que se emita la opinión POSITIVA vigente del cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme lo establecen las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para el año 2016, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.

La formalización del contrato se realizará de conformidad con los artículos 45, 46 y 48 de la LEY y 81 y 82 de su REGLAMENTO.

El licitante adjudicado previo a la firma del contrato, deberá presentar la documentación solicitada en el **inciso j**, de la presente Sección, para personas físicas o morales.

El licitante adjudicado que no firme el contrato por causas imputables al mismo, se le sancionará en los términos del artículo 60, de la LEY.

Medios remotos de comunicación electrónica.

Los licitantes deberán presentar su proposición técnica y económica y la documentación distinta de las antes citadas, a través de medios remotos de comunicación electrónica, conforme a lo establecido en el *“Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del sistema electrónico de información pública gubernamental denominado Compranet”*, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio del 2011.

- La inalterabilidad y conservación de la información contenida o remitida a través de Compranet, está garantizada por el uso de protocolos de seguridad alineados a los estándares internacionales, no obstante, los usuarios de dicho sistema deberán observar las medidas de seguridad que garanticen que los documentos electrónicos que incorporen al mismo, se encuentren libres de virus informáticos.
- El licitante específicamente admite que se tendrán por no presentadas las proposiciones y demás documentación requerida por el HOSPITAL, cuando los archivos electrónicos recibidos por medios remotos de comunicación electrónica, en los que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena al mismo.

Los licitantes deberán concluir el envío de éstas y contar con el acuse de recibo electrónico que emita la Secretaría de la Función Pública a través de Compranet, a más tardar, previo al inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones señaladas en la presente convocatoria.

La Secretaría de la Función Pública a través de Compranet, emitirá a los licitantes el acta correspondiente, con la que acreditará la recepción de sus proposiciones.

En el supuesto de que durante este acto, por causas ajenas a la voluntad del Hospital, no sea posible abrir los sobres que contengan las proposiciones enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción. Sin que esto afecte el calendario previsto para el desarrollo de la presente licitación pública.

C) CONDICIONES DE LAS PROPOSICIONES.

1. Una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecido en el **calendario de eventos del procedimiento**, éstas no podrán dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.
2. Las proposiciones deberán estar foliadas y firmadas por la persona facultada legalmente para ello en todas las hojas de los documentos que la contengan y en el caso de los modelos de anexos de la **SECCIÓN VIII** de la Convocatoria, deberán firmarse en la parte que se indique.

D) REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES CONJUNTAS.

Aplica (X)

De conformidad a lo estipulado en los artículos 34 de la LEY, tercer párrafo, y 44 de su REGLAMENTO: dos o más personas podrán presentar conjuntamente una proposición sin necesidad de constituir una sociedad, o una nueva sociedad en caso de personas morales; para tales efectos, en la proposición y en el contrato se establecerán con precisión las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento. En este supuesto, la proposición deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas, por los medios de identificación electrónica autorizados por la Secretaría de la Función Pública.

Cuando la proposición conjunta resulte adjudicada con un contrato, dicho instrumento deberá ser firmado por el representante legal de cada una de las personas participantes en la proposición, a quienes se considerará, para efectos del procedimiento y del contrato, como responsables solidarios o mancomunados, según se establezca en el propio contrato. Lo anterior, sin perjuicio de que las personas que integran la proposición conjunta puedan constituirse en una nueva sociedad, para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en el convenio de proposición conjunta, siempre y cuando se mantenga en la nueva sociedad las responsabilidades de dicho convenio.

Deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio (Anexo No.6-bis) en términos de la legislación aplicable en donde se establezca lo siguiente:

- Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredite la

existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;

- Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
- La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición en el procedimiento de licitación, mismo que firmará la proposición;
- La descripción de las partes objeto del contrato que corresponda cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
- Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Presentar cada uno de los miembros el manifiesto de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 50 y 60 de la LEY.

Presentar cada uno de los miembros declaración de integridad; en la que se manifieste bajo protesta de decir verdad, que se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del HOSPITAL, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.

Cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el acto de presentación y apertura de proposiciones del presente procedimiento de contratación. El representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición, se presenta en forma conjunta, en el envío de la información a Compranet.

En el supuesto de que se adjudique el contrato a los licitantes que presentaron una proposición conjunta, el convenio de participación conjunta se agregará al contrato, como un anexo.

E. PROPOSICIÓN ÚNICA

Los licitantes sólo podrán presentar una proposición en el presente procedimiento de licitación, con la descripción detallada del servicio, señalando todos los aspectos requeridos en la **SECCIÓN IX** de la presente Convocatoria, para la partida única. No se aceptarán opciones.

F. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

Los licitantes deberán enviar toda la documentación distinta a la que conforma las proposiciones técnica y económica, misma que forma parte de su proposición.

G. REGISTRO PRELIMINAR DE LICITANTES.

No aplica.

H. ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD.

Con el objeto de acreditar su personalidad jurídica, los licitantes o sus representantes deberán exhibir un escrito en papel membretado en el que su firmante **manifieste bajo protesta de decir verdad**, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos como se describe en el **Anexo No. 3** de esta Convocatoria.

I. RÚBRICA DE LAS PROPOSICIONES.

No aplica (x)

J. DOCUMENTACIÓN QUE SE DEBERÁ PRESENTAR PARA LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

El LICITANTE adjudicado deberá firmar el CONTRATO correspondiente, dentro de los DIEZ días naturales posteriores a la notificación del fallo y el mismo tendrá la vigencia a partir de la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2016.

Para la Elaboración y Formalización del Contrato, el Licitante Adjudicado deberá presentar los siguientes documentos:

No.	Documento	Persona Física	Persona Moral	Original para cotejo	Original para expediente	Copia para expediente
1	Acta Constitutiva y, en su caso, sus respectivas modificaciones.		X	X		X
2	Poder Notarial del Representante Legal que firmará el acuerdo de voluntades.		X	X		X
	Copia simple del acta de nacimiento y original o copia certificada para su cotejo.	X				
3	Carta de no revocación de poderes.		X		X	
4	Registro Federal de Contribuyentes.	X	X			X
5	Identificación oficial con fotografía del representante legal.	X	X			X
6	Comprobante de domicilio fiscal de conformidad con lo establecido por el artículo 10 del Código Fiscal de la Federación (no mayor a tres meses).	X	X			X

No.	Documento	Persona Física	Persona Moral	Original para cotejo	Original para expediente	Copia para expediente
11	Original de la respuesta emitida por el SAT (Art. 32-D) Vigente a la firma del contrato. En caso de que dicha respuesta llegue después de la formalización del contrato con todos sus requisitos, el contrato se cumplirá a toda cabalidad con todas las consecuencias legales, y por todo el periodo de tiempo por el que fue previsto en la convocatoria y firmado por las partes, no obstante la convocante atenderá las solicitudes y/o requerimientos de las mismas autoridades fiscales, de conformidad a lo estipulado en establecen las reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para el año 2016, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.				X	
	Carta en papel membretado en la cual manifieste los datos para pago mediante transferencia electrónica de fondos, de conformidad con lo establecido en la presente convocatoria.	X	X		X	
	El licitante que resulte con adjudicación deberá presentar y entregar, sin excepción, copia fotostática de los pagos mensuales que efectúe ante el Instituto Mexicano del Seguro de Social (IMSS), y una relación adjunta en la cual éste relacionado el personal asignado al HOSPITAL.	X	X	X		X
	En caso de resultar adjudicada una proposición conjunta, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para su cotejo de la escritura pública en donde conste el convenio señalado en esta Sección y la acreditación de las facultades del apoderado legal que formalizará el contrato respectivo, salvo que éste sea firmado por todas las personas que integran la propuesta conjunta o sus apoderados, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad.	X	X		X	X
	En caso de que se presente el representante legal del licitante adjudicado, deberá presentar copia simple del poder notarial, en el cual conste la facultad para contratar y original o copia certificada para su cotejo.	X	X		X	X
	En caso de ser mexicano por naturalización, deberá presentar la documentación que así lo acredite, en copia simple y en original o copia certificada para su cotejo.	X			X	X
	Así como cualquier otro que sea establecido en la presente convocatoria.	X	X			X
Notas: En ambos casos, tanto para personas morales como físicas, si la respuesta del Servicio de Administración Tributaria, llega en sentido negativo antes de la formalización total y completa del contrato, será causa suficiente para no proceder a la firma.						

En cumplimiento a los artículos 8 de la LEY y 3 fracción III, de la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la MIPYMES, al capítulo II del Acuerdo mediante el cual se dan a conocer las Reglas en Materia de Compras del Sector Público para la participación de las MIPYMES y al Acuerdo de Estratificación publicados en el Diario Oficial de la Federación el 24 de noviembre de 1994 y 30 de junio de 2009, el licitante, informará sobre la estratificación respectiva, considerando los aspectos contenidos en el **Anexo No.12** de la **sección VIII** esta convocatoria.

De conformidad con el artículo 46 de la LEY, si el licitante adjudicado no firma el contrato por causas imputables al mismo, dentro del plazo señalado, el HOSPITAL podrá sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el contrato al licitante que en su caso, haya presentado la siguiente proposición solvente más baja. En caso de que no acepte la adjudicación, se adjudicará al siguiente y así sucesivamente, siempre que la diferencia en el puntaje obtenido con respecto a la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior a diez por ciento.

El licitante adjudicado que no firme el contrato por causas imputables al mismo en el plazo establecido en esta misma sección, será sancionado en los términos de lo dispuesto en el Título quinto, Capítulo Único de la LEY y el Título Quinto Capítulo Único de su REGLAMENTO.

El HOSPITAL podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento en la cantidad del servicio solicitado, mediante modificaciones en su contrato, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en su conjunto el 20% del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio sea igual al pactado originalmente.

Cualquier modificación al contrato deberá formalizarse por escrito y los convenios modificatorios respectivos serán suscritos por el servidor público que lo haya hecho en el contrato o quien lo sustituya o esté facultado para ello. En este caso el proveedor deberá obtener de la afianzadora, el endoso correspondiente a la póliza de garantía de cumplimiento por la modificación efectuada, mismo que deberá presentar a la firma del convenio modificatorio.

K. FACTURACIÓN.

El (los) proveedor (es) presentarán en el domicilio y horario señalado más adelante, la documentación requerida para pago, a fin de que sea revisada y validada por el personal designado por el HOSPITAL. En caso de que los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet presentados para su pago presenten errores o deficiencias, el HOSPITAL dentro de los 3 días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al proveedor las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el proveedor presenta las correcciones, no se computará para efectos del plazo establecido para el pago conforme el artículo 51 de la LEY.

El proveedor deberá entregar la documentación en el HOSPITAL según corresponda con el contrato adjudicado. Los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet deberán expedirse a favor de:

Razón social:	Hospital Juárez de México
R.F.C.	HJM-050127-AD0
Domicilio fiscal:	Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, en México, Distrito Federal.

El proveedor deberá entregar con oficio en la Subdirección de Recursos Financieros, de lunes a viernes en un horario de 10:00 a 14:00 horas, en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, en México Distrito Federal, los siguientes documentos:

- ✓ Contrato original
- ✓ CFDI's (Comprobantes Fiscales Digitales por Internet), los cuales deberán cumplir con lo señalado en el artículo 17-D, 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y 39, 42, 44, 50 de su Reglamento; mismos que deberán de contar con el visto bueno, sello y firma de las áreas técnicas y/o usuarias del HOSPITAL.
- ✓ Copia de la fianza.

Para el caso del contrato y de la fianza, se entregará únicamente en la primera revisión para trámite de pago.

Se deberá contar con la validación de consumos efectivamente realizados, mediante el Visto Bueno del personal del HOSPITAL, asignado para tal efecto.

Los formatos autorizados deberán contar con las firmas de los responsables de la conciliación previamente realizada por semana, por el personal de la empresa adjudicada y el personal del HOSPITAL, sobre los siguientes aspectos:

- ✓ Cálculo de deducciones.
- ✓ Cálculo de devoluciones realizadas.
- ✓ Cálculo de penas convencionales determinadas.

L. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Sólo será cubierto por el HOSPITAL, el Impuesto al Valor Agregado, cualquier otro impuesto o derecho, deberá ser cubierto por el licitante ganador.

M. ANTICIPOS.

No se otorgarán anticipos.

N. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que asuma el PROVEEDOR por virtud del CONTRATO derivado de esta licitación, faculta al HOSPITAL a dar inicio al procedimiento de rescisión administrativa del CONTRATO sin ninguna responsabilidad a su cargo. Dicha acción operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que el HOSPITAL comuniquen al PROVEEDOR por escrito y en forma fehaciente tal determinación, además también será causal del inicio de procedimiento de rescisión administrativa si el PROVEEDOR incurre en alguno de los siguientes supuestos mismos que se señalan de manera enunciativa más no limitativa:

- a) Si no otorga la fianza de garantía, cheque certificado o de caja y, en su caso el endoso de ampliación correspondiente, en los términos que se establecen en esta Sección de la CONVOCATORIA, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiera sufrir el HOSPITAL.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo que se conceda al PROVEEDOR para reemplazar los bienes inherentes al servicio devueltos, antes de su pago.

- c) Cuando el PROVEEDOR no entregue los BIENES en el plazo establecido en el CONTRATO y se hubiese agotado el monto límite de aplicación de penas convencionales.
- d) Cuando el PROVEEDOR, con motivo de incumplimiento parcial o deficiente, respecto de los BIENES que integran el CONTRATO, hubiese agotado el límite para la aplicación de deducciones al pago.
- e) Si cede total o parcial a favor de cualquier otra persona, los derechos y obligaciones que se deriven del CONTRATO, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa del HOSPITAL.
- f) Si el PROVEEDOR es declarado en concurso mercantil o quiebra por autoridad competente, o por alguna situación distinta que sea análoga o equivalente y afecte el cumplimiento de las obligaciones consignadas en la CONVOCATORIA, a cargo del PROVEEDOR.
- g) Si el PROVEEDOR incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración del CONTRATO respectivo.
- h) Por incumplimiento de cualquier otra obligación a cargo del PROVEEDOR consignadas en la CONVOCATORIA y CONTRATO respectivo, de ser el caso.
- i) Por desatención de las recomendaciones emitidas por el HOSPITAL, en el ejercicio de sus funciones derivadas del CONTRATO.

El HOSPITAL podrá en cualquier momento iniciar la rescisión administrativa del CONTRATO cuando el PROVEEDOR incurra en incumplimiento de sus obligaciones, conforme lo establece el Artículo 54 de la LEY.

En caso de que el PROVEEDOR sea quien decida rescindir el CONTRATO, será necesario que acuda ante la autoridad judicial federal y obtenga la declaración correspondiente.

Ñ. PENAS CONVENCIONALES.

En caso de atraso de los plazos pactados para la prestación del servicio, el PROVEEDOR se hará acreedor a la pena convencional del 5 % por cada día natural de atraso. Para el cálculo, se tendrá como base, el costo promedio diario del servicio, como sigue:

$$\text{Costo promedio diario del servicio} = \frac{\text{Costo anual total máximo (antes del Impuesto al Valor Agregado) de la partida única ofertada por el licitante adjudicado (y que se integra de recursos humanos, materiales y de equipamiento para la prestación del servicio)}}{\text{Total de días de cada año (a partir del inicio de vigencia del contrato).}}$$

Porcentaje y descripción de la pena convencional.	Referencia y descripción de las obligaciones estipuladas en la CLÁUSULA QUINTA.
<p>5% (CINCO POR CIENTO) por cada día natural de atraso sobre el costo promedio diario del servicio no prestado oportunamente y conforme a la descripción de cada situación.</p>	<p>Por no asignar al personal necesario para realizar el Servicio de Alimentación del HOSPITAL, dentro del horario establecido.</p>
	<p>POR NO ENTREGAR Y PORTAR UNIFORME Y GAFETE DENTRO DE LOS PRIMEROS 20 DIAS HABILES, contados a partir de la notificación del fallo. Debido a que el personal destinado para la prestación del servicio, no porte el uniforme y gafete de identificación, durante el desempeño de sus labores durante todo el periodo de plazo del contrato y su prórroga, en su caso.</p>
	<p>Por no realizar el cambio físico de los bienes solicitados dentro de las 48 HORAS a partir de la notificación telefónica, mediante correo electrónico u oficio por conducto del personal designado por el HOSPITAL, que se soliciten al momento en que se hayan percatado especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a lo ofertado por el "PRESTADOR DEL SERVICIO".</p>
	<p>Por no presentar dentro de los primeros 20 días naturales, contados a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación, un plan de contingencia para el caso de un siniestro, fallas de equipo destinado para la prestación del servicio, falta de personal e intoxicación alimenticia, inherentes a la prestación del servicio, que asegure la continuidad del mismo y que éste, a su vez, se apegue a la normatividad interna del Hospital (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación, el Programa de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, ante la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el formato DC-2 "Presentación del Plan y Programa de Capacitación y Adiestramiento" y el Programa de Seguridad e Higiene para 2016, presentados ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, el INVENTARIO DE ACTIVO FIJO DE MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del mismo.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, la póliza del seguro de responsabilidad civil, cuya cobertura cubra el rubro de enfermedad por intoxicación alimenticia masiva y éste se encuentre a favor del Hospital Juárez de México.</p>
	<p>Por el atraso en la entrega de los análisis microbiológicos dentro de los primeros 7 días naturales posteriores a la fecha de emisión de los mismos, del mes inmediato anterior y de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación, de la cual proviene el procedimiento de contratación.</p>
	<p>Por la omisión en la entrega de los análisis clínicos del personal del PRESTADOR DEL SERVICIO, de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación. Entrega de los primeros resultados, dentro de los 15 días naturales, contados a partir de inicio de vigencia de la contratación y posteriormente en forma trimestral o cuando se trate de personal de nuevo ingreso, dentro de los 10 días naturales contados a partir de la conclusión del trimestre que corresponda o la fecha de ingreso del personal nuevo, respectivamente, conforme al calendario señalado en los anexos de la Convocatoria y/o contrato formalizado.</p>
<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria, el PROGRAMA DE FUMIGACIÓN por el periodo para la prestación del servicio, especificando los procedimientos y periodicidad del mismo, enfocado para el área de almacén, comedores, cocinas y cocinetas dentro de las instalaciones destinadas por el HOSPITAL para la prestación del servicio; indicando el tipo de fumigación, el químico a utilizar y las medidas preventivas y correctivas. ó Por cada día de atraso en la realización de la fumigación oportuna en las áreas correspondientes, con relación a lo previsto en el Programa solicitado.</p>	

Por lo anterior, el cálculo del servicio no prestado será considerado sobre la base antes citada y tendrá efectividad en cualquier situación que ocurra, ya sea por un atraso no justificado en la prestación de dicho servicio.

Las penas convencionales se harán efectivas mediante:

- Pago directo al Hospital Juárez de México, mediante la presentación del documento que avale el depósito o transferencia, en la Institución Bancaria definida por este Hospital.
- Nota de crédito a favor del Hospital Juárez de México, que permita el descuento directo de la facturación entregada por el proveedor.

O. DEDUCCIONES.

De señalarse en esta sección, el HOSPITAL aplicará las deducciones al pago del SERVICIO con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el PROVEEDOR respecto a la partida o conceptos que integran el CONTRATO, estableciéndose en dicha sección el límite del incumplimiento a partir del cual se podrán cancelar total o parcialmente las partidas y/o agrupación de partidas o conceptos no entregados, o bien iniciar el procedimiento de rescisión el CONTRATO.

De conformidad con el Artículo 53 bis de la LEY, se aplicarán las deducciones por los SERVICIOS prestados de manera parcial o deficiente de conformidad con lo establecido en la siguiente tabla por periodo de facturación:

CONCEPTO	DEDUCTIVA
1) Por incumplimiento parcial o deficiente en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	20% del valor de las dietas servidas con retraso dentro del horario establecido (Supervisado por el área usuaria y/o requirente y el prestador del servicio).
2) Por inasistencia del personal a la semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.	100% del sueldo diario integrado por cada trabajador que no asista a laborar por semana.
3) Por cada día de atraso en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo al mobiliario y equipo proporcionado por el proveedor para la prestación del servicio, una vez que se realizó la solicitud por parte del área usuaria y/o requirente.	5% sobre el valor de la facturación diaria de las dietas servidas.
4) Por incumplimiento parcial en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú	20% del costo del menú que corresponda, por el número de comensales que no se les brindó el servicio completo.
5) Por incumplimiento total o parcial en el uso del uniforme del personal designado para la prestación del servicio.	30% Sobre el costo del uniforme del operario, ofertado por el licitante. Por cada día que le falte alguna prenda o la totalidad del mismo.
6) Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza en general).	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
7) Por falta del mobiliario y equipo para la prestación del servicio, de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA Y ANEXO TECNICO a la licitación.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.

CONCEPTO	DEDUCTIVA
8) Por el incumplimiento en el suministro de implementos de limpieza, de conformidad con lo establecido por el Hospital, siempre y cuando los insumos no fueran compensados con el fondo revolvente.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
9) Por la entrega fuera del horario establecido de los insumos requeridos para la prestación diaria del servicio.	10% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
10) Por el incumplimiento en el gramaje diario por servicio, ESTABLECIDO en cada RACIÓN DE CADA MENÚ SOLICITADO EN EL APARTADO C.	Se aplicará el 20% sobre el valor total de dietas facturadas en el servicio en que se incurrió en dicha falta.
11) Por el cambio repentino en las dietas sin previo aviso POR PARTE DEL PRESTADOR DEL SERVICIO, sin notificar mediante escrito dirigido a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios con al menos, 24 horas de anticipación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en el servicio en que se incurrió en la falta.
12) Por daño o desperfecto causado a las instalaciones del HOSPITAL.	100% del total de la reparación de los daños o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución del servicio, de los objetos destruidos o daños o a las instalaciones del mismo.
13) En caso de no contar con un fondo revolvente, para la compra de algún insumo programado e incompleto para la prestación del servicio.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente
14) Por no mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio, ante el Instituto Mexicano del Seguro Social Y/O	1% (UNO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por cada trabajador que no esté dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). Y/O
15) Por no presentar la cédula de determinación de cuotas de la plantilla asignada de manera mensual, dentro de los primeros 28 días naturales del mes siguiente al reportado.	0.50 % (PUNTO CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por la entrega extemporánea de la cedula de determinación de cuotas de la plantilla por cada día de atraso asignada a "EL HOSPITAL", la cual deberá ser mensual.

Nota: Si el LICITANTE adjudicado incurre en más de 5 (cinco) ocasiones durante el periodo del contrato en alguno de los supuestos 1, 2, 4, 7, 9 ó 10, se le rescindirá el contrato.

P. INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

Se llevará a cabo a través del personal designado por la División de Servicios de Apoyo a la Atención Médica por conducto de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios del HOSPITAL y se verificará que se dé cumplimiento con lo solicitado en las especificaciones técnicas de la sección IX de la Convocatoria.

Q. DEVOLUCIONES.

El responsable del SERVICIO del ÁREA TÉCNICA y/o requirente, estará facultado para, en su caso, rechazarlo cuando no cumpla con los requisitos y características indicadas en el Anexo Técnico; en cuyo caso, el LICITANTE adjudicado deberá sustituirlo en forma inmediata.

El PROVEEDOR se obliga a reponer al HOSPITAL el 100% de los productos derivados del SERVICIO que hayan sido devueltos a partir de la fecha de notificación por escrito en el plazo indicado en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Cuando el PROVEEDOR no efectúe la reposición en el plazo señalado, éste se obliga a reintegrar al HOSPITAL las cantidades pagadas, más los intereses correspondientes conforme el procedimiento establecido en la Ley de Ingresos de la Federación, como si se tratara del supuesto de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas y se computarán por días naturales desde la fecha de pago hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del HOSPITAL.

De no reintegrarse las cantidades pagadas más los intereses correspondientes en forma voluntaria y después del plazo establecido, el HOSPITAL se reserva el derecho de ejercer, ante los tribunales competentes, las acciones legales correspondientes, incluidas las que le restituyan los daños y perjuicios causados.

R. GARANTÍAS

R.1 DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

A fin de garantizar el cumplimiento del CONTRATO celebrado por el HOSPITAL y el PROVEEDOR, éste último se obliga a otorgar póliza de fianza por un importe del 10% del monto total del CONTRATO, antes del Impuesto al Valor Agregado, señalándose como beneficiario de la misma al Hospital Juárez de México.

La póliza de fianza deberá ser expedida por empresa afianzadora constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, debiendo observar los requisitos del modelo de **Anexo 9, (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA.

Al PROVEEDOR que se le adjudique el CONTRATO deberá entregar póliza de fianza expedida por una compañía legalmente autorizada en los términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, en idioma español y en moneda nacional, a nombre y a favor del Hospital Juárez de México, por un monto equivalente al 10%, del importe total del CONTRATO, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

Para proceder a la devolución de la garantía de cumplimiento del CONTRATO, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Hospital Juárez de México, de liberar la fianza correspondiente. Para lo anterior, se requerirá finiquito total de las obligaciones estipuladas en el CONTRATO.

Asimismo, la garantía otorgada será liberada a petición del PROVEEDOR, una vez que el ÁREA REQUIRENTE emita según corresponda, la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en la que manifieste que se ha recibido a satisfacción el servicio contratado y no existe adeudo pendiente de cumplir por parte del PROVEEDOR (ES) con el HOSPITAL.

La fianza original, deberá presentarse en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL, cuyo domicilio es en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en la Ciudad de México, en un horario de 09:00 a 14:30 horas, en días hábiles, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO.

R.2. GARANTÍA DEL SERVICIO.

El PROVEEDOR queda obligado ante el HOSPITAL a responder tanto por la calidad del SERVICIO, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo de los productos derivados del mismo, de la respuesta inmediata en la atención, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en el CONTRATO respectivo y en la legislación aplicable.

El período de garantía de la calidad del SERVICIO requerido, será mínimo de un año a partir de la contratación del mismo.

El PROVEEDOR será responsable en todo momento del personal que ocupe para la prestación del SERVICIO, deslindando al HOSPITAL de cualquier responsabilidad de tipo laboral, civil, penal, o de cualquier otra índole derivada de la prestación del mismo.

S. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La División de Servicios de Apoyo a la Atención Médica del HOSPITAL, a través de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, designará al personal que verificará que el SERVICIO se proporcione en los términos de lo dispuesto en el CONTRATO, en lo relativo al debido cumplimiento de las obligaciones que el PROVEEDOR contrae mediante el dicho instrumento legal, informando por escrito oportunamente a la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL, de cualquier anomalía que afecte la prestación del servicio y que surja durante la misma, con el objeto de comunicarla por escrito, a su vez, al PROVEEDOR, para que éste realice su inmediata atención y/o corrección.

SECCIÓN IV

REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR

En atención a lo previsto por los Artículos 29, fracción XV de la LEY y 39, fracción IV de su REGLAMENTO, se hace de conocimiento de los LICITANTES participantes, los requisitos que deben **cumplir** y cuyo incumplimiento afectaría la solvencia de su PROPOSICIÓN y motivaría su desechamiento.

Requisitos que debe cumplir	Causa expresa de desechamiento	Consideraciones
1. Presentar todos y cada uno de los documentos solicitados como obligatorios en la Sección VI de esta Convocatoria	1. La falta de presentación y/o envío a través del sistema Compranet, de alguno de los documentos solicitados como obligatorios.	Se desechará la propuesta.
2. Presentar cada uno de los documentos de la sección VI de esta Convocatoria, debidamente firmados autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y escaneados.	2. La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada para ello, en cualquiera de los documentos legales dentro del sistema Compranet.	Se desechará la propuesta.
3. Presentar la propuesta económica señalando el precio unitario, Impuesto al Valor Agregado y el total de la misma y estar debidamente firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.	3.1 La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada legalmente para ello, en la propuesta económica.	Se desechará la propuesta
	3.2 Cuando habiéndose presentado un error de cálculo en la propuesta económica, el LICITANTE no acepte la rectificación por parte de la CONVOCANTE, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.	Se desechará la propuesta.

Requisitos que debe cumplir	Causa expresa de desechamiento	Consideraciones
4. Los documentos que correspondan deberán contener la manifestación " Bajo Protesta De Decir Verdad. "	4. La falta de manifestación " Bajo Protesta De Decir Verdad. "	Se desechará la propuesta.
5. Presentar los anexos mediante archivos y que dichos documentos sean precisos, legibles y claros en cuanto a lo requerido en la presente CONVOCATORIA.	5. La imprecisión o falta de claridad en los documentos solicitados, así como en las especificaciones técnicas ofertadas con relación a las solicitadas en la presente CONVOCATORIA.	Se desechará la propuesta.
6. Los documentos obligatorios deberán cumplir todos los puntos señalados en la evaluación de los mismos de acuerdo a la Sección VI de esta Convocatoria	6. La omisión de alguno o algunos de los puntos que se evaluarán en los documentos solicitados como obligatorios.	Se desechará la propuesta.
7. Los documentos presentados en la propuesta técnica, económica, deben ser congruentes con lo solicitado y con el objeto de la presente Convocatoria.	8. La incongruencia entre la propuesta técnica y económica.	Se desechará la propuesta.

- **Evaluación de la documentación administrativa y legal del licitante participante.**

La convocante realizará en primer término la evaluación documental, mediante la revisión y análisis de los documentos legales y administrativos de al menos los considerados como obligatorios, los cuales serán evaluados de acuerdo a los criterios establecidos en las secciones III, IV y VI de la presente Convocatoria. En caso de que cualquier documento considerado como obligatorio no cumpla con los criterios establecidos en la misma, dicha propuesta será desechada.

Otras Causas expresas de desechamiento

- a) Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo del SERVICIO objeto de la presente convocatoria, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- b) Cuando la autoridad facultada compruebe que el LICITANTE se encuentra en alguno de los supuestos a que se refieren los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de la LEY.
- c) Cuando el LICITANTE presente más de una PROPOSICIÓN dentro del mismo procedimiento de contratación para la partida única.
- d) Cuando la autoridad facultada compruebe la presentación de documentos alterados, o apócrifos.
- e) Cuando el LICITANTE incumpla alguna obligación establecida en la LEY, su REGLAMENTO o demás disposiciones normativas derivadas de dichos ordenamientos.

SECCIÓN V

CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES.

La evaluación de la proposiciones se efectuará mediante el mecanismo de **Puntos y Porcentajes**, verificando que las mismas cumplan con los requerimientos establecidos en esta Convocatoria y sus anexos, observando para ello lo previsto en los artículos 36 y 36 bis de la LEY y el 52 de su REGLAMENTO, los Lineamientos para la Aplicación del Criterio de Evaluación de Proposiciones a través del mecanismo de Puntos y Porcentajes en los procedimientos de contratación emitidos por la Secretaría de la Función Pública (publicados el 9 de Septiembre de 2010 en el Diario Oficial de la Federación), así como en el criterio de interpretación "TU-01/2012 Determinación y asignación de la puntuación o unidades porcentuales en diversos rubros y subrubros, así como valoración de su acreditación, previstos en los Lineamientos para la Aplicación del Criterio de Evaluación de Proposiciones a través del mecanismos de Puntos y Porcentajes en los procedimientos de contratación regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público..", emitido el 9 de enero de 2012 por la Unidad de Normatividad de Contrataciones Públicas de la SFP.

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HJM, 2016" Rubros y subrubros a calificar			
Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Capacidad del Licitante	<p>1.- Capacidad de los recursos humanos:</p> <p>a) Experiencia del personal:</p> <p>Plan y Programa de capacitación y adiestramiento (Documento 29, Sección VIII): Constancias de estudio (diplomas o constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de dietas a pacientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado al 100% (125 a 94). ó: • Personal capacitado al 75% (94 a 70). ó: • Personal capacitado al 50% (62). <p>La propuesta que no alcance al menos el 50% del personal capacitado se le asignaran 0 puntos.</p>	<p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>1.0</p>	24

Capacidad del Licitante	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en hospitales públicos o privados, donde hayan prestado sus servicios. Se otorgará un máximo de 3 puntos de acuerdo a lo siguiente (Documento 29, Sección VI): 		
	<p>Constancias que acrediten a partir de 1 y hasta 3 años.</p>	1.0	
	<p>Constancias que acrediten a partir de 4 o más años.</p>	3.0	
	<p>b) Grado de adiestramiento (Puntos máximos 3):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constancia de habilidades en manejo de alimentos, con el respectivo acuse de haber sido enviadas para registro a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para todo el personal propuesto (Documento 29, Sección VI). Con vigencia no mayor a cinco años. Se otorgará un máximo de 3 puntos a quien acredite constancias con vigencia reciente, teniendo como base la publicación de esta Convocatoria para determinar la antigüedad y en función del siguiente rango: 		
	<p>Constancias con 1 año de haber sido expedidas:</p>	3.0	
	<p>Constancias con un máximo de 4 años de haber sido expedidas:</p>	2.0	
<p>2.- Capacidad de equipamiento:</p> <p>El licitante deberá comprobar en función de la descripción técnica de su propuesta (Documentos 15 y 24, sección VI de la Convocatoria) así como al EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES solicitadas, el equipo de transporte que podrá designar para la operación del servicio en el HOSPITAL. Se dará mayor puntaje de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se ofrece el número de equipo de transporte mínimo solicitado (3) 	1.0		

<p>Capacidad del Licitante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si se ofrece destinar al servicio entre 4 ó más equipos de transporte. <p>Cocina alterna</p> <ul style="list-style-type: none"> • El licitante deberá manifestar lo descrito en el Documento 21 de la sección VI de la presente convocatoria, en función de lo siguiente: • Si se manifiesta únicamente lo solicitado como obligatorio en el Documento 21, sección VI de la Convocatoria. • Si dentro de lo manifestado en el documento 21 se especifica además, que el licitante dentro de la cocina alterna que propone se tiene equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. <p>Cumplimiento de normas.- En función de lo solicitado en los Documentos 16 y 23 de la Sección VI de la Convocatoria, se asignaran puntos de acuerdo a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si sólo se manifiesta que cumple con las Normas solicitadas en el documento 16 de la Sección VI de esta convocatoria se le otorgará: • Si demuestra mediante documentos verificables que así lo avalen, que cumple con tres de las normas solicitadas en el documento 23 de la Sección VI de la Convocatoria, se le otorgarán:. • Si demuestra mediante documentos verificables que así lo avalen, que cumple con cuatro o más de las normas solicitadas en el documento 23 de la Sección VI de la Convocatoria, se le otorgarán:. <p>3.- Participación de discapacitados. (Documento 7, Sección VI)</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante podrá presentar el documento No. 7 "Personal Discapacitado", el cual deberá comprobar que de la totalidad de su plantilla de empleados, la participación del personal discapacitado es de al menos el 5% (Cinco por ciento) y hasta un máximo del 10% (diez por ciento), cuya antigüedad no sea inferior a 6</p>	<p>4.0</p> <p>1.0</p> <p>4.0</p> <p>1.0</p> <p>3.0</p> <p>5.0</p> <p>1.0 Proporcional</p>	
---------------------------------------	--	---	--

<p>Capacidad del Licitante</p>	<p>meses, contados a partir de la fecha de publicación de la presente Convocatoria; misma que deberá ser comprobada con el aviso de alta al régimen obligatorio del IMSS (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente:</p> <p>a) Licitante con mayor cantidad de plantilla acreditada con discapacidad b) Siguiente(s) licitante(s) con mayor cantidad de plantilla acreditada con personal con discapacidad, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (P_{Di}/P_{Dmax}) P_{max}$, donde: P_i = puntos del licitante i P_{Di} = proporción de su plantilla con discapacidad acreditada del licitante i P_{Dmax} = mayor proporción de su plantilla con discapacidad acreditada de entre los licitantes (misma que podrá tener un valor hasta del 10%). P_{max} = el puntaje máximo para este rubro: 1 (UNO).</p> <p>4.- Participación de Mipymes, con registro de innovación tecnológica para la prestación del servicio. (Documento 9, Sección VI)</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante podrá adjuntar, adicionalmente a lo solicitado en el documento No. 9, (Anexo 12, "Micro, pequeña y medianas empresas nacionales"), la documentación que compruebe que los bienes producidos para la prestación del servicio o el proceso para la realización del mismo, cuentan con alguna innovación tecnológica registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p> <p>5.- PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUIDAD DE GENERO</p> <p>Para la acreditación de este subrubro, se deberá considerar por los licitantes participantes que deseen demostrar su compromiso con la equidad de genero y se otorgará 0.5 puntos a las empresas cuyas políticas y practicas cumplan con los criterios definidos en el DOCUMENTO 13 y se integre la documentación que acredite dicha situación descrita (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p>	
---------------------------------------	--	-----------------------	--

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos
**Contratación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS
RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HJM, 2016”**
Rubros y subrubros a calificar

	Propuesta técnica	Puntaje	Puntaje total máximo
Experiencia del Licitante	<p>1.- Experiencia Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante deberá presentar el Documento 19, (Sección VI) de esta Convocatoria. El licitante que acredite mayor número de años de experiencia en la prestación del servicio similar al requerido en la Sección IX de la presente Convocatoria, considerando que deberá acreditar al menos un mínimo de 1 año y hasta un valor máximo de 4 años obtendrá mayor puntaje. Dichos contratos deberán tener una antigüedad no mayor a 5 años (2011, 2012, 2013, 2014 y 2015).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente: a) Licitante con mayor cantidad de años de experiencia. b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor número de años de experiencia acreditados en relación al anterior, se le otorgarán puntos de manera proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (AE_i / E_{max}) P_{max}$, donde: P_i = puntos del licitante i AE_i = Años de experiencia acreditados por el licitante i E_{max} = Años de experiencia mayor de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 años). P_{max} = el puntaje máximo para este rubro: 10 (DIEZ)</p> <p>2.- Especialidad del licitante que cuente con Distintivo H. Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente dentro de sus contratos de experiencia en la prestación de este servicio, constancias que acrediten tener Distintivo “H” en las instalaciones de sus clientes, de acuerdo a lo siguiente (puntos máximos a otorgar: 6):</p> <p>Si presenta 1 a 4 constancias menor al año 2014 ó 1.0 Si presenta 5 o más constancias menor al año 2014 ó 2.0</p>	<p>10.0 Proporcional</p>	<p>16</p>

	Si presenta de 1 a 2 constancias actualizadas a 2015, ó	4.0	
	Si presentan de 3 a 4 constancias actualizadas a 2015, ó	5.0	
	Si presentan 5 o más constancias actualizadas a 2015.	6.0	

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HJM, 2016” Rubros y subrubros a calificar			
Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Propuesta de Trabajo	1.- Metodología para la prestación del servicio Plan de trabajo propuesto por el licitante: (puntos máximos 12) Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente la descripción del servicio señalado en la convocatoria, así como que anexe la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones adicionales con las que cuente para la prestación del servicio, conforme a lo siguiente:		12
	a) Si solo presenta la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de “Descripción Técnica del Servicio (Documento 15, Sección VI de la Convocatoria) b) Si presenta tanto la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de “Descripción Técnica del Servicio (Documento 15, Sección VI de la Convocatoria) y anexa la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones relacionadas al servicio ofertado adicionales, tales como: <ol style="list-style-type: none"> 1. ISO 9001:2008 “Asegurar el sistema de calidad y operación” 2. HACCP “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” 3. ISO-22000 “Garantiza la 	1.0	

	<p>inocuidad Alimentaria". Y/o cualquiera que aseguren la calidad y buenas prácticas del Servicio.</p> <p>Si presenta una certificación de las 3 mencionadas, obtendrá una puntuación de 2.</p> <p>Si presenta dos certificaciones de las 3 mencionadas, obtendrá una puntuación de 3.</p> <p>Y Si presenta tres o más certificaciones de las opciones mencionadas, obtendrá una puntuación de 4.</p> <p>c) Resultado de la verificación física de las instalaciones y cocina alterna propuesta por el licitante.</p> <p>Si como resultado de la visita a las instalaciones de los licitantes participantes por parte del área técnica del HOSPITAL se obtiene opinión positiva en cuanto al cumplimiento de las características del servicio que permitan corroborar la operación del mismo, se asignará un valor máximo de:</p>	<p>2.0</p> <p>3.0</p> <p>4.0</p> <p>8.0</p>	
--	--	---	--

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos
**Contratación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS
 RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HJM, 2016”**

Rubros y subrubros a calificar

Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Cumplimiento Contratos	De Para la acreditación de este Sub-rubro, el licitante deberá presentar el Documento 20 (Sección VI de la Convocatoria), considerando que deberá acreditar con la presentación mínima de 1 carta de satisfacción y/o liberación de garantía de cumplimiento de contratos a nombre del LICITANTE y un máximo de 5. Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente: a) Licitante con mayor número de contratos cumplidos acreditados mediante la presentación de cartas de satisfacción en ORIGINAL (hasta un valor máximo de 5 cartas de satisfacción) b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor número de contratos cumplidos en relación al anterior, se le otorgarán puntos de manera proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (CC_i / CC_{max}) P_{max}$, donde: P_i = puntos del licitante i CC_i = Número de contratos cumplidos del licitante i CC_{max} = Número mayor de contratos cumplidos de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 contratos cumplidos de manera satisfactoria mediante cartas ORIGINALES de satisfacción del servicio). P_{max} = el puntaje máximo para este rubro: 8 (OCHO)	8.0 Proporcional	8
Total de puntos			60
Capacidad del licitante			24
Experiencia y especialidad del licitante			16
Propuesta de trabajo			12
Cumplimiento de contratos			8

- **Evaluación Documental.**

La convocante realizará en primer término la evaluación documental, mediante la revisión y análisis de los documentos legales y administrativos de al menos los considerados como obligatorios, los cuales serán evaluados de acuerdo a los criterios establecidos en las secciones III, IV y VI de la presente Convocatoria. En caso de que cualquier documento considerado como obligatorio no cumpla con los criterios antes mencionados, dicha propuesta será desechada.

Una vez realizado lo anterior, se procederá al análisis de las propuestas técnicas.

- **Evaluación de las Propositiones Técnicas.**

La puntuación a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de **cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación**, en caso contrario, se desechará la misma por insolvente. Finalmente se llevará a cabo la evaluación de las propuestas económicas.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

- a) Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la convocatoria.
- b) Se verificará documentalmente que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta convocatoria, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
- c) Se verificará el cumplimiento de la proposición técnica, conforme a los requisitos establecidos en la Sección IX.

- **Evaluación de la Propuesta Económica**

Precio:

El rubro relativo al **precio** tendrá un valor máximo de **40 puntos**, mismos que se asignaran de tal forma proporcional en función de aquel licitante cuya propuesta haya sido solvente y oferte el precio más bajo, obtendrá los 40 puntos máximos posibles.

La puntuación a obtener en la evaluación económica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 30 de los 40 puntos a otorgar.

Posterior a la calificación de puntos se determinará, como **Propuesta Solvente**, aquella que como resultado de la calificación obtenida en la evaluación técnica, cumpla con un mínimo de aceptación de 45 puntos del total de los rubros.

- a. Una vez efectuado este procedimiento, se procederá a evaluar las ofertas económicas presentadas por los licitantes que hayan obtenido como mínimo 45 puntos del total de los rubros de la propuesta técnica-administrativa.
- b. El HOSPITAL adjudicará el Contrato al Licitante que reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones, así como aquella que tenga la mejor evaluación combinada en términos de los criterios de puntos señalados en el presente numeral.
- c. Se elaborará un cuadro comparativo con los puntos obtenidos por los licitantes participantes.
- d. Si derivado de la evaluación económica y técnica de las proposiciones, se desprende el empate en cuanto a puntos y porcentajes obtenidos por dos o más licitantes, se procederá de acuerdo a lo previsto en el artículo 36 Bis, segundo y tercer párrafo de la LEY.

Para determinar la puntuación que correspondan al precio propuesto por cada participante, la convocante aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{PPE} = \text{MPemb} \times 40 / \text{MPi}$$

Donde:

PPE = Puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la Propuesta Económica
 MPemb = Monto de la Propuesta económica más baja, y
 MPi/ = Monto de i-ésima Propuesta económica, y

Para calcular el resultado final de los puntos o unidades porcentuales que obtuvo cada proposición, la convocante aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{PAd} = \text{TPT} + \text{PPE}$$

Donde:

PAd = Proposición Adjudicada
 TPT = Total de Puntos obtenidos en la Propuesta Técnica, y
 PPE = Puntuación o unidades porcentuales alcanzada por la Propuesta Económica.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas por la convocante, que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las proposiciones.

En tratándose de los documentos o manifiestos presentados bajo protesta de decir verdad, de conformidad con lo previsto en el artículo 39, penúltimo párrafo del REGLAMENTO, se verificará que dichos documentos cumplan con los requisitos solicitados.

No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad del servicio requerido.

“Generalidades”

Se tomará siempre en cuenta el siguiente esquema:

- A)** Si resultase que dos o más proposiciones son solventes y satisfacen los requerimientos del HOSPITAL, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyos puntos o porcentajes sea el más el alto.
- B)** Para los casos previstos en las fracciones I y II del artículo 36 bis de la LEY, si derivado de la evaluación de las proposiciones se obtuviera un empate entre dos o más licitantes en alguna partida, la misma se adjudicará al licitante que participe como micro empresa, a continuación se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga el carácter de mediana empresa.
- C)** En caso de subsistir el empate entre licitantes de la misma estratificación de los sectores señalados, o bien, de no haber empresas de este sector y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de mipymes, se realizará la adjudicación a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realizará la convocante previo al inicio del acto de fallo del presente procedimiento. Para tal efecto, la convocante depositará en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada licitante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del licitante ganador y posteriormente las demás boletas de los licitantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso. En las licitaciones públicas que cuenten con la participación de un testigo social, éste invariablemente deberá ser invitado al mismo. Igualmente será convocado un representante del Órgano Interno de Control del HOSPITAL.

Declaración de licitación desierta.

El HOSPITAL podrá declarar desierta la licitación en algún momento del procedimiento, siempre y cuando se llegará a presentar alguno de los siguientes casos:

- Cuando no se reciba por medio remoto de comunicación mediante el sistema compranet, por lo menos una proposición en el acto de presentación y apertura de proposiciones.
- Cuando de todos los licitantes que envíen por medio remoto de comunicación mediante el sistema Compranet, ninguno de ellos de cumplimiento a los requisitos establecidos para la documentación distinta a la propuesta técnica y económica, proposiciones técnicas o económicas establecidas en la presente convocatoria.

- Cuando, al analizar las proposiciones, no se encuentre cuando menos una que cumpla con los requisitos establecidos en la convocatoria de la presente licitación.
- Cuando después de haber evaluado las proposiciones, estas no resulten legal, técnica o económicamente aceptables para el HOSPITAL.

Al declarar desierta la licitación, el HOSPITAL podrá utilizar las variantes que establecen en los artículos 38 y 41 de la LEY.

Modificaciones por causas externas a las condiciones de la licitación.

Debido a la presentación de causas externas a la convocante que generen modificaciones en los términos y condiciones generales establecidas en la convocatoria, tales como, la fuerza mayor, determinación de autoridad competente que así lo exija, etc. Podrían presentarse las siguientes circunstancias:

Cancelación de la partida.

Se podrá cancelar la partida, cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad para la contratación del servicio y que de continuar con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al HOSPITAL.

Suspensión temporal.

El HOSPITAL podrá suspender parcial o totalmente la presente licitación, en forma temporal cuando:

- A) Se presuma que existen acuerdos entre licitantes para elevar los precios del servicio objeto de esta licitación, previendo la corrección pronta de esta circunstancia.
- B) Se presuma la existencia de otras irregularidades graves o por causas de interés general, caso fortuito o de fuerza mayor, pero que se prevea puedan corregirse o terminarse en un tiempo razonable.
- C) Exista una inconformidad que suspenda el proceso de adjudicación de la partida involucrada, ello detendrá la continuidad del procedimiento de licitación.
- D) Cuando así lo determine la Secretaría de la Función Pública ó el Órgano Interno de Control en el HOSPITAL.

Para estos casos, se informará por escrito a los licitantes involucrados acerca de la suspensión, o bien, se indicará dicha suspensión en el acta respectiva al evento en que se determine.

Si desaparecen las causas que hayan motivado la suspensión temporal de la licitación, se reanudará la misma, previo aviso por escrito a los licitantes y solo participarán aquéllos que no hubiesen sido descalificados durante este proceso.

Cancelación total o parcial de la licitación.

El HOSPITAL podrá cancelar total o parcialmente una licitación cuando se presenten algunos de los siguientes motivos:

- A)** Cuando no puedan superarse las causas que motivaron la suspensión temporal de la licitación.
- B)** Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para contratar y que de continuar con el procedimiento se pueda ocasionar un daño o perjuicio al HOSPITAL.
- C)** Por restricciones de carácter presupuestal.

Esta determinación se hará del conocimiento de todos los involucrados, por escrito, en un plazo máximo de setenta y dos horas en que se haya tomado la decisión.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número, prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, éstos podrán corregirse.

Si el licitante no acepta la corrección de la propuesta económica, ésta se desechará, o sólo la partida que sea afectada por tal error.

SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES.

En atención a lo previsto por los Artículos 29, fracción XV de la LEY y 39, fracción IV de su REGLAMENTO, se hace de conocimiento de los LICITANTES participantes, los requisitos que debe cumplir y **la documentación que se anexara como archivo en cada uno de los parámetros establecidos en la presente licitación electrónica** ya que el incumplimiento afectaría la solvencia de su PROPOSICIÓN y motivaría su desechamiento.

Generalidades:

Para la presentación de los documentos que se describen a continuación, **los licitantes deberán anexar escaneados y debidamente firmados cada uno de los archivos en el sistema Compranet por tratarse de una Licitación Electrónica.**

Documentación distinta a la propuesta técnica y económica

Documento 1.- (Obligatorio) “ESCRITO DE FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE” (*Artículo 29, fracción VI de la LEY*), escrito libre, en papel membretado del licitante, en el que su firmante manifieste, “Bajo Protesta de Decir Verdad”, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, indicando el número de licitación pública en la que participará. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet (ESCRITO LIBRE).**

Evaluación:

Se verificará que dicho archivo contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que contenga la manifestación de que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, haciendo referencia al número de LICITACIÓN en la que participará;
- Que se encuentre debidamente firmado por la persona legalmente facultada para ello.

Documento 2.- (Obligatorio) “ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA” (*Artículo 29, fracción VII de la LEY y 48, fracción V del REGLAMENTO*), documento “Bajo Protesta de Decir Verdad”, en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del **Anexo No. 3 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA (**ANEXO No. 3**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que lo manifestado se apege a lo solicitado;
- Que se encuentre debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello;
- Que el objeto social señalado en dicho documento corresponda al objeto de la LICITACIÓN PÚBLICA.

Documento 3.- (Obligatorio). IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL. Documento escaneado del original de la Identificación Oficial vigente con fotografía por ambos lados del representante legal del licitante que suscriba(n) la(s) proposición(es) **(DOCUMENTO LEGIBLE)**.

Evaluación.- Se verificará:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que el documento presentado se encuentre vigente.
- Que con dicho documento acredite su identidad, quien firme las propuestas para participar en la presente Convocatoria.

Documento 4.- (Obligatorio) INSCRIPCIÓN AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES y CEDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL. Documento escaneado del original de la Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes, que otorga la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a través del Servicio de Administración Tributaria, el cual incluye la Cédula de Identificación Fiscal del licitante **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet. (DOCUMENTO LEGIBLE)**.

Evaluación:

Se verificará:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que el licitante acredite se encuentre registrado como contribuyente ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
- Que el giro corresponda con el objeto de la presente Convocatoria.

Documento 5.- (Obligatorio) “MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR” (*Artículo 29, Fracción VIII de la LEY y 39, Fracción VI, inciso e) del REGLAMENTO*), documento “Bajo Protesta de Decir Verdad” firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en papel membretado del licitante, en el que manifieste que no se encuentra en ninguno de los supuestos de los Artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY, según modelo de **Anexo 4 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA **(ANEXO No. 4)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que la manifestación corresponda al solicitado en el modelo de Anexo referido.
- Que se encuentre firmado por la persona legalmente facultada para ello.

Documento 6.- (Obligatorio) “DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD” (*Artículo 29, fracción IX de la LEY y 39, Fracción VI, inciso f) del REGLAMENTO*); documento en papel membretado del licitante y firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, de que no incurrirán en conductas que se señalan en el Artículo 29 fracción IX de la LEY, según modelo del ANEXO No. 5 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA (**ANEXO No. 5**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que manifieste que no incurrirá en conductas, de aquellas que se señalan en el Artículo 29 fracción IX de la LEY según modelo de Anexo 5 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA.
- Que este debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello.

Documento 6 bis.- (Obligatorio solamente para los licitantes que presenten proposiciones conjuntas) CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA en el que sea avalada por la persona facultada legalmente para ello o por el representante común que cumpla con lo previsto en la **sección III** de la convocatoria y según el modelo del **ANEXO No. 6-BIS** de la **sección VIII** de la convocatoria, así como presentar manifestación de integridad por cada uno de los miembros de la agrupación de no existir impedimento para participar en el procedimiento, según modelo del **ANEXO No. 4** de la **sección VIII** de la convocatoria.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que se presente debidamente requisitado el **ANEXO No. 6-BIS**
- Que se detalle claramente el alcance de las obligaciones de cada uno de los participantes.
- Que se encuentre firmado por el representante de cada uno de ellos.
- Que en el documento se nombre a un representante común.
- Que se presenten los documentos 3 y 4 por cada uno de los integrantes de la proposición conjunta.
- Que se encuentre debidamente mencionado el nombre y firma de la persona legalmente facultada para ello.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

Documento 7.- (Opcional) Para los LICITANTES que deseen obtener el beneficio de la preferencia “PERSONAL DISCAPACITADO”, Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que se señale que, en el caso de ser persona física, el LICITANTE es discapacitado y en caso de ser persona moral, que cuenta con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, en ambos casos deberá anexar el (los) aviso(s) de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, con lo que se comprobará que la antigüedad del personal discapacitado y éste no deberá ser inferior a seis meses contados a partir de la publicación de la presente convocatoria. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet (ESCRITO LIBRE).**

Adicionalmente, se podrá optar por enviar la información requerida para obtener el puntaje establecido en la Sección V en términos de los criterios de evaluación a través del mecanismo de puntos y porcentajes.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que se encuentre firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.
- Se verificará con el (los) aviso(s) de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, que la antigüedad del personal discapacitado no sea inferior a seis meses, contados a partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria.

Nota: la no presentación de este documento no será motivo para desechar la PROPOSICIÓN como parte de las evaluaciones documental y técnica. En caso de empate en el acreditamiento de evaluación por puntos y porcentajes, se dará preferencia a personas con discapacidad o a la empresa que cuente con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, contados a partir de la fecha de la publicación de la presente convocatoria.

Documento 8.- (Obligatorio) “CARTA DE ACEPTACIÓN”. Los Licitantes que envíen su proposición a través de medios electrónicos de comunicación, deberán presentar carta de aceptación, en papel membretado del licitante, debidamente firmada por la persona legalmente facultada para ello, en la que manifieste que se tendrá como no presentada su proposición y, en su caso, la documentación requerida por la CONVOCANTE, cuando el archivo electrónico en el que contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena al HOSPITAL” **(ANEXO No.16). Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación.- Se verificará que el documento solicitado cuente con:

- a) La palabra **acepto**,

- b) La manifestación señalada,
- c) La firma de la persona legalmente facultada para ello,
- d) Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

Documento 9.- (Opcional) MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES. Conforme al artículo 36 bis de la LEY y 34 y 39, Fracción VI, inciso h) de su Reglamento. Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas nacionales, según modelo del **Anexo No. 12 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA, en el que se establezcan los rangos por número de trabajadores y monto de ventas anuales en que se ubica el LICITANTE, en papel membretado del licitante y firmado por la persona facultada legalmente para ello (**ANEXO No. 12**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento se ajuste al modelo del Anexo No. 12, de la Sección VIII de la CONVOCATORIA.
- Que se encuentre firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

Nota: La no presentación de este documento no será causa de desechamiento de la PROPUESTA del licitante, sin embargo no se hará acreedor a puntos para este rubro al no presentar la información como se solicita.

Documento 10.- (Obligatorio) “MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINION POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SAT” (Conforme al artículo 39 fracción VI inciso j) del REGLAMENTO). Carta compromiso, en papel membretado del licitante, debidamente firmada por la persona facultada legalmente para ello, en donde se exprese que dentro de los tres días hábiles posteriores a la fecha en que se tenga conocimiento del fallo o adjudicación del contrato, deberá(n) **presentar opinión positiva vigente** expedida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionado con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establecen REGLAS 2.1.31 y 2.1.39, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación, la cual se entregará en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL (**ANEXO No.14**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Se verificará que dicho documento contenga la manifestación.
- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que lo manifestado se apege a lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 11.- (Obligatorio) MANIFIESTO DE NACIONALIDAD (*Artículos 35 y 39 fracción VI inciso b), del REGLAMENTO*). El LICITANTE deberá presentar escrito debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello, a través del cual manifieste “bajo protesta de decir verdad”, que su representada es de nacionalidad mexicana (**ESCRITO LIBRE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- ✓ Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- ✓ Que este debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- ✓ Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”, y
- ✓ Que señale que es de nacionalidad Mexicana.

Documento 12.- (Obligatorio) “CARTA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTOS” (ESCRITO LIBRE) en papel membretado del licitante, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste “bajo protesta de decir verdad” la siguiente leyenda:

“Los archivos de cada uno de los documentos presentados dentro de la propuesta son copia fiel del original los cuales no han sido alterados y/o son apócrifos; y que en caso de que el HOSPITAL lo requiera, presentará el original”

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Se verificará que dicho documento contenga la manifestación íntegra solicitada.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 13.- (Opcional) PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUIDAD DE GENERO (*Conforme al artículo 14 segundo párrafo de la LEY y 34 de la Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres*), se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto. (**DOCUMENTO LEGIBLE**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que se encuentre debidamente legible el total de fojas que conformen el documento.
- Que este emitido por emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.
- Que se encuentre debidamente firmado por la autoridad correspondiente.
- Que sea vigente.

Documento 14.- (Obligatorio). CURRICULUM COMERCIAL DEL LICITANTE.- Documento en papel membretado del licitante, debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello, en donde se demuestre fehacientemente que cuenta con experiencia de por lo menos 1 año proporcionando servicios como el que se licita, incluyendo la relación de sus 3 principales clientes, la cual debe incluir nombre completo, cargo, números telefónicos y dirección de correo electrónico de la persona directamente responsable de haber supervisado las actividades referentes al servicio de Alimentación de Personal y Pacientes en Hospitales públicos y privados **(ESCRITO LIBRE)**.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que contenga la información solicitada.
- Este Firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que el documento sea claro y contenga los datos completos.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

Documento 15.- (Obligatorio). “DESCRIPCIÓN TECNICA DEL SERVICIO” Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del **Anexo No. 7** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en el que el LICITANTE tendrá que describir de manera clara y precisa el total del servicio que oferta, así mismo incluir para DESAYUNO, COMIDA, CENA y COLACIÓN o BOX LUNCH para: Comedor General (Personal y Médicos Adscritos), Comedor de Médicos Residentes y Dietas para pacientes **(ANEXO No. 7)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que se encuentre firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que se describa cada uno de los servicios solicitados por el HOSPITAL, de conformidad

- con la Sección IX de la presente convocatoria.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

La omisión de cualquier requisito solicitado en este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 16.- (Obligatorio).- “MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS” (ESCRITO LIBRE). Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste que el SERVICIO ofertado cumple con las siguientes normas:

NOM-251-SSA1-2009	“Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entra en vigor a partir del 01 de Marzo de 2010”.
NOM-114-SSA1-1994	”Método para la determinación de Salmonella en Alimentos”
NOM-115-SSA1-1994	“Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos”.
NMX-F-605-2004	“Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H””, emitidas por las Secretarías correspondientes, para el caso de que no se pudiera operar por cualquier motivo en las cocinas instaladas en los comedores que se tienen en los hospitales, a fin de garantizar la continuidad de este SERVICIO con asepsia y calidad en las condiciones contratadas, siendo responsable en todo momento ante el HOSPITAL, el LICITANTE adjudicado.
NOM-127-SSA1-1994	“Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización”.
NOM-009-Z00-1994,	“Proceso sanitario de la carne”.
NOM-015-SSA2-1994	“Para la prevención, tratamiento y control de diabetes mellitus en la atención primaria”.
NOM-030-SSA2-1999	“Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial”.

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.
- Que contenga el número y nombre de la licitación.
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento

Documento 17.- (Obligatorio) CÁLCULO DE MENÚS (ESCRITO LIBRE).- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y por el nutriólogo de la empresa, del que se anexará documento legible de la Cédula Profesional, en el que incluya:

- 5 CÁLCULOS DE MENÚS de dietas especiales para pacientes de 2000 kilo/calorías cada uno, cubriendo los tres servicios (desayuno, comida y cena), incluyendo fórmula dieto sintética y minuta desarrollada de cada uno de los menús, con gramos de proteínas, lípidos, hidratos de carbono, sodio y potasio de cada uno de los ingredientes, grasas saturadas, poliinsaturadas y monosaturadas. Lo anterior, para cada uno de los siguientes tipos de pacientes: diabético, cirrótico, con insuficiencia renal, sin colesistoquinéticos y dieta baja en colesterol.

Nota: El cálculo de las dietas se realizará con las tablas del Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes, autores: Nutrióloga Ana Bertha Pérez Lizaur, Nutrióloga Leticia Marvan Laborde.

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Se verificará la veracidad, concordancia y calculo correcto de las dietas solicitadas de acuerdo a la bibliografía señalada.
- Que este firmado autógrafamente la persona facultada legalmente para ello y por el nutriólogo del cual presentaron documento legible de la cedula profesional
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 18.- (Obligatorio) “DESARROLLO DE MENÚS” Documento en el cual el LICITANTE deberá proponer y desarrollar 31 MENÚS DIFERENTES para los siguientes servicios: DESAYUNO, COMIDA y CENA, para el Comedor General, Médicos Residentes, rotantes e internos y 15 menús para pacientes (conforme a la sección IX de la Convocatoria), en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y el nutriólogo de la empresa, del cual se anexará documento legible de su Cédula Profesional, el cual deberá corresponder con el servicio que proponga en su oferta técnica **(ESCRITO LIBRE).**

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema

Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que los menús propuestos estén completos, balanceados y que su presentación sea la adecuada.
- Que se encuentre firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que los menús estén completos (sea para cada uno de los servicios).

La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 19- (Obligatorio).- “EXPERIENCIA DEL LICITANTE” El o los contratos que se presenten, deberán acreditar experiencia en la preparación de dietas especiales a pacientes hospitalizados, de por lo menos un año en la prestación de este tipo de servicios en hospitales públicos o privados con especialidades y deberán estar comprendidos entre los años 2011 a 2015 (**DOCUMENTOS LEGIBLES**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que correspondan al tipo de servicio solicitado.
- Que su vigencia se encuentre comprendida entre los años 2011 a 2015
- Que correspondan al o a los contratos presentados para acreditar la experiencia del licitante,
- Que estén en papel membretado de los clientes del licitante.
- Que la prestación del servicio que se acredite mediante el o los contratos, se encuentre a nombre del (los) licitante(s) participante(s).

La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 20- (Obligatorio) CARTA(S) DE SATISFACCIÓN y/o LIBERACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO.- Cartas de satisfacción de la presentación del servicio, expedidas en papel membretado de los clientes a quienes les haya prestado el servicio el licitante y/o documentos que acrediten la liberación de las garantías de cumplimiento de los mismos (**DOCUMENTOS LEGIBLES Y/O ANEXO No. 13**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

En caso de optar por presentar cartas de satisfacción de cumplimiento, se revisará:

- **Que correspondan a los documentos presentados como experiencia del licitante (Documento 19, Secciones VI y VIII).**
- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Asimismo, que se cite que la prestación del servicio fue cumplido de manera satisfactoria, oportuna y adecuada.
- Que se especifique claramente el número de contrato asignado por la Institución que las expide.
- Que se cite plazo de vigencia del mismo.
- Que se presenten en hoja membretada de los clientes del licitante.
- Que contenga el nombre de la Institución, dirección, teléfono de la persona que la expide, cargo y correo electrónico.

El HOSPITAL se reserva el derecho de verificar los datos incluidos en el párrafo anterior, será motivo de descalificación si los datos asentados e información obtenida por parte de la convocante no corresponden con las cartas presentadas.

En caso de presentar liberación de garantía, se revisará que:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que se cite el número de contrato o contratos, mismo(s) que deberán **corresponder a los documentos presentados como experiencia del licitante (Documento 19, Secciones VI y VIII).**
- Que el documento corresponda a la afianzadora y se exprese claramente que libera la garantía.

Nota: Por cada contrato presentado en el documento 19, deberá presentar una carta de satisfacción y/o liberación de garantía.

Ejemplo:

Si presenta 1 contrato de la Secretaría de Salud, deberá presentar respectivamente, su carta de satisfacción, o en su caso, su liberación de garantía.

Documento 21- (Obligatorio). “**MANIFIESTO DE CONTAR CON UNA COCINA ALTERNA CON DISTINTIVO H**” (ESCRITO LIBRE) en papel membretado del licitante, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde establezca detalladamente los términos y condiciones mediante los que cuenta con una COCINA ALTERNA, con infraestructura amplia y suficiente para apoyar y soportar técnicamente los servicios objeto de esta licitación, misma de la que se tenga distintivo H con una antigüedad máxima de 9 meses contados a partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria. Lo anterior, para garantizar al HOSPITAL la no interrupción parcial o total del servicio, para casos de contingencia en que no pudieran prepararse los alimentos en las instalaciones del mismo, durante la vigencia del contrato. Deberá anotar el domicilio en que se encuentra, para efectuar la verificación correspondiente al momento de visitar las instalaciones por parte del HOSPITAL. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del**

sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que se precise claramente que cuenta con un distintivo H con una antigüedad máxima de 9 meses, contados a partir de la fecha de publicación de la presente convocatoria.
- Que el manifiesto cuente con el domicilio completo en donde se encuentra la cocina alterna propuesta por el licitante.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

Nota: Se realizarán visitas a las instalaciones de la Cocina alterna por parte del personal del área Técnica y/o requirente del HOSPITAL, mismo que será designado por la convocante para verificar la información que se manifieste en dicho documento. **La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.**

Documento 22.- (Obligatorio).- CERTIFICACIÓN “TIF PARA EL PROCESAMIENTO DE CARNE” de la cocina alterna con la que cuente el licitante o, de ser el caso, del proveedor primario de éste, para lo cual se deberá agregar una carta de apoyo y continuidad en el suministro de los insumos (res, pollo y cerdo), escaneado del original y que éste sea vigente, de conformidad con las Normas Oficiales Mexicanas NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos que contengan cárnicos y que en caso de contingencia deban elaborarse en las instalaciones del LICITANTE; dicha certificación deberá haber sido obtenida para la elaboración de alimentos o comida preparada, no para sacrificio de animales o para corte de carne **(DOCUMENTO LEGIBLE)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que dicho documento esté a nombre del licitante ó se acredite mediante la documentación presentada, la certificación del proveedor primario.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.
- Que en caso de contar con un proveedor primario, la carta de apoyo enuncie número y nombre de la licitación, fecha de expedición y vigencia de la misma.
- Que en caso de contar con un proveedor primario, la carta en que se manifieste la continuidad en el suministro de los insumos (res, pollo y cerdo), incluya el listado de los productos que suministrará el proveedor del licitante, mismo que debe corresponder con lo solicitado en el apartado “c” de la sección IX de la CONVOCATORIA.

La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 23.- (OPCIONAL).- “DOCUMENTACIÓN QUE DEMUESTRE EL CUMPLIMIENTO DE NORMAS” (DOCUMENTOS LEGIBLES). Documentos legibles y vigentes, otorgados a través de un organismo de certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, anexando las constancias que acrediten fehacientemente que el SERVICIO ofertado cumple con las siguientes normas:

NOM-251-SSA1-2009	“Practicas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entra en vigor a partir del 01 de Marzo de 2010”.
NOM-114-SSA1-1994	”Método para la determinación de Salmonella en Alimentos”
NOM-115-SSA1-1994	“Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos”.
NOM-127-SSA1-1994	“Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización”.
NOM-009-Z00-1994,	“Proceso sanitario de la carne”.
NOM-015-SSA2-1994	“Para la prevención, tratamiento y control de diabetes mellitus en la atención primaria”.
NOM-030-SSA2-1999	“Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial”.
ISO-9001: 2008	“Asegurar el sistema de calidad y operación”
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007	“Certificado del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos”. Constancia cuyo alcance sea para la elaboración de productos alimenticios y catering y expedido con alcance a comedores de Hospital.

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que la documentación sea legible en cada una de las hojas que integren el documento.
- Que se encuentren vigentes.
- Que hayan sido expedidas con una antigüedad mínima de 6 meses, contados a partir de la fecha de publicación de la presente Convocatoria
- Que para efectos de asignación de puntos y porcentajes, de acuerdo a lo establecido en la Sección V de la presente Convocatoria, dichos documentos sean verificables y se compruebe su debida autenticidad.

Documento 24. (Obligatorio) MANIFIESTO DE LA CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y DE EQUIPAMIENTO.- (ESCRITO LIBRE) Carta en la que manifieste que cuenta con la capacidad técnica, legal, laboral, administrativa y financiera para que, en caso de resultar adjudicado, se cumpla a cabalidad con las obligaciones a su cargo y prestar a entera satisfacción el servicio por el que se le contrata.

Así mismo dentro del escrito deberá citar que cuenta con los siguientes recursos:

- Equipo de transporte en buenas condiciones y funcionando, mínimo 3 unidades, con un máximo 3 años de antigüedad, con cajas de refrigeración, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso.
- Cámaras de refrigeración las cuales podrán presentarse de manera conjunta con divisiones bien definidas para evitar la contaminación de alimentos o de forma separada, estas deberán estar ubicadas en las instalaciones del licitante (en caso de que la cámara la estén rentando en algún otro sitio, deberá mostrar el contrato correspondiente a nombre del Licitante y mostrar el lugar en que se encuentra dicha cámara) del siguiente tipo:
 1. Cámara de refrigeración para Lácteos y embutidos
 2. Cámara de refrigeración para Cárnicos
 3. Cámara de refrigeración para Frutas y verduras
 4. Cámara de congelación (no congeladores)
 5. Bodega de abarrotes (productos imperecederos)

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 25 (Obligatorio) EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado, contará con el total del EQUIPO descrito en el Apartado B de la Sección IX de la Convocatoria, el cual deberá mantenerse funcionando, en buenas condiciones, así como permanecer en las instalaciones del HOSPITAL durante toda la vigencia del CONTRATO **(ESCRITO LIBRE) Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado mediante el sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que se incluya todo el EQUIPO requerido.
- Que se especifique que este se mantendrá en funcionamiento, en óptimas condiciones y en las instalaciones del HOSPITAL durante la vigencia del CONTRATO.
- Que en lo manifestado se indique las cantidades y marcas de los bienes que enliste así como las condiciones que se encuentra, toda vez que en caso de ser adjudicado el licitante la USAH verificará en base a ese listado, el equipamiento que entregue.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 26.- (Obligatorio) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se obliga realizar los ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS a los alimentos y superficies inertes, mensualmente en laboratorios confiables y de prestigio (Laboratorio de Salud Pública), debiendo entregar los resultados dentro de los **7** días naturales posteriores a la fecha de emisión de los mismos, en las oficinas administrativas de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios (USAH) del Hospital Juárez de México **(ESCRITO LIBRE).- Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 27.- (Obligatorio).- MANIFIESTO SOBRE LA NO GENERACIÓN DE ENFERMEDADES E INTOXICACIONES.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste, que no ha ocasionado ENFERMEDADES E INTOXICACIONES masivas durante la prestación de sus servicios con los diferentes clientes descritos como parte de su experiencia que se integró a la propuesta para su participación en la presente Convocatoria **(ESCRITO LIBRE) Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 28.- (Obligatorio) PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado se obliga a incluir dentro del PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS al personal que brindará el servicio en todas las áreas del HOSPITAL, conforme lo determina el servicio de medicina preventiva aplicando los estudios de :

- Coproparasitoscópico y coprocultivo.
- Exudado faríngeo
- Frotis de mano

Asimismo, deberá manifestar que se obliga a realizar y entregar resultados de los análisis clínicos dentro de los primeros 15 días naturales contados a partir del inicio de la vigencia del contrato y posteriormente en forma **TRIMESTRAL** y cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso, se entregarán dentro de los primeros 10 días naturales, contados a partir de la fecha registrada como personal nuevo o la conclusión del trimestre que corresponda, conforme al calendario señalado en la Sección IX de la Convocatoria, lo cual formará parte del CONTRATO. **(ESCRITO LIBRE) Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 29.- (Obligatorio). DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL. Se deberán adjuntar los documentos legibles del personal que se propone para la prestación del servicio, conforme al siguiente perfil (**DOCUMENTOS LEGIBLES**):

Documento Original o copia Certificada y copia legible	Personal solicitado con el Apartado A de la Sección IX de esta CONVOCATORIA.		
	Licenciadas en Nutrición	COCINEROS DE COMEDOR GENERAL	CocinerOS de Dietas Especiales.
Titulo y Cédula Profesional.	XX	XX	
Constancias de estudio (Diplomas o Constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de Dietas a pacientes Y/O COMEDOR).	XX	XX	XX
Constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales, expedidas por personal de los hospitales en que hayan prestado sus servicios.	XX	XX	XX
Constancias de habilidades en manejo de alimentos, acompañadas del acuse de haber sido enviadas para registro a la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para todo el personal propuesto.	XX	XX	XX

Deberá adjuntar el documento escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que correspondan con el personal solicitado en el Apartado A de la Sección IX de la CONVOCATORIA,
- **Que los títulos y cédulas profesionales tengan validez oficial y correspondan a la carrera de Licenciado en Nutrición.**
- Que las constancias de estudios demuestren que el personal ha tomado alguna capacitación para que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 30.- (Obligatorio) PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.-

Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste, que en caso de resultar adjudicado, presentará dentro de los primeros 5 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, un PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO, por el periodo en la prestación del servicio, de las instalaciones y equipo, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y en condiciones óptimas, teniendo conocimiento pleno de las Instalaciones del HOSPITAL **(ESCRITO LIBRE)**. Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 31.- (Obligatorio) CONSTANCIA DE AFILIACIÓN DEL PERSONAL PROPUESTA POR EL LICITANTE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y MANIFIESTO DE CONTINUIDAD DE DICHA AFILIACIÓN. Documento legible que acredite el pago del quinto bimestre de 2015 relacionado con la afiliación del personal con el que cuenta el licitante a la seguridad social, de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social expedida por la autoridad competente con su respectivo Número de Afiliación. Asimismo, se debe adjuntar documento en papel membretado y firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado, se obliga conforme a la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social, a mantener afiliadas a la seguridad social a las personas que se contrate para la prestación del SERVICIO y que se obliga a entregar de manera mensual, el reporte de la emisión de la afiliación de su personal al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) dentro de los primeros 10 días naturales del mes siguiente al reportado **(DOCUMENTOS LEGIBLES Y ESCRITO LIBRE)**.

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que la documentación del pago por afiliación de los trabajadores con los que cuente el licitante, corresponda al quinto bimestre de 2015.
- Que este firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

La omisión de alguno de estos documentos, será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 32.- (Obligatorio). “SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL”.- Escrito en papel membretado (indicar el número y nombre de la licitación), firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, donde manifieste que en caso de resultar adjudicado, tramitará, contará y entregará a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios del HOSPITAL, dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir del fallo de la presente convocatoria, un “SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL”, cuya cobertura incluya el rubro de enfermedad por intoxicación alimentaria masiva, el cual deberá ser expedido a favor del Hospital Juárez de México, por actos derivados de la prestación del SERVICIO de su personal o de terceros y que cubra la vigencia del mismo. En caso de que el Licitante ya cuente con este tipo de seguro, deberá manifestarlo en el escrito, comprometiéndose a entregar una copia de la póliza debidamente endosada a favor del Hospital Juárez de México dentro del mismo periodo antes citado (**ESCRITO LIBRE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que el documento esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que contenga el nombre y número de LICITACIÓN
- Que lo manifestado se apegue cabalmente con lo solicitado.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 33.- (OPCIONAL) CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL, en la que el LICITANTE acepta haber conocido e identificado la infraestructura del HOSPITAL en las cuales se prestará el SERVICIO, deberá contener la firma del personal del ÁREA TÉCNICA y del LICITANTE conforme al Anexo No. 6 de la Sección VIII de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. (**ANEXO No. 6**). **Este documento deberá ser escaneado del acuse generado en la visita y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que se encuentre firmado por el personal del ÁREA TÉCNICA del HOSPITAL y por el LICITANTE.

Documento 33-BIS (Obligatorio) MANIFIESTO DE CONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.- Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, en el que el licitante manifieste y acepte haber conocido e identificado la infraestructura del HOSPITAL, en las cuales se prestará el servicio. Deberá contener la siguiente consideración (**ANEXO No. 15**):

“Manifiesto que conforme al objeto de contratación de esta Licitación Pública Nacional de carácter electrónico No. LA-012NAW001-N1-2016, para la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016", conozco ó identifico la infraestructura del HOSPITAL, en las cuales se prestará el servicio, no obstante que siendo opcional la visita a dichas instalaciones, cuento con la capacidad técnica, de infraestructura y la experiencia para prestar dicho servicio, conforme a la descripción técnica de la Sección IX de la Convocatoria.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que contenga la leyenda íntegra descrita en el documento y/o conforme al modelo del Anexo No. 15.
- Que esté firmada por la persona facultada legalmente para ello.
- Que contenga la fecha de expedición.

Documento 34.- (Obligatorio). DISTINTIVO “H”.- Deberá de presentar el “DISTINTIVO H”, obtenido en la cocina alterna propuesta por el licitante y que éste haya sido expedido por la Secretaría de Turismo y que éste se encuentre vigente dentro del año de publicación de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, expedido según la Norma Oficial Mexicana No. NMX-F-605-NORMEX-2000. En caso que la fecha de caducidad o renovación del Distintivo H coincida con la fecha de la presentación y apertura de propuestas de la presente Convocatoria, deberá integrar adicionalmente a lo solicitado, el dictamen de verificación aprobada (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que sea legible el total de las fojas que integre el documento.
- Que sea emitido para la cocina alterna propuesta por el licitante.
- Que se encuentre vigente dentro del año de publicación de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y que en caso que la fecha de caducidad o renovación del Distintivo H coincida con la fecha de la presentación y apertura de propuestas de la presente Convocatoria, se integre adicionalmente el dictamen de verificación aprobada.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 35.- (Obligatorio). “PLAN Y PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO.-

Manifiesto mediante el cual, el licitante se comprometa a que, en caso de resultar adjudicado, entregar dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, el formato DC-2 “Presentación del plan y programa de capacitación y adiestramiento” y el programa de seguridad e higiene del año 2016, presentados ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Nota: De conformidad con la última reforma a la Ley Federal Del Trabajo del 30 de Noviembre de 2012, así como al Acuerdo de la Secretaria del Trabajo y Previsión Social del 14 de junio de 2013, se podrán presentar los planes y programas que maneja internamente el licitante, siempre y cuando se adjunte el ultimo formato registrado ante la Secretaria del Trabajo y Previsión Social DC-2 “planes y programas de capacitación y adiestramiento” **(ESCRITO LIBRE)**.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que todos los documentos presentados sean legibles.
- Que mencione que el programa de capacitación será vigente y el programa de seguridad e higiene corresponderá al año 2016.
- Que el escrito libre se encuentre en hoja membretada del licitante y debidamente firmado por el representante legal de la empresa y que se apegue a lo solicitado.

La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 36.- (Obligatorio). MANIFIESTO DE ENTREGA DEL INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y EQUIPO DEL LICITANTE.

Documento en papel membretado del licitante, mediante el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado, se compromete a presentar en un plazo no mayor de 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, el inventario de activo fijo de equipo y mobiliario propiedad del licitante, que se utilizará para la prestación del servicio e ingresará a las instalaciones del HOSPITAL, el cuál entregará en la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios del HOSPITAL, que se encargará de revisarla junto con el licitante **(ESCRITO LIBRE)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que todos los documentos presentados sean legibles.
- Que dicho documento cumpla con lo solicitado.
- Que este firmado por la persona facultada legalmente para ello.

La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 37.- (Obligatorio). PLAN DE TRABAJO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, en el cual se encuentre clara y debidamente descrito el PLAN DE TRABAJO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO propuesto por el licitante y que deberá ser acorde con las características solicitadas en la presente Convocatoria, que garanticen el cumplimiento del

servicio requerido por el HOSPITAL. Dentro de dicho documento, se podrán incluir áreas de oportunidad que fortalezcan la propuesta del licitante para la prestación de dicho servicio (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento sea legible.
- Que esté firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que la descripción del procedimiento del plan de trabajo sea acorde con las características solicitadas en la presente convocatoria para garantizar el cumplimiento del servicio.

La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 37-BIS (Obligatorio) MANIFIESTO DE ENTREGA DE UN PLAN DE CONTINGENCIA. Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifieste que en caso de resultar adjudicado, deberá presentar dentro de los primeros 20 días naturales, contados a partir de la notificación del fallo, un plan de contingencia con los procedimientos detallados que se llevarán a cabo en caso de un siniestro o fallas de equipo, falta de personal, fallas del equipamiento e intoxicación alimenticia, inherentes a la prestación del servicio y la manera de operar la cocina alterna propuesta por el licitante, que asegure la continuidad del servicio y que éstos procedimientos y plan de contingencia, a su vez, se apeguen a la normatividad interna del HOSPITAL (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil) (**ESCRITO LIBRE**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento sea legible.
- Que se encuentre firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que lo manifestado se apegue a lo solicitado.

Documento 38.- (Obligatorio) “TABULADOR DE SUELDOS DEL PERSONAL”.- Documento legible, integrado conforme al Apartado A de la sección IX de la presente CONVOCATORIA, en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que se especifique de manera clara, la integración del sueldo del personal con el que cuenta el licitante para la prestación del servicio (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que este firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que el número de trabajadores corresponda al número solicitado para la prestación del servicio.
- Que la información sobre la integración de sueldos del personal sea clara y precisa.

La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta

Documento 39.- (Obligatorio).- AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE RESPONSABLE SANITARIO DE LA COCINA ALTERNA Y MANIFIESTO DE QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, PRESENTARA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO PARA LABORAR LA COCINA DEL HOSPITAL. Documento legible, en anverso y reverso, expedido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, a nombre del licitante y en caso de modificaciones a las condiciones del registro inicial, deberá presentar la última modificación correspondiente (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento haya sido emitido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
- Que en caso de tener modificaciones a las condiciones del registro inicial, se integre adicionalmente la última modificación correspondiente.
- Que se encuentre debidamente legible y vigente.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 40.- (Obligatorio) PROGRAMA DE FUMIGACIÓN.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la personal facultada legalmente para ello, mediante el cual el licitante manifieste que, en caso de resultar adjudicado, presentará dentro de los primeros 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, un PROGRAMA DE FUMIGACIÓN, por el periodo para la prestación del servicio, especificando los procedimientos y periodicidad del mismo, enfocado para el área de almacén, comedores, cocinas y cocinetas dentro de las instalaciones destinadas por el HOSPITAL para la prestación del servicio; indicando el tipo de fumigación, el químico a utilizar y las medidas preventivas y correctivas (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento sea legible.
- Que esté firmado por la persona facultada legalmente para ello.

- Que se describa claramente el programa anual de fumigación en las áreas arriba citadas.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 41.- (Obligatorio) PROGRAMA DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello en donde el licitante presente un PROGRAMA DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA, que abarque el periodo para la prestación del servicio, especificando los procedimientos y periodicidad del mismo, enfocado para el área de almacén, comedores, cocinas y cocinetas dentro de las instalaciones destinadas por el HOSPITAL para la prestación del servicio **(DOCUMENTO LEGIBLE)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento sea legible.
- Que este firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que describa claramente el programa anual de fumigación en las áreas arriba citadas.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 42. (Obligatorio).- “PROPUESTA ECONÓMICA” en papel membretado del licitante, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del Anexo No. 8 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN **(ANEXO No. 8)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que este firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que la información contenida corresponda a las especificaciones presentadas en su propuesta técnica.
- Que el documento sea legible.

La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 43.- (Obligatorio).- “CARTA DE SOSTENIMIENTO DE PRECIOS” Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, manifestando que los precios ofertados para la totalidad de la propuesta de la presente Convocatoria, serán fijos durante la vigencia del contrato y la prórroga al mismo, que en su caso, se formalice **(ESCRITO LIBRE)**. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello por parte del LICITANTE.
- Que el contenido del mismo corresponda a lo solicitado por la CONVOCANTE.

Documento 44 (Obligatorio) “INTEGRACIÓN DE COSTOS” Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del Anexo No. 17 de la Sección VIII de la convocatoria, mediante el cual se detalle la integración de los costos para la prestación del servicio, objeto de la presente Convocatoria. Dicho análisis deberá corresponder con la propuesta económica del licitante (**ANEXO No. 17**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- ✓ Que se encuentre firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- ✓ Que la información corresponda al modelo del Anexo No. 17 de la Sección VIII de la Convocatoria.
- ✓ Que se integren al 100% los costos para la prestación del servicio.
- ✓ Que el análisis de costos sea consistente con la propuesta económica del licitante.

Nota: La omisión en el envío a través del sistema Compranet de los documentos obligatorios aquí enunciados, o bien la falta de los requisitos establecidos en el apartado de evaluación de los mismos, serán causas de desechamiento, ya que afectan la solvencia de la proposición.

Se recomienda a los LICITANTES:

- Anexar archivos claramente identificados.
- Que la documentación escaneada sea legible.
- Que la documentación escaneada se encuentre firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.

SECCIÓN VII

DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES

De conformidad con lo establecido en el Título Sexto, Capítulo Primero de la LEY y el Título Sexto, Capítulo Primero del REGLAMENTO, las inconformidades podrán presentarse en el Órgano Interno de Control del Hospital Juárez de México, ubicado en el primer piso del Edificio B, en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en México Distrito Federal en días hábiles, o a través de COMPRANET, para tal efecto deberá considerarse lo siguiente:

Las inconformidades se promoverán contra los siguientes actos de los procedimientos de licitación pública o invitación a cuando menos tres personas:

- I. La CONVOCATORIA a la licitación y las juntas de aclaraciones.
- II. La invitación a cuando menos tres personas.
- III. El acto de presentación y apertura de proposiciones, y el fallo.
- IV. La cancelación de la licitación o invitación.
- V. Los actos y omisiones por parte de la convocante que impidan la formalización del contrato en los términos establecidos en la CONVOCATORIA a la licitación o invitación o en la LEY.

El escrito inicial contendrá los requisitos que establece el artículo 66 de la LEY y deberá acompañarse con el documento que acredite la personalidad del promovente, el escrito mediante el cual el licitante haya manifestado su interés en participar en el procedimiento con el acuse de recibo de la CONVOCANTE y las pruebas que ofrezca, así como sendas copias del escrito inicial y Anexos para la convocante y el tercero interesado, teniendo tal carácter el licitante a quien se haya adjudicado el contrato.

La inconformidad es improcedente:

- I. Contra actos diversos a los establecidos en el artículo 65 de la LEY;
- II. Contra actos consentidos expresa o tácitamente;
- III. Cuando el acto impugnado no pueda surtir efecto legal o material alguno por haber dejado de existir el objeto o la materia del procedimiento de contratación del cual deriva, y

El procedimiento, plazos y formalidades para la substanciación de la inconformidad, serán los que se establecen en el Título Sexto, Capítulo Primero de la LEY y el Título Sexto Capítulo Primero del REGLAMENTO.

SECCIÓN VIII

RELACIÓN DE ANEXOS A PRESENTAR EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

ANEXO 1.- (SOLO PARA CONOCIMIENTO DE LOS LICITANTES) Control de descarga de documentos de las proposiciones enviadas por los licitantes mediante la Plataforma Compra net.

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
1	Documento 1.- (Obligatorio) "ESCRITO DE FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE" (ESCRITO LIBRE).			
2	Documento 2.- (Obligatorio) "ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA" (ANEXO No. 3).			
3	Documento 3.- (Obligatorio). IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL (DOCUMENTO LEGIBLE).			
4	Documento 4.- (Obligatorio) INSCRIPCIÓN AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES y CEDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL (DOCUMENTO LEGIBLE).			
5	Documento 5.- (Obligatorio) "MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR" (ANEXO No. 4).			
6	Documento 6.- (Obligatorio) "DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD" (ANEXO No. 5).			
6-bis	Documento 6 bis.- (Obligatorio <i>solamente</i> para los licitantes que presenten proposiciones conjuntas) CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA ANEXO No. 6-BIS.			
7	Documento 7.- (Opcional) Para los LICITANTES que deseen obtener el beneficio de la preferencia "PERSONAL DISCAPACITADO" (ESCRITO LIBRE).			
8	Documento 8.- (Obligatorio) "CARTA DE ACEPTACIÓN" (ANEXO No.16).			
9	Documento 9.- (Opcional) MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES (ANEXO No. 12).			
10	Documento 10.- (Obligatorio) "MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINION POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SAT" ANEXO No. 14).			

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
11	Documento 11.- (Obligatorio) MANIFIESTO DE NACIONALIDAD (ESCRITO LIBRE).			
12	Documento 12.- (Obligatorio) "CARTA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTOS" (ESCRITO LIBRE).			
13	Documento 13.- (Opcional) PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUIDAD DE GENERO (DOCUMENTO LEGIBLE).			
14	Documento 14.- (Obligatorio). CURRÍCULUM COMERCIAL DEL LICITANTE.- (ESCRITO LIBRE).			
15	Documento 15.- (Obligatorio). "DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO" (ANEXO No. 7).			
16	Documento 16.- (Obligatorio).- "MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS" (ESCRITO LIBRE).			
17	Documento 17.- (Obligatorio) CÁLCULO DE MENÚ (ESCRITO LIBRE).			
18	Documento 18.- (Obligatorio) "DESARROLLO DE MENÚ" (ESCRITO LIBRE).			
19	Documento 19- (Obligatorio).- "EXPERIENCIA DEL LICITANTE" (DOCUMENTOS LEGIBLES).			
20	Documento 20- (Obligatorio) CARTA(S) DE SATISFACCIÓN y/o LIBERACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO (DOCUMENTOS LEGIBLES Y/O ANEXO No. 13).			
21	Documento 21- (Obligatorio). "MANIFIESTO DE CONTAR CON UNA COCINA ALTERNA CON DISTINTIVO H" (ESCRITO LIBRE).			
22	Documento 22.- (Obligatorio).- CERTIFICACIÓN "TIF PARA EL PROCESAMIENTO DE CARNE" (DOCUMENTO LEGIBLE).			
23	Documento 23.- (OPCIONAL).- "DOCUMENTACIÓN QUE DEMUESTRE EL CUMPLIMIENTO DE NORMAS" (DOCUMENTOS LEGIBLES).			
24	Documento 24. (Obligatorio) MANIFIESTO DE LA CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y DE EQUIPAMIENTO.- (ESCRITO LIBRE).			

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
25	Documento 25 (Obligatorio) EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (ESCRITO LIBRE).			
26	Documento 26.- (Obligatorio) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.- (ESCRITO LIBRE).			
27	Documento 27.- (Obligatorio).- MANIFIESTO SOBRE LA NO GENERACIÓN DE ENFERMEDADES E INTOXICACIONES (ESCRITO LIBRE).			
28	Documento 28.- (Obligatorio) PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS.- (ESCRITO LIBRE).			
29	Documento 29.- (Obligatorio). DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL (DOCUMENTOS LEGIBLES).			
30	Documento 30.- (Obligatorio) PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO (ESCRITO LIBRE).			
31	Documento 31.- (Obligatorio) CONSTANCIA DE AFILIACIÓN DEL PERSONAL PROPUESTA POR EL LICITANTE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y MANIFIESTO DE CONTINUIDAD DE DICHA AFILIACIÓN. (DOCUMENTOS LEGIBLES Y ESCRITO LIBRE).			
32	Documento 32.- (Obligatorio). “SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL” (ESCRITO LIBRE).			
33	Documento 33.- (OPCIONAL) CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL (ANEXO No. 6).			
33-bis	Documento 33-BIS (Obligatorio) MANIFIESTO DE CONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.- (ANEXO No. 15).			
34	Documento 34.- (Obligatorio). DISTINTIVO “H”.- (DOCUMENTO LEGIBLE).			
35	Documento 35.- (Obligatorio). “PLAN Y PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO.- (ESCRITO LIBRE).			
36	Documento 36.- (Obligatorio). MANIFIESTO DE ENTREGA DEL INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y EQUIPO DEL LICITANTE (ESCRITO LIBRE).			
37	Documento 37.- (Obligatorio). PLAN DE TRABAJO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (DOCUMENTO LEGIBLE).			

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
37-bis	Documento 37-BIS (Obligatorio) MANIFIESTO DE ENTREGA DE UN PLAN DE CONTINGENCIA (ESCRITO LIBRE).			
38	Documento 38.- (Obligatorio) "TABULADOR DE SUELDOS DEL PERSONAL" (DOCUMENTO LEGIBLE).			
39	Documento 39.- (Obligatorio).- AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE RESPONSABLE SANITARIO DE LA COCINA ALTERNA Y MANIFIESTO DE QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, PRESENTARA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO PARA LABORAR LA COCINA DEL HOSPITAL (DOCUMENTO LEGIBLE).			
40	Documento 40.- (Obligatorio) PROGRAMA DE FUMIGACIÓN.- (DOCUMENTO LEGIBLE).			
41	Documento 41.- (Obligatorio) PROGRAMA DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA (DOCUMENTO LEGIBLE).			
42	Documento 42. (Obligatorio).- "PROPUESTA ECONÓMICA" (ANEXO No. 8).			
43	Documento 43.- (Obligatorio).- "CARTA DE SOSTENIMIENTO DE PRECIOS" (ESCRITO LIBRE).			
44	Documento 44 (Obligatorio) "INTEGRACIÓN DE COSTOS" (ANEXO No. 17).			

RESPONSABLE DE LA REVISIÓN DE LA INFORMACIÓN RECIBIDA A TRAVÉS DE COMPRANET

NOMBRE Y FIRMA

**ANEXO 2 FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA
(PRESENTAR EN HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA No. LA-012NAW001-N1-2016 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016.

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

a).- De carácter administrativo:

No. consecutivo	No. de Página:	Referencia y/o Inciso:	Pregunta:	Respuesta:
1				
2				

b).- De carácter técnico

No. consecutivo	No. de Página:	Referencia y/o Inciso:	Pregunta:	Respuesta:
1				
2				

c).- De carácter legal

No. consecutivo	No. de Página:	Referencia y/o Inciso:	Pregunta:	Respuesta:
1				
2				

Nota: Ajustar el número de filas de acuerdo a las preguntas enviadas.

A t e n t a m e n t e

<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p>Nombre de la persona facultada legalmente para ello y cargo en la EMPRESA</p>	<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p>Nombre de la Empresa</p>	<hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p>Firma Autógrafa.</p>
--	---	---

Deberá enviar a través del sistema Compranet una versión en "pdf" firmada y **un archivo en programa Word.**

ANEXO 2A INSTRUCCIONES PARA EL FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN.

Nota importante: este formato deberá presentarse en papel membretado del LICITANTE.

En el apartado a).- de carácter administrativo

Deberá asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos administrativos que solicite sea aclarada en el evento de aclaración a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, absteniéndose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que está reservado para que el área del HOSPITAL a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

En el apartado b).- de carácter técnico

Deberá asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos técnicos que solicite sea aclarada en el evento de aclaración a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, absteniéndose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que está reservado para que el área del HOSPITAL a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

En el apartado c).- de carácter técnico

Deberá asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos técnicos que solicite sea aclarada en el evento de aclaración a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, absteniéndose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que está reservado para que el área del HOSPITAL a la que va dirigida la pregunta, de respuesta a la misma.

Nombre del representante, cargo y firma.

Deberá anotar el nombre, cargo y estar firmada por el LICITANTE o su representante legal.

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)
ANEXO 3 ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA

(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 comprometerme y suscribir las PROPOSICIONES en la presente licitación pública, a nombre y representación de: (Nombre, denominación o razón social del LICITANTE).

LICITACIÓN PÚBLICA (nombre y número) _____

DATOS DEL LICITANTE:

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio.-		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación 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:		
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio		
Descripción del objeto social:		
Relación de SOCIOS		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s):
Reformas al acta constitutiva (Señalar nombre, número y circunscripción del notario o fedatario públicos que las protocolizó, así como la fecha y los datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad):		

DATOS DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

Nombre, RFC, domicilio completo y teléfono del apoderado o representante:	
Datos del documento mediante el cual acredita 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
(Firma)

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.

**ANEXO 4 MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**

(MODELO DE LA CARTA DE DECLARACIÓN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE NO ENCONTRARSE BAJO LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 50, Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.)

MÉXICO, D. F., A ____ DE _____ DE 201__.

**HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS
P R E S E N T E**

EN RELACIÓN A LA LICITACIÓN PÚBLICA _____
RELATIVA A LA ADQUISICION DE _____. EL SUSCRITO
_____ EN MI CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE
_____. PERSONALIDAD QUE ACREDITO CON EL
TESTIMONIO NOTARIAL N.º _____, EXPEDIDO POR EL NOTARIO PÚBLICO N.º
_____, DE LA CIUDAD DE _____, COMPAREZCO A NOMBRE
DE MI REPRESENTADA A DECLARAR BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:

**(EN EL CASO DE PERSONAS FÍSICAS, LA PERSONALIDAD DEBERÁ SER ACREDITADA CON
ACTA DE NACIMIENTO, CREDENCIAL DE ELECTOR O CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR
MEXICANO)**

QUE UNA VEZ LEÍDO DETALLADAMENTE EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN DE REFERENCIA, QUE NINGUNO DE LOS INTEGRANTES DE MI REPRESENTADA SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 DE LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUBLICO, MI REPRESENTADA SE DA POR ENTERADA QUE EN CASO DE QUE LA INFORMACIÓN ANTERIOR RESULTASE FALSA, SERÁ CAUSA SUFICIENTE PARA QUE OPERE LA DESCALIFICACIÓN Y/O LA RESCISIÓN DEL CONTRATO SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL "HOSPITAL"

LO ANTERIOR CON EL PROPÓSITO DE DAR CUMPLIMIENTO A DICHA DISPOSICIÓN Y PARA LOS FINES Y EFECTOS A QUE HAYA LUGAR.

A T E N T A M E N T E

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE
LEGAL**

FIRMA

CARGO

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

ANEXO 5 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

México, D.F., a _____ de _____ de 201__.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Presente.

_____ (Nombre del representante legal) _____, en mi carácter de representante
legal de la empresa denominada _____.

Declaro bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad y de la propia empresa que represento nos abstendremos por sí o por interpósita persona de adoptar conductas para que los servidores públicos del HOSPITAL induzcan o alteren las evaluaciones de las PROPOSICIONES, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la licitación pública (NOMBRE Y NÚMERO).

**NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA
FACULTADA LEGALMENTE.**

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.

ANEXO 6 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Licitación Pública Nacional No. LA-012NAW001-N1-2016.
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y
PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016”.

En la Ciudad de México, D.F., siendo las _____ horas del día ____ de _____, de 201____, se hace constar que de acuerdo a la Sección III, “Visita a las instalaciones de la Convocante” el Licitante denominado _____ con domicilio en calle: _____ Colonia _____ en la Delegación _____ Código Postal _____ se presentó en las instalaciones del Hospital Juárez de México, a efecto de cumplir con la visita de inspección del sitio requerido en la convocatoria a la Licitación Pública Nacional Núm. _____, relativa a la prestación del Servicio de _____, con el objeto de conocer e identificar debidamente los lugares en que habrán de prestarse los servicios de la citada Licitación; estando presentes el C. _____ por parte del Hospital Juárez de México y el C. _____, en su carácter de _____, por parte de la empresa licitante.

Observaciones _____

Siendo las _____ horas del día _____ de _____ de 201__ se cierra la presente acta, dando por concluida la visita correspondiente.

Por el Hospital	Por el Licitante
_____ Nombre	_____ Nombre
_____ Firma	_____ Firma
_____	_____

Anexo 6-bis MODELO CONVENIO EN CASO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

CONVENIO PRIVADO DE PROPUESTA CONJUNTA QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, LA COMPAÑÍA [_____] Y, POR LA OTRA, LA COMPAÑÍA [_____] (LAS "PARTES"), PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA NÚMERO [_____] REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE _____, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES

DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I. Declara la compañía [_____]:

I.1. Que acredita la existencia de la compañía con el testimonio de la Escritura Pública Número [_____], volumen número [_____], de fecha [___] de [_____] de [_____], inscrito en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de [_____], bajo el acta número [_____] tomo número [_____] volumen número [_____], de fecha [_____], otorgada ante la Fe del Notario Público Número [___] de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].

I.2. Que el señor [_____], acredita su personalidad y facultades como representante legal de dicha compañía, mediante el testimonio de la Escritura Pública número [_____] de fecha [___] de [_____] de [_____] otorgada ante la fe del Notario Público Número [_____] de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].

I.3. Que su domicilio social y del representante común se encuentra ubicado en:

Calle: _____ No. _____ Colonia: _____

Ciudad: _____ Código Postal: _____ Estado y País _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E-Mail: _____

II. Declara la compañía [_____]:

II.1. Que acredita la existencia de la compañía con el testimonio de la Escritura Pública Número [_____], volumen número [_____], de fecha [___] de [_____] de [_____], inscrita en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de [_____], bajo el acta número [_____] tomo número [_____] volumen número [_____], de fecha [_____], otorgada ante la Fe del Notario Público Número [___] de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].

II.2. Que el Señor [_____], acredita su personalidad y facultades como representante legal de dicha compañía, mediante el testimonio de la Escritura Pública número [_____] de fecha [___] de [_____] de [_____] otorgada ante la fe del Notario Público Número [_____] de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].

II.3. Que su domicilio social y del representante común se encuentra ubicado en:

Calle: _____ No. _____ Colonia: _____

Ciudad: _____ Código Postal: _____ Estado y País _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E-Mail: _____

III. Las Partes declaran:

III.1. Que celebran el presente convenio con fundamento en el Artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Artículo 31, Sección II de su Reglamento.

III.2. Que las Partes se comprometen y obligan a participar en forma conjunta en la licitación al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULAS

PRIMERA. **Objeto.** Las Partes convienen en agruparse con el objeto de presentar una proposición conjunta para participar en la Licitación Pública Nacional ELECTRONICA número [_____], referente a la adquisición de _____.

SEGUNDA. **Partes de los servicios que cada compañía se obliga a prestar.** En caso de resultar su

proposición conjunta adjudicada, las Partes se obligan a aportar lo siguiente:

I. La Compañía [_____], que será la Compañía Líder, se compromete expresa e irrevocablemente durante la totalidad del Plazo a suministrar los BIENES consistentes en [_____] materia del Contrato.

II. La Compañía [_____], se compromete expresa e irrevocablemente durante la totalidad del Plazo a prestar los Servicios consistentes en [_____] materia del Contrato.

(Describir a los demás participantes de la Agrupación de acuerdo al mismo formato)

TERCERA. Domicilio común. Las Partes señalan como su domicilio común para oír y recibir notificaciones el ubicado en:

Calle: _____ No. _____ Colonia: _____

Ciudad: _____ Código Postal: _____ Estado y País _____

Teléfono: _____ Fax: _____ E-Mail: _____

CUARTA. Representante común para la presentación de la proposición. Las Partes convienen que la compañía [_____], a través de su representante legal, Señor [_____], será el representante común para la presentación de la proposición, y le otorgan todo el poder amplio, suficiente y necesario para que actúe ante el Hospital Juárez de México en nombre y representación de las Partes, en todos y cada uno de los actos de la Licitación Pública Nacional Electrónica referida y los que de ella se deriven.

QUINTA. Obligación conjunta y solidaria. Las Partes están de acuerdo que mediante la firma del Contrato que se celebre con motivo de la Licitación Pública Nacional Electrónica número [_____], quedarán obligados en forma conjunta y solidaria ante el Hospital Juárez de México del cumplimiento de las obligaciones derivadas del mismo.

[SEXTA: Nueva compañía. *En caso de resultar favorecidas por el fallo de la Licitación, las Partes constituirán una nueva sociedad bajo las leyes mexicanas a fin de que sea ésta la que celebre el Contrato. La sociedad que constituyan para ese efecto, tendrá la siguiente estructura de capital y administración:*

(Incluir, además de estructura de capital y administración que reflejen la distribución de tareas, y participaciones de las Partes, detalles específicos sobre mecanismos corporativos tales como la emisión de una clase de acciones o partes sociales con derechos especiales, o designación de miembros con voto de calidad en órganos de administración o similares))

SÉPTIMA. Compromiso de mantener la distribución de tareas y participaciones durante el Plazo.

Las Partes se comprometen a mantener durante el Plazo del Contrato la distribución de tareas, responsabilidades y/o no reducir sus participaciones según se establece en este Convenio Privado, y a responder conjunta y solidariamente por las obligaciones asumidas por las Partes en el Contrato que se celebre con el Hospital Juárez de México, para lo cual, el representante legal de cada una de las Partes deberá firmar el Contrato en carácter de [proveedores y obligados conjuntos y solidarios entre sí] [Obligado solidario de la nueva sociedad].

Las Partes se obligan expresa e irrevocablemente a no realizar modificación alguna a la distribución de tareas, y/o participaciones descritas en este Convenio Privado, sin la previa autorización por escrito del Hospital Juárez de México; ni a sustituir a alguno de los miembros de la Agrupación que presenta al Hospital Juárez de México la proposición conjunta para participar en la Licitación, sin la previa autorización por escrito del Hospital Juárez de México.

OCTAVA. Ley aplicable y tribunales competentes. Para la interpretación y cumplimiento del presente Convenio Privado, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las Partes se someten a la aplicación de las leyes federales de los Estados Unidos Mexicanos, y a la jurisdicción de los tribunales federales competentes con residencia en la Ciudad de [_____] [Estado], renunciando a cualquier otra jurisdicción o fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa.

El presente Convenio Privado de proposición conjunta, se firma por las Partes en dos ejemplares originales a los [__] días del mes de [_____] de ____.

COMPAÑÍA [_____]

COMPAÑÍA [_____]

[Representante Legal]

[Representante Legal]

[_____]

[_____]

[Testigo]

[Testigo]

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**ANEXO 7 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO.**

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

<p>México, D.F., a ____ de _____ de 201__.</p> <p>HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO P r e s e n t e.</p> <p>Con relación a la Licitación Pública (nombre y número) , me permito ofertar lo siguiente:</p>	<p>Hoja No. ____ de ____</p>
--	------------------------------

No. DE PARTIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA.
	Formato estándar se deberá ajustar conforme a los requerimientos del procedimiento

<p>Periodo de ejecución Del 1 de marzo y hasta el 31 de diciembre de 2016.</p>

<p> Atentamente</p> <p>_____ _____ _____</p> <p>(Nombre de la persona facultada legalmente) (Cargo en la empresa) (Firma)</p>
--

<p>Nota 1: En caso de que el Licitante sea persona física, adecuar el formato.</p>

Sección VIII

FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES

ANEXO 8 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA (EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE).

<p style="text-align: right;">México, D.F., a ____ de _____ del 201 ____.</p> <p>HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO Presente. Con relación a la Licitación Pública Nacional Electrónica (nombre y número), me permito someter a su consideración la siguiente propuesta económica:</p>	<p style="text-align: center;">Hoja</p> <p>No. ____</p> <p>de ____</p>
--	--

No. DE PARTIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL	PRECIO UNITARIO (SIN IVA)	CANTIDAD MINIMA	CANTIDAD MAXIMA	SUBTOTAL MINIMO (SIN IVA)	SUBTOTAL MAXIMO (S/IVA)	
UNICA	COMEDOR GENERAL	DESAYUNO					
		COMIDA					
		CENA					
	COMEDOR DE RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS	DESAYUNO					
		COMIDA					
		CENA					
	PACIENTES HOSPITALIZADOS	DESAYUNO					
		COMIDA					
		CENA					
	COLACIONES (BOX LUNCH)						
						Sub-total	
						IVA	
					Gran Total		

Atentamente		
_____	_____	_____
(Nombre de la persona legalmente facultada)	(Cargo en la empresa)	(Firma)

Nota: En caso de que el Licitante sea persona física, adecuar el formato. Deberá presentar la propuesta a renglón seguido y al final el gran total de la propuesta.

ANEXO 9 MODELO DE FIANZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

(LA FIANZA SE OTORGA A FAVOR DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO)

Para garantizar por la empresa (o persona física con actividad empresarial), _____ en lo sucesivo "EL PROVEEDOR" con domicilio en la calle _____ No. _____, Colonia _____, Delegación _____, C.P. _____, en la ciudad de México, Distrito Federal, el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones a su cargo, derivadas del CONTRATO No. _____, de fecha _____ de _____ del _____, que tiene por objeto (especificar el objeto) derivado de la Licitación Pública Nacional Electrónica No. - ____ - ____, que celebran por una parte el Hospital Juárez de México, representada por el Dr. Martín Antonio Manrique, Director General, y por la otra parte "DEL PROVEEDOR" (o persona física con actividad empresarial) _____ a través de su _____ el C. _____, con un (importe total de \$ _____ (_____ pesos ____/100 M.N.), antes del I.V.A.

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) expresamente declara:

A) Que esta fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el CONTRATO y sus Anexos.

B) Que la fianza se otorga de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48 fracción II y último párrafo, y 49 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y demás normatividad aplicable en los términos del CONTRATO No. _____, y se hará efectiva cuando "EL PROVEEDOR" no cumpla con las obligaciones establecidas en dicho instrumento, o incurra en alguno o algunos de los supuestos de incumplimiento establecidos en el citado CONTRATO;

C) En caso de que la presente fianza se haga exigible (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé este ordenamiento, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida

D) Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva por la autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de la ejecución del CONTRATO principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que el Hospital Juárez de México otorgue prórrogas o esperas al fiado para el cumplimiento de sus obligaciones, por lo que (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) manifiesta su consentimiento, a través de la presente fianza.

E) Que la fianza continuará vigente en caso de defectos y/o responsabilidades hasta que se corrijan los defectos y se satisfagan las responsabilidades;

F) Esta garantía de cumplimiento de CONTRATO podrá ser cancelada únicamente mediante un escrito expedido por la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del Hospital Juárez de México, cuando el PROVEEDOR haya cumplido con todas las obligaciones que se deriven del CONTRATO que garantiza;

G) Toda estipulación que aparezca impresa por formato por parte de (NOMBRE DE LA AFIANZADORA), que contravenga las estipulaciones aquí asentadas, las cuales comprenden el proemio y los incisos de la A) al H) se consideran como no puestas.

H) Que (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) se somete expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de México, D.F., renunciando a la que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa

ANEXO 10 CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.

México, D.F. a _____ de _____ de 201__.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160,
Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero,
C.P.07760, en México Distrito Federal

A Solicitud de (Nombre de la Empresa), se les proporciona la siguiente información para la realización de Transferencias Bancarias, por concepto de prestación del servicio prestado.

Fecha de Apertura de Cuenta:

Banco:

A Nombre de quien está la Cta.:

Clave Bancaria estandarizada:
(CLABE) con 18 posiciones:

Nombre y Número de Sucursal:

Nombre y Número 11 posiciones:

No. de Plaza:

Por lo anterior, quedamos a sus órdenes para cualquier aclaración adicional.

A T E N T A M E N T E

**Nombre, Cargo y Número
del Representante Bancario**

Nota: Esta carta deberá de elaborarse en hoja membretada de la institución bancaria a la que pertenece la cuenta y entregada en original (sellada también en original) para la tramitación de los pagos correspondientes, sellada en original.

ANEXO 11 MODELO DE CONTRATO

CONTRATO No. HJMS/XXXX/16

CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO 2016, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, REPRESENTADA POR LOS CC. _____, EN SUS CARACTERES DE DIRECTOR, MÉDICO, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN, JEFE DE LA DIVISIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA ATENCIÓN MÉDICA, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS, SUBDIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS, ENCARGADA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS Y JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ABASTECIMIENTO, RESPECTIVAMENTE, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "EL HOSPITAL", Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA DENOMINADA _____, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. ____ EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I.- **"EL HOSPITAL"**, a través de sus representantes, declara:

I.1 Que el Hospital Juárez de México de conformidad con los Artículos 1º, 9º, 14 y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, en coordinación con el Artículo 14 de la Ley Federal de Entidades Paraestatales congruente con la relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal sujeta la Ley Federal de Entidades paraestatales y su Reglamento, la cual señala que el Hospital Juárez de México se encuentra marcado con el número 57, teniendo como cabeza de sector a la Secretaría de Salud, siendo esta publicada el 15 de Agosto de 2013 y el 1º de su Decreto de creación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de Enero del 2005, es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal, el cual se encuentra sectorizado a la Secretaría de Salud, con personalidad jurídica y patrimonio propio.

I.2 Asimismo manifiesta que le fue asignada como clave de Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.) HJM050127AD0.

I.3 Que requiere de la _____.

I.4 Que el presente Contrato se adjudicó con base en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-012NAW001-N1-2016, de conformidad con lo establecido en los Artículos 28, fracción I y 47 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

I.5 Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente Contrato, se afectará la partida presupuestal 33901, la cual cuenta con saldo suficiente y disponible dentro de su presupuesto aprobado.

I.6 Que para efectos del presente Contrato, señala como su domicilio legal el ubicado en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en México Distrito Federal.

II. **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, a través de su representante, declara:

II.1 Que acredita la legal existencia de la empresa denominada, con Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.)

II.2 Que (la persona física ó representante legal de la empresa) presenta Credencial emitida por el Instituto Nacional Electoral (INE), con clave de elector --, con número de folio --, manifiesta que a la fecha de la celebración del presente Contrato, no le han sido limitadas, modificadas o revocadas las facultades que le fueron conferidas en la escritura pública antes citada.

II.3 Que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" tiene como objeto social entre otros

II.4 Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en ninguno de los supuestos previstos en el Artículo 50 y 60 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, que le impidan contratar.

II.5 Que conoce las características y condiciones en que se encuentra el equipo con el cual prestará el servicio objeto del presente Contrato, ya que previamente a la suscripción, visitó los lugares en que se prestará el servicio.

II.6 Que cuenta con el personal capacitado, para llevar a cabo los servicios materia del presente Instrumento legal.

II.7 Que para efectos del presente Contrato señala y anexa el comprobante vigente que acredita su domicilio fiscal el cual está ubicado en:

III. "DECLARAN AMBAS PARTES"

III.1 Que vistas las anteriores declaraciones, reconocen mutuamente la personalidad que ostentan y acreditan estar de acuerdo con obligarse, conviniendo celebrar el presente Contrato.

Expuesto lo anterior, las partes sujetan su compromiso a la forma y términos que establecen las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA:

OBJETO DEL CONTRATO.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a proporcionar a "EL HOSPITAL" el _____, en sus instalaciones ubicadas en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en México Distrito Federal, de acuerdo a las generalidades y especificaciones del servicio, señalados en el anexo No. 1, a razón de las siguientes raciones diarias:

RACIONES TOTALES

	MÍNIMOS	MÁXIMOS
COMEDOR GENERAL		
COMEDOR RESIDENTES		
PACIENTES		
COLACIONES O BOX LUNCH		

COMEDOR GENERAL	
DESAYUNO	
COMIDA	
CENA	
COMEDOR RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS	
DESAYUNO	

COMIDA	
CENA	
PACIENTES HOSPITALIZADOS	
DESAYUNO	
COMIDA PACIENTE	
CENA PACIENTE	
COLACIÓN	

Los precios arriba indicados no incluyen el Impuesto al Valor Agregado I.V.A.

En el supuesto que las instalaciones de "EL HOSPITAL" cambie de ubicación, no será motivo para que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deje de ejecutar el servicio contratado, obligándose "EL HOSPITAL" a notificarle con la debida anticipación el nuevo domicilio en donde se deberá prestar el servicio materia del presente Contrato, sin costo alguno para "EL HOSPITAL".

SEGUNDA:

MONTO DEL CONTRATO.- "EL HOSPITAL", cubrirá por concepto del servicio a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", la cantidad máxima de \$_____ y como cantidad mínima \$_____, dichas cantidades no incluyen el I.V.A. (Impuesto al Valor Agregado).

Dicha cantidad será pagadera del ____ () de _____ al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2016 (DOS MIL DIECISEIS).

Las cantidades superiores al mínimo contratadas, se determinarán de acuerdo a las cantidades de desayunos, comidas, cena y colaciones que se sirvan durante la semana correspondiente, tomando en cuenta los controles de servicios que manejan tanto "EL HOSPITAL" como "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

"EL HOSPITAL", a través de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, llevará el control del registro del número de comensales a través de un lector electrónico proporcionado por EL PROVEEDOR, que describa la información establecida en un modelo de formato de control, el cual se integrará como anexo del presente instrumento legal.

El control de número de raciones servidas a pacientes se llevará a cabo a través de la relación que presente la encargada de cada turno de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios. El documento será firmado por dicha Unidad y "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" y cotejado con el lector electrónico.

Los pagos referidos en esta cláusula, se efectuarán conforme a lo establecido en la Cláusula TERCERA del presente instrumento legal y de variar las cantidades lo haría de conocimiento de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" a través de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.

El precio de los servicios compensará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" por sueldos, honorarios, organización, dirección técnica propia, administración, prestaciones especiales y laborales a su personal, y todos los demás gastos que se originen como consecuencia del presente Contrato, así como su utilidad, por lo que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto durante la vigencia del presente Contrato.

TERCERA:

FORMA DE PAGO.- El pago de los servicios objeto del presente Contrato se realizará del ____ () de _____ al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2016 (DOS MIL DIECISEIS) dentro de los 20 (VEINTE) días naturales siguientes contados a partir de la presentación de los servicios y previa la presentación de los comprobantes fiscales digitales por internet correspondientes, los cuales deberán presentarse perfectamente requisitados, con base al número de raciones mínimas contratadas y en el caso de rebasar el mínimo se pagarán las raciones efectivas proporcionadas, durante la semana vencida, avalada por los responsables el Servicio de Nutrición y la Encargada en turno de Dietología del HOSPITAL.

Los comprobantes fiscales digitales por internet señalados en el párrafo anterior, deberán reunir los requisitos fiscales que marca la legislación vigente en la materia.

En caso de que "EL HOSPITAL" incumpla en los pagos a que se refiere el párrafo anterior, deberá pagar a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", gastos financieros conforme a una tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Dichos gastos se calcularán sobre las cantidades no pagadas y se computarán por días calendario desde que se venció el plazo pactado hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de "EL PROVEEDOR".

Las partes manifiestan su conformidad en que si por causas directamente imputables a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", no se prestan los servicios objeto de este Contrato, en los términos y condiciones que en el mismo se establezcan "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no tendrá derecho a cobrarlos.

La liquidación total de los trabajos no significará la aceptación de los mismos, por lo tanto "EL HOSPITAL" se reserva expresamente el derecho de reclamar el cumplimiento de los servicios faltantes o mal ejecutados y posible solicitud de pago de lo indebido.

CUARTA:

VIGENCIA DEL EJECUCION.- Las partes contratantes están de acuerdo en que el plazo de ejecución del presente Contrato será de las 00:01 horas del día ___ de Enero al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2016 (DOS MIL DIECISEIS).

Convienen las partes que la vigencia no se prorrogará tácitamente, sino que a voluntad de las partes deberá celebrarse un nuevo contrato.

"EL HOSPITAL" a través de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, elaborará conjuntamente con "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", dentro de un término de 10 (DIEZ) días naturales siguientes a la fecha de terminación de los servicios objeto del presente instrumento legal, el finiquito de los servicios, en el que se harán constar los créditos a favor y en contra que en su caso resulten por concepto de pagos en exceso o por cualquier otro concepto que derive del presente instrumento.

QUINTA:

MODIFICACIONES AL CONTRATO.- Dentro de su presupuesto aprobado y disponible, "EL HOSPITAL" podrá acordar con "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" la ampliación en la prestación del servicio contratado, mediante modificaciones al presente Instrumento, dentro de los 10 (DIEZ) días posteriores a su firma, siempre y cuando no se agregue en el monto total más del 20% (VEINTE POR CIENTO) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en este Contrato y el precio de los servicios sea igual al pactado originalmente; mismo porcentaje se aplicará a las modificaciones o prórrogas que se efectúen respecto de la vigencia del presente Instrumento. Cualquier modificación a este Contrato, deberá formalizarse por escrito, mediante un convenio modificatorio, el cual será suscrito por ambas partes o quienes lo sustituyan o estén facultados para ello.

Para el caso de redimensionamiento de espacios, "EL HOSPITAL" se reserva el derecho de realizar los ajustes al número de elementos inicialmente contratados tomando en cuenta las nuevas necesidades.

No se aceptarán opciones ni manifestaciones que demeriten las especificaciones y calidad del servicio material del presente instrumento.

SEXTA:

OBLIGACIONES.- Para efectos del cumplimiento del presente Contrato "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a:

1. Respetar lugar, plazo y horario para la prestación del servicio requerido.
2. Realizará la prestación del servicio de _____, en las condiciones solicitadas por EL HOSPITAL, durante el período de ejecución del mismo, de acuerdo a las frecuencias de horarios.

3. Cumplir con la normatividad vigente y demás disposiciones legales aplicables para poder realizar la prestación del servicio de_____.
4. No ceder, total o parcialmente sus derechos y obligaciones a otras personas físicas o moral, salvo lo dispuesto por el Artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
5. Llevar a cabo los servicios contratados de acuerdo a las condiciones técnicas (generales y particulares).
6. Realizar los Análisis Clínicos dentro de los primeros 15 días naturales contados a partir del inicio de vigencia del presente contrato y posteriormente en forma trimestral, así mismo cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso tendrá que llegar con solicitud de las mismas, conforme al calendario señalado en el Anexo H y entregar los resultados a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
7. Informar a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios mediante un oficio, las altas y bajas del personal contratado por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", previa anticipación de al menos 24 horas a partir del nuevo ingreso del mismo.
8. Supervisar que su personal: tenga el cabello protegido con cofia y las uñas cortas sin pintar, no deberá usar anillos, pulseras, reloj ni aretes, estén perfectamente aseados y hagan cambio de ropa diario, los hombres no porten el cabello largo y pintado, sin bigote y/o barba, sin aretes, que todo el personal porte el uniforme completo y la credencial, cumpliendo con esto las normas de seguridad e higiene y de no cumplir con este requisito no le permitirá laborar ese día.
9. Realizar el Programa de Fumigación mensual (los días 20 de cada mes) para erradicar la fauna nociva (roedores, cucarachas e insectos), de acuerdo al calendario que se le entregará una vez iniciado el servicio y adicionalmente en los casos que determine la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dejando comprobante de dicho servicio en una bitácora.
10. Presentar el Programa Anual de Limpieza Exhaustiva y mantener limpio y en condiciones de higiene adecuada las instalaciones, equipo móvil y fijo así como utensilios para la prestación del servicio en todas las áreas bajo su responsabilidad. Así como proveer los suministros de limpieza requeridos en cantidad suficiente para tal efecto, el calendario de limpieza exhaustiva será entregado al inicio del servicio y supervisado por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dejando copia del mismo para la bitácora.
11. Presentar dentro de los primeros 20 días naturales a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, un plan de contingencia para el caso de un siniestro o fallas de equipo, falta de personal e intoxicación alimenticia, inherentes a la prestación del servicio; que asegure la continuidad del mismo y que ésta, a su vez, se apegue a la normatividad interna del HOSPITAL (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).
12. Respetar los gramajes pactados, las raciones servidas y valores calóricos, así como su adecuada presentación al servirlos, de conformidad a las Especificaciones Técnicas del Servicio ofertado.
13. Servir una ración especial, que será determinada por el responsable de la Unidad, en los casos en los que el personal por situaciones de salud requiera de una dieta especial esta deberá ser prescrita por la clínica del ISSSTE y autorizada por el Director Médico de EL HOSPITAL.
14. Presentar los productos utilizados para la preparación de alimentos en su empaque original y con fecha de caducidad y contenido nutricional, que serán de marcas reconocidas y de prestigio en el mercado y conforme a las fichas técnicas adjuntas al presente instrumento legal.
15. Preparar los alimentos apegándose a las técnicas dietéticas, culinarias e higiénicas que se señalan en el anexo correspondiente a las especificaciones técnicas del servicio (Anexos I y J).
16. Proveer de 2 uniformes con el logotipo de la empresa adecuados y completos a todo su personal, de acuerdo a la función a desempeñar por cada empleado al inicio de operaciones y sustituirlos en caso de deterioro, así mismo vigilar que el personal lo porte adecuadamente. Además deberá proporcionar y portar una credencial que lo identifique como personal de la empresa subrogada. Contando con 2 días naturales para uniformar al personal de nuevo ingreso.

17. Presentar el programa de capacitación e impartir los cursos necesarios, al personal técnico y operativo de acuerdo a la función que desempeñan. Dichos cursos deberán ser impartidos en las instalaciones de EL HOSPITAL por personal acreditado y supervisados por el personal de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, así mismo se obliga a sustituir al personal que no cumpla con éstos, presentando el calendario trimestral de capacitación.
18. Mantener la plantilla completa de trabajadores considerando inasistencias, incapacidades, permisos y vacaciones, propuesta durante la vigencia del contrato, debiendo suplir al personal ausente durante las dos primeras horas del turno. (Nota: la plantilla completa de trabajadores implica a aquellos que se ubican dentro de las instalaciones del HOSPITAL. Por lo que deberá considerarse el contar con elementos capacitados extras para cubrir eventualidades y ausencias programadas).
19. Proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.
20. Proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, el INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del servicio.
21. Dar de baja al personal destinado para la prestación del servicio, en los caso en que incurra en desacato a la disciplina del HOSPITAL, incluyéndose en ello las quejas por la falta de cortesía y amabilidad en el trato a los usuarios y al personal del servicio, sin posibilidad de reingresar a la misma.
22. Trasladar y entregar las dietas ensambladas a los usuarios de cada uno de los Servicios del HOSPITAL, en carros térmicos adecuados a la capacidad de charolas a servir por piso.
23. Respetar los horarios señalados de servicios establecidos en el Anexo L, tanto para el personal del HOSPITAL como para los pacientes.
24. Establecer y respetar el programa de entrega de insumos perecederos con especificaciones de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios de cada uno de los Servicios del HOSPITAL.
25. Contar con un fondo revolvente con el encargado del servicio en el HOSPITAL de \$5,000 PESOS, a fin de cubrir los gastos emergentes, el cual estará asignado a cada encargado de turno.
26. Proveer los utensilios, accesorios, loza y mobiliario, cambiarlos cuando estos se vayan deteriorando y/o extraviado; para el otorgamiento del servicio de pacientes, comedor de empleados y de residentes. Según se especifica en el Apartado B, teniendo como máximo 48 hrs para traer el material requerido.
27. Retirar cuantas veces sea necesario durante el día, los desechos orgánicos e inorgánicos resultantes de la prestación de los servicios, así como proporcionar contenedores 3 veces al año.
28. Evitar el ingreso de cualquier persona ajena al servicio y en caso de requerirse pedir la debida autorización.
29. Atender las sugerencias y cambios de los menús establecidos de usuarios y personal de común acuerdo con la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios con al menos 24 horas de anticipación.

Las sugerencias y cambios de los menús establecidos de usuarios y personal de común acuerdo con la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios SE REALIZARAN con al menos 24 horas de anticipación. La Unidad de Servicios Alimenticios, junto con EL PROVEEDOR, podran determinar modificaciones emergentes.
30. Comprobar que cuenta con un stock de víveres e insumos suficientes para la preparación de las dietas para usuarios, los menús para empleados y residentes en los casos de emergencia y dará rotación al mismo.
31. Publicar el menú del día y del servicio en un pizarrón. Y poner un "display" con los dos menús a ofrecer considerando el gramaje y la presentación
32. Elaborar menús especiales para el 15 y 16 de septiembre, el día de muertos, en navidad y año nuevo. Los menús le serán proporcionados por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios. Así como incluir el adorno alusivo a la fecha en ambos comedores.

33. Entregar los insumos en presencia del personal de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios en un horario de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes, de acuerdo a las características organolepticas de los mismos. Los productos al alto vacio deberán especificar la fecha de elaboración y dirección de procedencia. Los insumos para la prestación del servicio deberán ser entregados 24 horas de anticipación al servicio que se vaya otorgar. El prestador del servicio presentara un programa de entrega de insumos a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios y los cambios en dichas entregas serán reportadas con 12 horas de anticipacion

En caso de que la materia prima no cumpla con las características organolepticas indispensables y sea rechazada por el personal de esta Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el prestador del servicio mediante un oficio dirigido a la unidad de servicios alimenticios hospitalarios determinarán de común acuerdo, la necesidad de reposición del insumo rechazado, la fecha y horario de reposición dentro del horario de 8:00 y 15:00 horas, siempre priorizando la continuidad para no afectar el servicio.

34. Presentar los insumos bajo las siguientes condiciones:

- ✓ El pan dulce en bolsa de papel celofán o polipapel sellada, que indique fecha de elaboración, surtido variado, que incluya pan integral, debiera ser de 40 grs y el horario de entrega de 5:30 am a 6:30 am de Lunes a Domingo y cada entrega será supervisada por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios. El pan deberá ser consumido el mismo día de su entrega
 - ✓ El pan blanco empaquetado en bolsa de celofán o polipapel cerrada, con la fecha de elaboración, en taras de plástico, en condiciones de higiene adecuadas y en número suficiente para la cantidad a entregar y en los tamaños adecuados a estas, será de 70gr.
 - ✓ Las Tortillas deberán ser entregadas en contenedores térmicos, en condiciones de higiene adecuadas y en número suficiente, garantizando que este producto se entregue a la hora y a la temperatura adecuada. Al momento de entregarlas al comensal deberán llegar empaquetadas en bolsas de plástico o polipapel, en un horario de 5:30 am a 6:30am, de Lunes a Domingo
 - ✓ Las frutas y verduras en taras de plástico las cuales deben encontrarse en condiciones de higiene adecuadas y no deterioradas. No podrán transportar los alimentos en huacales, costales y cajas de cartón, descontando el peso de la tara. Salvo excepciones determinadas por Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios
 - ✓ El agua para la preparación de bebidas con fruta de temporada deberá ser suministrada, una vez sometida a un proceso de ebullición de 15 minutos o uso de filtro y tratada con una solución de hipoclorito de sodio al 6% (2 gotas por litro). El personal de la Subdirección de Conservación y Mantenimiento del HOSPITAL verificará la coloración del agua y reportará a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios para control de bitácora.
34. Proporcionar a los comensales agua de fruta, té y café negro así como salsas y chiles a discreción en los menús que sirva.
35. Pintar los salones-comedores, decorarlos con plantas naturales, cuadros para darles una mejor apariencia tanto al de médicos residentes como al de empleados del HOSPITAL.
36. Reportar de manera diaria el estado del servicio en cuanto a insumos y operación a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
37. Llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo al mobiliario y equipo que ocupe para brindar el servicio. En caso de descompostura, éste deberá ser reparado dentro de las 24 horas a partir de la identificación de alguna falla. Si el equipo no es reparado dentro del periodo establecido, se aplicará la deducción correspondiente hasta llegar al tercer día, a partir de ese momento, el HOSPITAL realizará las gestiones necesarias para realizar la reparación, descontando el costo de la misma en la siguiente facturación que presente el PRESTADOR DEL SERVICIO.
38. Contar con un botiquín de primeros auxilios, el cual debe de estar disponible las 24 horas del día. Y debe de contener al menos: agua oxigenada, tijeras de punta redonda, alcohol, tiritas, algodón, termómetro, abate lenguas, gasas estériles, toallitas antisépticas, vendas, yodo, analgésicos, etc. Conforme se vayan utilizando los insumos, deberá reponer los mismos de forma inmediata.

39. Reparar cualquier daño o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución de los servicios objeto del presente Contrato así como a la reposición de objetos destruidos o dañados. Con respecto a objetos que hubieran desaparecido y/o extraviado, se efectuará una investigación con la anuencia de "EL HOSPITAL", para los efectos de deslindar responsabilidades en un término no mayor de 72 (SETENTA Y DOS) horas.
40. Mantener afiliados a los operarios del servicio contratado ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley Federal del Trabajo y en la Ley del Seguro Social, para lo cual presentará mensualmente a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el disco de la emisión mensual de la afiliación de su personal al citado Instituto Mexicano del Seguro Social, el cual será corroborado con las listas de asistencia de cada turno.
41. Responder tanto de la calidad del servicio, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo, falta de respuesta inmediata, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el presente Contrato.
42. Dar cumplimiento en cualquier momento con la cocina alterna para no poner en riesgo el funcionamiento del servicio.
43. No contratar personal menor de 18 años.
44. En caso de que algún miembro del personal de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" sufra un accidente y este sea atendido dentro de las instalaciones de "EL HOSPITAL", el PRESTADOR DEL SERVICIO se compromete a pagar dichos gastos íntegramente a "EL HOSPITAL", quién en caso de incumplimiento podrá descontarlos dentro de los comprobantes fiscales digitales por internet de la semana que corresponda, presentando comprobantes de pago del personal afectado.
45. Mantener vigente el Seguro de Responsabilidad Civil a favor del HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
46. Mantener dentro de las instalaciones de "EL HOSPITAL" y en funcionamiento, el equipo que se detalla en los Recursos para la prestación del servicio indicado en el anexo del presente Contrato.
47. Cumplir con la entrega del programa de capacitación presentado y registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, entregando copia íntegra del mismo a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dentro de los primeros 10 días naturales contados a partir de la notificación del fallo del procedimiento de contratación del cual deriva el presente instrumento legal.
48. Mantener en uso y en perfectas condiciones el material relacionado en el inventario presentado.
49. En caso de que "EL HOSPITAL" requiera por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" la realización de un evento especial, éste será cotizado por separado, sin que la cotización de la ración exceda de los establecidos en la Cláusula PRIMERA, debiendo contar con personal extra para la realización de dicho evento.
50. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá tener en stock 2,400 juegos de cubiertos de acero inoxidable de cuatro piezas, 2,400 tazas de melamina y 2,400 vasos de vidrio, afín de entregarlos en propiedad a todos los trabajadores del HOSPITAL, tomando en cuenta la relación que el mismo HOSPITAL proporcionará al PRESTADOR DEL SERVICIO. La entrega será a más tardar el siguiente día de haber iniciado la vigencia del presente Contrato, concentrando la entrega de los mismos con los responsables de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
51. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá de cumplir con los siguientes horarios:

HORARIO COMEDOR GENERAL

	PERSONAL*	RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS*
DESAYUNO	7:00 A 11:00 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA (1)	15:00 A 18:00 HORAS	14:30 A 18:00 HORAS
CENA	22:00 A 01:00 HORAS	22:00 A 01:00 HORAS

- ✓ La comida iniciará a las 14:30 horas para personal de enfermería del área de quirófanos, oncología, urgencias gineco y tocoquirurgica.
- ✓ Nota: el desayuno, la comida y la cena para los residentes deberán servirse en charolas sin división, con loza.

HORARIO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

PACIENTES		
	Lunes a viernes	Sábados, domingos y días festivos
DESAYUNO	8:00 A 9:00 HORAS	8:30 A 9:30 HORAS
COMIDA	13:00 A 14:00 HORAS	13:30 A 14:30 HORAS
CENA	18:30 A 19:30 HORAS	18:30 A 19:30 HORAS
DONADORES	DESDE LAS 7:00 HORAS	DESDE LAS 7:00 HORAS

HORARIO DE COLACIONES

DESAYUNO	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA	15:00 A 19:00 HORAS
VELADA	1:30 A 3:00 HORA

- ✓ En este horario el personal del PRESTADOR DEL SERVICIO, subirá los alimentos a cada cocineta e iniciará el ensamble por charola dependiendo el tipo de dieta correspondiente para posteriormente comenzar la distribución, en carros térmicos y tomando en cuenta las metas internacionales para la atención de los pacientes.
 - ✓ El desayuno para los pacientes diabéticos (que puede incluir el Servicio de Ginecología), deberá darse a las 7:00 AM y sin retraso.
 - ✓ Los carros deben ser ensamblados en cocina general a las 7:00 AM para que el personal del servicio supervise los alimentos y con base en el censo de dietas requeridas, se proceda al armado de las mismas directamente en cocineta.
52. Proporcionar los artículos necesarios en formato establecido por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios para realizar la limpieza exhaustiva de las instalaciones del comedor, cocina y cocinetas de "EL HOSPITAL", para lo cual contará con un lugar adecuado para la guarda de los bienes descritos en este inciso, que al efecto le proporcionará "EL HOSPITAL".
 53. Proporcionar además del personal señalado en el inciso a) de esta cláusula, el personal de supervisión técnica necesario para vigilar la correcta ejecución de las obligaciones contraídas en el presente instrumento.
 54. Observar las disposiciones que tiene implantadas "EL HOSPITAL" para el control de las personas que tienen acceso a sus instalaciones, así como cualquier otra indicación al efecto emita el mismo.
 55. Presentar dentro de los primeros 20 días naturales a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, un plan de contingencia para el caso de un siniestro o fallas de equipo y falta de personal, inherentes a la prestación del servicio que asegure la continuidad del mismo y que ésta, a su vez, se apegue a la normatividad interna del HOSPITAL (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).

Cualquier omisión en la observancia de las obligaciones mencionadas en la presente cláusula serán consideradas como incumplimiento a las condiciones pactadas por las partes, por lo que serán aplicables las penas convencionales y las deducciones estipuladas en la Cláusula DÉCIMA y DÉCIMA CUARTA.

SÉPTIMA:

PROGRAMA.- Los servicios objeto de este Contrato se sujetarán a los datos y especificaciones, así como a todas las indicaciones que en su caso dicte "EL HOSPITAL" de acuerdo al anexo, el cual se encuentra debidamente firmado y forma parte del presente Contrato.

OCTAVA:

SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.- "EL HOSPITAL" a través de los responsables de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, supervisarán y vigilarán en todo momento, el debido cumplimiento de las obligaciones contraídas en este Instrumento legal por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" teniendo "EL HOSPITAL" las más amplias facultades para reportar a "EL P PRESTADOR DEL SERVICIO" las irregularidades que en el servicio se presenten durante su plazo de ejecución.

Así mismo, "EL HOSPITAL" podrá proporcionar a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" por escrito, las instrucciones que estime convenientes, relacionadas con la ejecución del servicio contratado, a fin de que se ajuste a las especificaciones, así como a las modificaciones que, en su caso ordene "EL HOSPITAL".

NOVENA:

RELACIONES DE "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" CON SU PERSONAL.- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" como empresario y patrón del personal que ocupe para dar cumplimiento a las obligaciones contraídas con la celebración del presente Instrumento legal, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo, fiscales, civiles y seguridad social que resulten conforme a los artículos 13 y 15 de la Ley Federal del Trabajo. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "EL HOSPITAL" en relación con los servicios objeto de este Contrato, sea cual fuere la naturaleza del conflicto, por lo que en ningún caso podrá considerarse a ésta como patrón solidario o sustituto. Cualquier erogación que llegare a hacer "EL HOSPITAL", ésta(s) le(s) será(n) reintegrada(s) por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" en forma inmediata.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a sacar en paz y a salvo a "EL HOSPITAL" de cualquier reclamación que con motivo del presente Contrato pretendiere su personal, pagando en todo caso los gastos y prestaciones necesarios.

DÉCIMA:

PENAS CONVENCIONALES.- En caso de atraso de los plazos pactados para el ARRENDAMIENTO del equipo, el PROVEEDOR se hará acreedor a la pena convencional del 5 % por cada día natural de atraso. Para el cálculo, se tendrá como base, el costo promedio diario del servicio, como sigue:

$$\text{Costo promedio diario del servicio} = \frac{\text{Costo anual total máximo (antes del Impuesto al Valor Agregado) de la partida única ofertada por el licitante adjudicado (y que se integra de recursos humanos, materiales y de equipamiento para la prestación del servicio)}}{\text{Total de días de cada año (a partir del inicio de vigencia del contrato).}}$$

Porcentaje y descripción de la pena convencional.	Referencia y descripción de las obligaciones estipuladas en la CLÁUSULA QUINTA.
<p>5% (CINCO POR CIENTO) por cada día natural de atraso sobre el costo promedio diario del servicio no prestado oportunamente y conforme a la descripción de cada situación.</p>	<p>Por no asignar al personal necesario para realizar el Servicio de Alimentación del HOSPITAL, dentro del horario establecido.</p>
	<p>POR NO ENTREGAR Y PORTAR UNIFORME Y GAFETE DENTRO DE LOS PRIMEROS 20 DIAS HABLES, contados a partir de la notificación del fallo.</p>
	<p>Debido a que el personal destinado para la prestación del servicio, no porte el uniforme y gafete de identificación, durante el desempeño de sus labores durante todo el período de plazo del contrato y su prórroga, en su caso.</p>
	<p>Por no realizar el cambio físico de los bienes solicitados dentro de las 48 HORAS a partir de la notificación telefónica, mediante correo electrónico u oficio por conducto del personal designado por el HOSPITAL, que se soliciten al momento en que se hayan percatado especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a lo ofertado por el "PRESTADOR DEL SERVICIO".</p>
	<p>Por no presentar dentro de los primeros 20 días naturales, contados a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación, un plan de contingencia para el caso de un siniestro, fallas de equipo destinado para la prestación del servicio, falta de personal e intoxicación alimenticia, inherentes a la prestación del servicio, que asegure la continuidad del mismo y que éste, a su vez, se apegue a la normatividad interna del Hospital (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación, el Programa de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, ante la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el formato DC-2 "Presentación del Plan y Programa de Capacitación y Adiestramiento" y el Programa de Seguridad e Higiene para 2016, presentados ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, el INVENTARIO DE ACTIVO FIJO DE MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del mismo.</p>
	<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo, la póliza del seguro de responsabilidad civil, cuya cobertura cubra el rubro de enfermedad por intoxicación alimenticia masiva y éste se encuentre a favor del Hospital Juárez de México.</p>
	<p>Por el atraso en la entrega de los análisis microbiológicos dentro de los primeros 7 días naturales posteriores a la fecha de emisión de los mismos, del mes inmediato anterior y de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación, de la cual proviene el procedimiento de contratación.</p>
<p>Por la omisión en la entrega de los análisis clínicos del personal del PRESTADOR DEL SERVICIO, de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación. Entrega de los primeros resultados, dentro de los 15 días naturales, contados a partir de inicio de vigencia de la contratación y posteriormente en forma trimestral o cuando se trate de personal de nuevo ingreso, dentro de los 10 días naturales contados a partir de la conclusión del trimestre que corresponda o la fecha de ingreso del personal nuevo, respectivamente, conforme al calendario señalado en los anexos de la Convocatoria y/o contrato formalizado.</p>	
<p>Por no proporcionar dentro de los primeros 5 días hábiles, contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria, el PROGRAMA DE FUMIGACIÓN por el periodo para la prestación del servicio, especificando los procedimientos y periodicidad del mismo, enfocado para el área de almacén, comedores, cocinas y cocinetas dentro de las instalaciones destinadas por el HOSPITAL para la prestación del servicio; indicando el tipo de fumigación, el químico a utilizar y las medidas preventivas y correctivas.</p>	
<p>ó</p> <p>Por cada día de atraso en la realización de la fumigación oportuna en las áreas correspondientes, con relación a lo previsto en el Programa solicitado.</p>	

Por lo anterior, el cálculo del servicio no prestado será considerado sobre la base antes citada y tendrá efectividad en cualquier situación que ocurra, ya sea por un atraso no justificado en la prestación de dicho servicio.

El cálculo de las penas convencionales lo realizará el área requirente del HOSPITAL y serán aplicadas por la Subdirección de Recursos Financieros.

Las penas convencionales se harán efectivas mediante:

- ✓ Pago directo al Hospital Juárez de México, mediante la presentación del documento que avale el depósito o transferencia, en la Institución Bancaria definida por EL HOSPITAL.
- ✓ Nota de crédito a favor del Hospital Juárez de México, que permita el descuento directo de la facturación entrega por el PRESTADOR DEL SERVICIO.

DÉCIMA PRIMERA:

RECURSOS HUMANOS.- Para efectos del cumplimiento del presente contrato “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga a proporcionar el personal especializado para la ejecución de los servicios contratados y será responsabilidad de los buenos antecedentes de su personal, garantizándolos en forma adecuada.

Queda expresamente estipulado que el presente Contrato, se suscribe en atención a que “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” cuenta con el personal necesario, experiencia, materiales, refacciones, equipo e instrumentos de trabajo propios para ejecutar los servicios objeto del mismo, por lo tanto, en ningún momento se considerará como intermediario de “EL HOSPITAL” respecto de dicho personal, eximiendo desde ahora “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” a “EL HOSPITAL” de cualquier responsabilidad física, laboral y de seguridad social, civil, penal y de cualquier otra índole, incluso como tercero interesado que pudiera darse como consecuencia directa de la prestación de los servicios materia del presente Instrumento, obligándose asimismo “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” a otorgar a “EL HOSPITAL” al término de la vigencia de este Contrato, el finiquito correspondiente, siempre y cuando la autoridad competente haya determinado la responsabilidad de “EL PRESTADOR DEL SERVICIO”.

DÉCIMA SEGUNDA:

GARANTÍAS.- Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente Contrato, “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se obliga a otorgar dentro de los 10 (DIEZ) días siguientes a la fecha de firma del presente Instrumento, fianza por un valor igual al 10% (DIEZ POR CIENTO) del importe total máximo señalado en la CLÁUSULA SEGUNDA de este Contrato, de conformidad con lo establecido en los Artículos 48 fracción II y último párrafo y 49 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Vigente.

La fianza se otorgará por Institución Mexicana, debidamente autorizada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en Moneda Nacional, ante y a favor del Hospital Juárez de México y deberá contener las siguientes declaraciones expresas:

- a) Que la presente fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el Contrato y sus anexos.
- b) Que la fianza se otorga de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48 fracción II y último párrafo, y 49 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Vigente y demás normatividad aplicable en los términos del Contrato No. HJMS/___/16, y se hará efectiva cuando “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” no cumpla con las obligaciones establecidas en el Contrato referido, o incurra en alguno o algunos de los supuestos de incumplimiento establecidos en el citado Contrato, incluyendo la responsabilidad por dolo, negligencia o impericia que

resulten de la prestación de los servicios.

- c) En caso de que la presente fianza se haga exigible la Afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 95 bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.
- d) Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del Contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que “EL HOSPITAL” otorgue prórrogas o esperas a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” para el cumplimiento de sus obligaciones.
- e) Que a través de la presente fianza también se podrán cobrar los atrasos por incumplimiento en la prestación de los servicios de acuerdo a las penas convencionales señaladas en el Contrato No. HJMS/___/16 y en ningún momento rebasará el monto total de la misma.
- f) Que la fianza continuará vigente en caso de defectos y/o responsabilidades hasta que se corrijan los defectos y se satisfagan las responsabilidades.
- g) Que para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de “EL HOSPITAL”, a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, escrito que solamente podrá ser emitido cuando “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” haya cumplido con todas las obligaciones que se deriven del Contrato que se garantiza.
- h) Toda estipulación que aparezca impresa por formato por parte de la Afianzadora que contravenga las estipulaciones aquí asentadas las cuales comprenden el proemio y del inciso a) a la j), se considerarán como no puestas.
- i) Que la afianzadora se somete a acatar lo contenido dentro de las presentes declaraciones por lo que toda estipulación impresa al reverso de la presente fianza por parte de la afianzadora que contravenga las estipulaciones asentadas en las presentes declaraciones se consideraran como no puestas.
- j) Que la Institución Afianzadora acepta lo preceptuado en el artículo 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

Que la afianzadora se somete expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la ciudad de México, D.F., renunciando a la que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa.

La Fianza se cancelara cuando “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” haya cumplido satisfactoriamente con las obligaciones vigentes contraídas que se deriven del presente Instrumento, debiendo solicitar posteriormente, mediante escrito libre dirigido al Jefe del Departamento de Abastecimiento, la liberación y cancelación de la misma, siguiendo con los procedimientos establecidos para tal efecto.

DÉCIMA TERCERA:

PERIODO DE GARANTÍA DE LOS SERVICIOS- El periodo de garantía de los servicios objeto del presente Contrato será de las 00:01 horas del ____ (____) de Enero al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 201__ (DOS MIL _____). Por lo que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se hace responsable de cualquier deficiencia en la operación o funcionamiento que demeriten la calidad del servicio, la negligencia, dolo o impericia en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra con motivo del presente Contrato.

DÉCIMA CUARTA:

DEDUCCIONES.- De conformidad con el Artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público e independientemente de la efectividad de las garantías y/o de las penas convencionales, a favor del Hospital Juárez de México, que requieran ser aplicables por el incumplimiento o atraso de las obligaciones de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", "EL HOSPITAL" podrá deducir sobre los siguientes puntos:

CONCEPTO	DEDUCTIVA
1) Por incumplimiento parcial o deficiente en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	20% del valor de las dietas servidas con retraso dentro del horario establecido (Supervisado por el área usuaria y/o requirente y el prestador del servicio).
2) Por inasistencia del personal a la semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.	100% del sueldo diario integrado por cada trabajador que no asista a laborar por semana.
3) Por cada día de atraso en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo al mobiliario y equipo proporcionado por el proveedor para la prestación del servicio, una vez que se realizó la solicitud por parte del área usuaria y/o requirente.	5% sobre el valor de la facturación diaria de las dietas servidas.
4) Por incumplimiento parcial en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú	20% del costo del menú que corresponda, por el número de comensales que no se les brindó el servicio completo.
5) Por incumplimiento total o parcial en el uso del uniforme del personal designado para la prestación del servicio.	30% Sobre el costo del uniforme del operario, ofertado por el licitante. Por cada día que le falte alguna prenda o la totalidad del mismo.
6) Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza en general).	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
7) Por falta del mobiliario y equipo para la prestación del servicio, de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA Y ANEXO TECNICO a la licitación.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
8) Por el incumplimiento en el suministro de implementos de limpieza, de conformidad con lo establecido por el Hospital, siempre y cuando los insumos no fueran compensados con el fondo revolvente.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
9) Por la entrega fuera del horario establecido de los insumos requeridos para la prestación diaria del servicio.	10% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.

CONCEPTO	DEDUCTIVA
10) Por el incumplimiento en el gramaje diario por servicio, ESTABLECIDO en cada RACIÓN DE CADA MENÚ SOLICITADO EN EL APARTADO C.	Se aplicará el 20% sobre el valor total de dietas facturadas en el servicio en que se incurrió en dicha falta.
11) Por el cambio repentino en las dietas sin previo aviso POR PARTE DEL PRESTADOR DEL SERVICIO, sin notificar mediante escrito dirigido a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios con al menos, 24 horas de anticipación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en el servicio en que se incurrió en la falta.
12) Por daño o desperfecto causado a las instalaciones del HOSPITAL.	100% del total de la reparación de los daños o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución del servicio, de los objetos destruidos o daños o a las instalaciones del mismo.
13) En caso de no contar con un fondo revolviente, para la compra de algún insumo programado e incompleto para la prestación del servicio.	5% sobre el valor de la facturación diaria correspondiente
14) Por no mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio, ante el Instituto Mexicano del Seguro Social Y/O	1% (UNO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por cada trabajador que no esté dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). Y/O
15) Por no presentar la cédula de determinación de cuotas de la plantilla asignada de manera mensual, dentro de los primeros 28 días naturales del mes siguiente al reportado.	0.50 % (PUNTO CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por la entrega extemporánea de la cedula de determinación de cuotas de la plantilla por cada día de atraso asignada a "EL HOSPITAL", la cual deberá ser mensual.

Nota: Si el LICITANTE adjudicado incurre en más de 5 (cinco) ocasiones durante el periodo del contrato en alguno de los supuestos 1, 2 ,4, 7, 9 ó 10, se le rescindirá el contrato.

DÉCIMA QUINTA:

REVISIÓN Y CONCILIACIÓN DE DETERMINACIÓN DE DEDUCCIONES Y PENAS CONVENCIONALES DERIVADAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-

Una vez que el personal autorizado por EL HOSPITAL, por conducto de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, determine el total de las penas convencionales y deducciones que, de ser el caso, se haga acreedor EL PRESTADOR DEL SERVICIO, se establecerá mediante el formato anexo al presente Instrumento legal, el resultado de la conciliación realizada, a fin de precisar los descuentos a realizar por parte de este último, a los servicios proporcionados conforme al periodo de facturación establecido y previo al pago del servicio.

DÉCIMA SEXTA:

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- De conformidad con el Artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se podrán rescindir administrativamente los Contratos en caso de incumplimiento de las obligaciones que asume "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" por virtud de este Contrato, faculta a "EL HOSPITAL" para darlo por rescindido total o parcialmente sin ninguna responsabilidad a su cargo. Dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que "EL HOSPITAL" comunique a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" por escrito tal determinación, además de que si éste incurre en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Si no otorga la fianza de garantía y en su caso, el endoso de ampliación correspondiente, en los términos que se establecen en la Cláusula DÉCIMA SEGUNDA de este Contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir "EL HOSPITAL" por la inejecución de los servicios contratados;
- b) Si no otorga o cancela antes de su vigencia la Póliza de Responsabilidad Civil en los términos descritos en la CLÁUSULA SEXTA de este instrumento legal.
- c) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no ejecuta los servicios, en los términos previstos en el presente Contrato; y se hubiese agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales.
- d) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no mantiene afiliados al personal destinado para la prestación del servicio contratado ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley Federal del trabajo y en la Ley del Seguro Social. Tal y como se señala en la CLÁUSULA SEXTA;
- e) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" para corregir las causas de ineficiencias o deficiencias en la prestación de los servicios;
- f) Por suspensión injustificada de los servicios y/o por incompetencia de su personal para otorgar la debida atención;
- g) Si no realiza los servicios objeto de este Instrumento eficiente y oportunamente;
- h) Por desatención de las recomendaciones emitidas por "EL HOSPITAL" en el ejercicio de sus funciones;
- i) Si suspende injustificadamente la ejecución de los servicios, de acuerdo a los datos y especificaciones que emita "EL HOSPITAL";
- j) Si no da las facilidades necesarias a los supervisores que al efecto designe "EL HOSPITAL", para el ejercicio de su función;
- k) Por no cubrir con personal suficiente y capacitado, el servicio contratado;
- l) Por negativa a repetir o complementar los trabajos que "EL HOSPITAL" no acepte por deficientes;
- m) Si cede, traspasa, o subcontrata la totalidad o parte de los servicios contratados, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa de "EL HOSPITAL";
- n) Si es declarado en Estado de Quiebra o Suspensión de Pagos, por Autoridad Competente, o se encuentre en alguna situación análoga y que afecte el cumplimiento de las obligaciones consignadas en el Contrato, a cargo de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO";
- o) Si modifica su objeto social y éste no se ajusta a los servicios que "EL HOSPITAL" requiera;
- p) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no se coordinase con La Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, para el correcto funcionamiento del servicio contratado;
- q) Por no cumplir con las instrucciones emitidas por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, con respecto de los programas técnicos y procedimientos en la prestación del servicio materia del presente Contrato;
- r) No presentar "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" los exámenes clínicos de su personal que laborará en "EL HOSPITAL".

- s) Cuando el servicio no se ajuste a lo pactado, "EL HOSPITAL" no liquidará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", el importe de los servicios objeto de este contrato.
- t) La liquidación total de los trabajos no significará la aceptación de los mismos, por lo tanto "EL HOSPITAL" se reserva expresamente el derecho a reclamar el servicio faltante o mal ejecutado o el pago de lo indebido.
- u) En general, por cualquier causa imputable a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" o a su personal que implique incumplimiento, total o parcial, a lo previsto en el presente instrumento.

Cuando se presente cualquiera de los casos mencionados, "EL HOSPITAL" quedará expresamente facultado para optar por exigir el cumplimiento del Contrato, aplicando las sanciones convenidas o rescindirlo, siendo una facultad potestativa.

En caso de rescisión la aplicación de la garantía de cumplimiento señalada en la CLAUSULA DECIMA SEGUNDA del presente instrumento legal, será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas; así mismo, en dicho supuesto no procederá el cobro de las penas convencionales a que se haya hecho acreedor "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", ni la contabilización de las mismas, para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

DÉCIMA SÉPTIMA:

PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.- EL HOSPITAL" podrá rescindir administrativamente el presente Contrato:

- a) En cualquier momento a partir del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que se describen en el presente Contrato a cargo de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" o en caso de que se actualice una o varias de las hipótesis previstas en la Cláusula anterior.
- b) Dentro de los 15 (QUINCE) días naturales siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de la pena convencional por atraso estipulado en este Instrumento.

En ambos casos "EL HOSPITAL" requerirá por escrito a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"; para que dentro de los 5 (CINCO) días hábiles contados a partir del acuse de recibo del escrito en el que se señalan el o los incumplimientos, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", "EL HOSPITAL" emitirá la resolución correspondiente, la cual deberá de ser comunicada por escrito dentro de un plazo de 15 (QUINCE) días naturales siguientes al término señalado en el párrafo que precede, debidamente fundada y motivada.

DÉCIMA OCTAVA:

TERMINACIÓN ANTICIPADA.- "EL HOSPITAL" podrá dar por terminado anticipadamente el presente Contrato, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a "EL HOSPITAL".

Si este fuera el caso, "EL HOSPITAL" comunicará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" las razones o las causas debidamente justificadas, que dieran origen a dicha determinación, lo cual se sustentará a través de un dictamen.

DECIMA NOVENA:

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.-“EL HOSPITAL” podrá ceder los derechos y obligaciones derivados de este Contrato a otra Dependencia o Entidad dentro de la Administración Pública Federal, bajo las siguientes condiciones:

- ✓ Deberá dar aviso a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” por escrito con un mínimo de 10 (DIEZ) días de anticipación.
- ✓ Que “EL HOSPITAL” no tenga adeudos vencidos con “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” derivados de este Contrato.
- ✓ Los derechos y obligaciones que se deriven del presente Instrumento, no podrán cederse por “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” en forma parcial ni total a favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de “EL HOSPITAL”.

VIGÉSIMA:

AJUSTE DE COSTOS.- Ambas partes acuerdan que las condiciones, precios y términos del presente Contrato serán fijos, incluyendo todos los costos involucrado para lo cual deberán considerar los plazos que requiera “EL HOSPITAL”, por lo que no podrá agregar alguno adicional y serán inalterables durante la vigencia del Contrato y hasta el cumplimiento total de los servicios objeto de este Contrato.

VIGÉSIMA PRIMERA:

INTERVENCIÓN.- Las Secretarías de la Función Pública, de Hacienda y Crédito Público y en su caso, de Economía, tendrán la intervención que las Leyes y Reglamentos les señalen, en la celebración y cumplimiento de este Contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA:

LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en todo lo que no se oponga a la citada Ley, y normatividad derivada de la misma; al Código Civil Federal, el Código Federal de Procedimientos Civiles y la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

VIGÉSIMA TERCERA:

CONCILIACIÓN.- Con fundamento en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en cualquier momento las partes podrán presentar ante la Secretaría de la Función Pública solicitud de conciliación, por desavenencias derivadas del cumplimiento del presente contrato, la solicitud deberá tener los siguientes requisitos:

- ✓ Por escrito en el que se precisará el nombre, denominación o razón social de quién o quiénes promuevan, en su caso de su representante legal,
- ✓ Domicilio para recibir notificaciones,
- ✓ Nombre de la persona o personas autorizadas para recibirlas,
- ✓ La petición que se formula,
- ✓ Los hechos o razones que dan motivo a la petición,
- ✓ El órgano administrativo a que se dirigen,
- ✓ Lugar y fecha de su emisión,
- ✓ Firmado por el interesado o su representante legal,

- ✓ deberá hacer referencia al objeto, vigencia y monto del contrato y, en su caso, a los convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de dichos instrumentos debidamente suscritos. En los casos en que el solicitante no cuente con dichos instrumentos, por no haberse formalizado, deberá presentar copia del fallo correspondiente.

VIGÉSIMA CUARTA:

JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento del presente instrumento, así como todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de México, Distrito Federal; por lo tanto "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" renuncia al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderle o por cualquier otra causa.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su valor y consecuencias legales, se firma al margen y al calce en 5 (CINCO) ejemplares, en la Ciudad de México, Distrito Federal, el día ____ (_____) de ____ de ____ (DOS MIL _____).

POR "EL HOSPITAL"

"Nombre del Servidor Público"
DIRECTOR MEDICO

"Nombre del Servidor Público"
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

"Nombre del Servidor Público"
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS

"Nombre del Servidor Público"
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
FINANCIEROS

"Nombre del Servidor Público"
JEFE DE LA DIVISIÓN DE
SERVICIOS DE APOYO A LA
ATENCIÓN MÉDICA

Nombre del Servidor Público"
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
ABASTECIMIENTO

"Nombre del Servidor Público"
ENCARGADA DE LA UNIDAD DE
SERVICIOS ALIMENTICIOS
HOSPITALARIOS

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO."

"Nombre Completo"
REPRESENTANTE LEGAL

Las firmas y antefirmas que constan en el presente instrumento corresponden al Contrato No. HJMS/0___/16 para la prestación del SERVICIO DE _____, que celebran el Hospital Juárez de México y la empresa denominada _____ en la Ciudad de México, Distrito Federal.

**ANEXO 12 ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS
EMPRESAS
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA NÚMERO: _____

Nombre o razón social del proveedor: _____:				
Estratificación				
Favor de indicar con una "X" en qué situación se encuentra su empresa.				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todos	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
				()
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
				()
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
				()
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
				()
	Servicios	Desde 51 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
				()
Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250	
			()	

***Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.**

El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula: Puntaje de la empresa = (Número de trabajadores) X 10% + (Monto de Ventas Anuales) X 90%, el cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

Nombre y Firma Representante Legal

ANEXO 13

MODELO DE CARTA DE SATISFACCIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

**LOGOTIPO
DE LA
INSTITUCIÓN
QUE LA
EXPIDE**

**NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN
ÁREA / DIRECCIÓN/ SUBDIRECCIÓN**

**AT'N: HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
A QUIEN CORRESPONDA**

CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE
“ _____ ”.

Por este conducto me permito recomendar a la empresa _____,
misma que celebró el (los) contrato(s) Nos. _____, durante el periodo del
(día/mes y año) al **(día/mes y año)**, en los cuales se dio cumplimiento de manera
satisfactoria, oportuna y adecuada a la “ _____ ” amparado en el (los) mismo(s).

Atentamente

Nombre completo y firma
Cargo
Teléfono
Correo electrónico de la persona
Que la expide

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

ANEXO 14

“MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINIÓN POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES”

México D. F. a de de 201__

Hospital Juárez de México

Subdirección de Recursos Materiales y Servicios

P r e s e n t e

Nombre, Denominación o Razón Social:

RFC:

Domicilio Fiscal:

Actividad Preponderante:

Nombre, RFC y Firma del Representante Legal:

Artículo 32-D

Manifiesto “Bajo protesta de decir verdad”, que se realizará la solicitud de opinión vía internet en la página del SAT relacionado con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establecen las Reglas 2.1.31 y 2.1.39 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para 2016, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación, dentro del periodo de tres días hábiles posteriores al fallo.

Asimismo, en caso de que el SAT emita una opinión negativa de las obligaciones fiscales de mi representada, se abstendrá de formalizar el contrato-pedido respectivo.

Protesto lo necesario

Nombre y Firma

ANEXO No. 15

MANIFIESTO DE CONOCIMIENTO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL. EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Por este conducto, “Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que conforme al objeto de contratación de esta Licitación Pública Nacional No. LA-012NAW001-N1-2016, PARA LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016”, que no obstante que la visita a las instalaciones del HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, conozco ó identifico la infraestructura del Hospital, en las cuales se prestará el servicio y que cuento con la capacidad técnica, económica, de equipamiento y la experiencia para llevar a cabo el servicio requerido por esa Unidad Hospitalaria”

(LUGAR Y FECHA)
PROTESTO LO NECESARIO
NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA

NOTA: EN CASO DE QUE EL LICITANTE SEA PERSONA FÍSICA, ADECUAR EL FORMATO.

**ANEXO 16.-CONOCIMIENTO DE ACEPTACIÓN DE QUE SE TENDRÁ COMO NO ENVIADA SU PROPOSICIÓN, CUANDO EL ARCHIVO ELECTRÓNICO NO PUEDA ABRIRSE POR TENER ALGÚN VIRUS INFORMÁTICO O POR OTRA CAUSA AJENA.
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN.

CONVOCATORIA No. _____ DE LA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN
DEL SERVICIO DE _____

**HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.
SUBDIRECCION DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

C. _____ DE LA EMPRESA Y/O PERSONA FÍSICA
_____ MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR
VERDAD QUE SE TENDRÁ COMO NO PRESENTADA MI PROPUESTA Y, EN SU
CASO, LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA, CUANDO EL ARCHIVO ELECTRÓNICO
EN EL QUE CONTENGA LAS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA Y/O
DEMÁS INFORMACIÓN NO PUEDA ABRIRSE POR TENER ALGÚN VIRUS
INFORMÁTICO O POR OTRA CAUSA AJENA A ESE HOSPITAL.

**NOMBRE Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA.**

**ANEXO 17.-
INTEGRACIÓN DE COSTOS.
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**

NOTA: LOS CONCEPTOS SE INTEGRARÁN, MODIFICARÁN Y **AMPLIARÁN** CONFORME A LA PROPUESTA TECNICA Y ECONÓMICA DEL LICITANTE

		Diario	Mensual	Anual
MANO DE OBRA				
	SALARIO			
	AGUINALDO			
	VACACIONES			
	PRIMA VACACIONAL			
	IMSS			
	RETIRO CESANTÍA Y VEJEZ			
	2% S/NÓMINAS			
	INFONAVIT			
UNIFORME				
	PANTALÓN			
	CAMISA Ó FILIPINA			
	ZAPATO			
	CREDENCIAL			
	MANDIL			
	COFIA			
	BOTAS DE PLÁSTICO			
INDIRECTOS				
MOBILIARIO Y EQUIPO (COMPUTO, SOFTWARE, ETC)				
GASTOS DE OPERACIÓN				
	GASTO OPERATIVO			
	GASTO ADMINISTRATIVO			
TOTAL COSTO				

ANEXO 18 .- CUESTIONARIO PARA LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Licitación Pública Nacional No. _____ .
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y
PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2016”.

EVALUACIÓN para la Visita a las instalaciones de las empresas LICITANTES, a efecto de verificar, el equipamiento e instalaciones, cocina alterna, y el proceso de prestación de servicios; así como la calidad de los mismos.

Cuenta con el original del distintivo “H” **SI () NO ()**

EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES (PUNTOS TOTALES MÁXIMOS ASIGNADOS: 3)	CUMPLE/ NO CUMPLE
Cuenta con un mínimo de 3 equipos de transporte en buenas condiciones y funcionando, con un máximo de 3 años de antigüedad, con caja de refrigeración funcionando, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso (VALOR ASIGNADO: 1 PUNTO) .	SI () NO ()
Área para el lavado y desinfección de taras (VALOR ASIGNADO: 1 PUNTO)	SI () NO ()
Cuenta con cámaras de refrigeración las cuales deberán estar ubicadas en las instalaciones (en caso de que la cámara la estén rentando en algún otro sitio, deberá mostrar el contrato correspondiente a nombre del Licitante y mostrar el lugar en que se encuentra dicha cámara) del siguiente tipo (VALOR ASIGNADO: 1 PUNTO):	
<ul style="list-style-type: none"> • Cámara de refrigeración (para lácteos y embutidos, cárnico, frutas y verduras y cámaras de congelación), que cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Bodega de abarrotes (productos perecederos) 	SI () NO ()
ÁREAS DE LAS INSTALACIONES (PUNTOS TOTALES MÁXIMOS ASIGNADOS: 1)	
<ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción de productos (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Área de basura (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
COCINA ALTERNA (PUNTOS TOTALES MÁXIMOS ASIGNADOS: 4)	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con estación de lavado de manos (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Jabón líquido para manos, toallas desechables, gel sanitizante, bote de basura con pedestal y tapa oscilante, cepillo para manos. (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Método de las tres tarjas (escamochar, lavar y desinfectar) (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cuentan con un programa de rutina de limpieza (VALOR ASIGNADO: 1 PUNTO) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Existe control de plagas (VALOR ASIGNADO: 0.5 PUNTOS) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. En caso de contestar afirmativamente describa cual: (VALOR ASIGNADO: 1 PUNTO) 	SI () NO ()

Gestiono la visita a las instalaciones de alguno de sus clientes con los que actualmente presta el Servicio
SI () NO ()

Indicar Nombre de la Empresa, Nombre del Representante, Domicilio, Hora y Fecha de la visita.

OBSERVACIONES: _____

Por el Hospital

Por la Empresa

Nombre

Nombre

Firma

Firma

SECCIÓN IX DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO:

El Servicio de comedor exclusivo para el personal, médicos residentes, rotantes e internos de “El Hospital” consistirá en desayuno, comida, cena, para el personal del “El Hospital” el desayuno o la comida podrá ser sustituida en caso que lo amerite por una colación, y para las pacientes hospitalizadas y de urgencias con dietas especiales en desayuno, comida, cena y colación, mismas que también serán suministradas para los donadores de sangre

- a. Para el personal, médicos residentes, rotantes e internos de “El Hospital” con el sistema de auto-servicio en los comedores de “El Hospital”.
- b. Para las pacientes hospitalizados y de urgencias en las áreas de hospitalización
- c. Para los donadores de sangre en el área de banco de sangre de “El Hospital”,

Los alimentos que proporcione “El proveedor” serán de primera calidad, teniendo derecho la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios a supervisar las bodegas de “el proveedor” y verificar la calidad y condiciones de los ingredientes de éstos, así como el proceso de elaboración y distribución de los propios alimentos, en este caso, esta oficina rechazará aquellos alimentos que no cumplan con las características organolépticas conforme a sus indicaciones y las características previstas en esta convocatoria.

GENERALIDADES:

1. (El servicio se prestará todos los días del año, a partir de las 00:00 horas de 01 de Marzo y hasta las 24:00 horas del 31 de diciembre de 2016.)
2. Las proposiciones deberán abarcar el 100% del volumen del servicio requerido en una partida única.
3. Se realizará visitas a las instalaciones de los licitantes participantes, con objeto de verificar que la empresa está constituida verdaderamente, que el domicilio sea real y que cuente con el número de personal necesario para prestar el servicio que requiera la Convocante.
4. La empresa licitante deberá contar con una cocina alterna con infraestructura amplia y suficiente para **APOYAR Y SOPORTAR** técnicamente los servicios objeto de esta licitación, para garantizar al HOSPITAL la **No** interrupción parcial o total del servicio, para casos de contingencia en que no pudieran prepararse los alimentos en las instalaciones del HOSPITAL, durante la vigencia del contrato. Dicha cocina deberá

contar con el Distintivo H vigente.

5. La empresa licitante deberá de contar con la capacidad técnica, económica y del siguiente equipamiento como sigue:

- Equipo de transporte en buenas condiciones y funcionando, mínimo 3 unidades, con un máximo 3 años de antigüedad, con cajas de refrigeración, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso.
- Cámaras de refrigeración las cuales podrán presentarse de manera conjunta con divisiones bien definidas para evitar la contaminación de alimentos o de forma separada, estas deberán estar ubicadas en las instalaciones del licitante (en caso de que la cámara la estén rentando en algún otro sitio, deberá mostrar el contrato correspondiente a nombre del Licitante y mostrar el lugar en que se encuentra dicha cámara) del siguiente tipo:

6. Cámara de refrigeración para Lácteos y embutidos
7. Cámara de refrigeración para Cárnicos
8. Cámara de refrigeración para Frutas y verduras
9. Cámara de congelación (no congeladores)
10. Bodega de abarrotes (productos imperecederos)

6. La empresa licitante deberá de contar con la experiencia necesaria para la prestación del servicio demostrando con contratos de servicios de alimentación en hospitales y/o similares al que se solicita, además de contar con las cartas de liberación de fianza.

7. El menú para pacientes será evaluado por parte de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios de este Nosocomio al LICITANTE, que, en su caso, resulte adjudicado.

ANEXO A. CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2016.

La empresa deberá de realizar estudios al personal que presta el servicio al hospital al inicio del contrato y posteriormente cada 3 meses después de la primera toma de la siguiente manera:

CONCEPTO	PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO
TOMA DE MUESTRA	PRIMERA QUINCENA DE ABRIL	PRIMERA QUINCENA DE JULIO	PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE
ENTREGA DE RESULTADOS	PRIMERA QUINCENA DE MAYO	PRIMERA QUINCENA DE AGOSTO	PRIMERA QUINCENA DE NOVIEMBRE


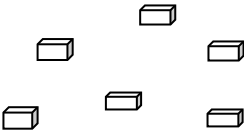

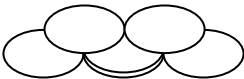
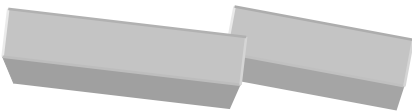
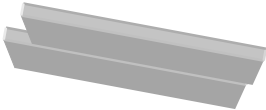

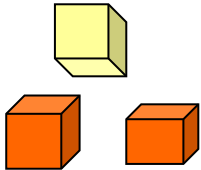
Los estudios que se deberán practicar al personal son:



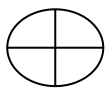

- Coproparasitoscópico y coprocultivo
- Exudado faríngeo
- Frotis de mano

ANEXO B TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SOLICITADAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

MÉTODO	DESCRIPCIÓN
HERVIDO EBULLICIÓN	O Cocción lenta o rápida de los alimentos en líquido, quedando más o menos privados de sus jugos, en recipientes abiertos o cerrados.
A PRESIÓN	En agua o vapor, en recipientes herméticos o cerrados, en marmitas de doble fondo sobre rejillas caladas en el fondo de un recipiente.
PARRILLA O ASADO	Plancha o parrilla donde se realiza una ligera carbonización de las grasas o la caramelización de los azúcares, en donde se forma sobre la superficie de los alimentos una costra que impide la salida de los jugos. La parrilla, comal o asador en el que se va a preparar, debe estar previamente calentado, de acuerdo con el tipo de alimento que se va a preparar.
AL HORNO	Se realiza por medio de calor seco y es una variante del asado, permite cocer piezas de gran tamaño. Es necesario que el horno esté caliente antes de introducir los alimentos.
FRITURA	Consiste en sumergir en aceite o grasa previamente caliente los alimentos. Para que exista una buena fritura, la condición principal es que la grasa sea abundante para que floten los alimentos o casi los cubra.
ESTOFADO	Se ponen a cocer todos los ingredientes juntos y en crudo en una cacerola, tapándola perfectamente o herméticamente para que el vapor que se produzca contribuya a ablandar los alimentos. Este método se emplea principalmente en carnes rojas o blancas.
BAÑO MARÍA	Se coloca dentro de un recipiente con agua que contiene el alimento o preparación, también se utiliza en calor seco o en fuego indirecto.
MICROONDAS	Método de calentamiento por medio de ondas eléctricas, las cuales producen una elevación de temperatura a los alimentos, modificando la actividad molecular, pero sin modificar la composición química de los mismos.

CORTE DE ALIMENTOS SOLICITADOS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

NOMBRE DEL CORTE	DESCRIPCIÓN	FIGURA	ALIMENTO
Abanico	Corte redondo con 5 mm. de espesor. Corta en forma transversal sin separar		Frutas: melón, papaya, piña, plátano y sandía.
Brunoide	Cubo de 2 a 5 mm.		Vegetales: ajo, cebolla, apio, cilantro, perejil, chile fresco, pepino, rábano, aceituna. Carnes: tocino, jamón. Frutas: secas Huevo: cocido.
Cuarterón	Cortar en cuartos.		Vegetales: papa, jitomate, calabaza y chayote. Frutas: naranja, manzana, melón, pera, limón y guayaba.
Chateau	Forma esférica		Fruta: papaya, sandía, melón.
Filetear	Corte transversal de 3 a 5 cm. de largo y 5 mm. de espesor.		Vegetales: cebolla, acelgas, chile poblano, ejote, espinaca, jitomate, lechuga y col.
Francesa	Tiras de 1 cm. de ancho por 4, 5, 6, 7 y 8 cm. de largo.		Vegetales: papa, zanahoria, ejote, betabel, nopal, aguacate, chilacayote, rábano, calabaza.
Juliana	Corte transversal de 1 cm. de ancho por 3 a 5 cm. de largo		Vegetales: apio, acelga, betabel, calabaza, chayote, chile poblano, espinaca, lechuga, col, pepino, zanahoria, nopal, rábano largo y papa
Jardinera	Cubo de 1, 2 y 3 cm. de espesor		Carne: pollo, tocino, jamón Lácteos: queso Vegetales: zanahoria, nopal, chilacayote, jitomate, papa, calabacita, rábano, nabo, betabel, pepino., Frutas: papaya, sandía, melón, piña, manzana, pera, mango, plátano.

Medallón	Corte en redondo de 1 cm. de espesor		Vegetales: papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote. Frutas: plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama, guayaba.
Medio medallón	Corte en redondo de 1 cm. de espesor en mitades		Vegetales: papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote, rábano. Frutas: plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama, guayaba, piña.
Cuarto de medallón	Corte en redondo de 1cm de espesor en cuartos		Vegetales: papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, tomate.
Sara toga	Corte medallón de 1 mm. de espesor en oblea		Vegetales: papa Frutas: plátano macho.

CONTROL DE TEMPERATURA QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS ALIMENTOS

PRODUCCIÓN

ALIMENTOS CALIENTES	menos de 60° C. ----- Zona de peligro de + 60° C a 80° C ----- Zona segura
ALIMENTOS FRÍOS	de + 7° C. ----- Zona de peligro menos de 4° C ----- Zona segura
ALIMENTOS CONGELADOS	de + de 0° C ----- Zona de peligro menos de -18° C. ----- Zona segura

HOSPITALIZACIÓN Y COMEDOR

TRASLADO 80°C A 70°C.	ENSAMBLE 70°C. A 60°C.	DISTRIBUCIÓN 60°C.
---------------------------------	----------------------------------	------------------------------

ANEXO. C TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS QUE DEBERÁN REALIZARSE EN LA PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.

ALIMENTOS	HIGIENIZACIÓN
Huevo	Lavar hasta el momento en que se va a utilizar y dejar escurrir.
Carne de res, porcino y ternera	Ecurrir la sangre, enjuagar en caso de tener partículas extrañas o adheridas.
Pollo y pavo	Lavar pieza por pieza al chorro del agua, quitar restos de plumillas, canutos y vísceras, dejar escurrir.
Menudencias de pollo	Lavar al chorro del agua, quitar hiel, película de la molleja y dejar escurrir.
Pescado	Lavar al chorro del agua, retirar restos de vísceras, escamas y dejar escurrir.
Pescado congelado	Descongelar mediante refrigeración y no volver a congelar.
Cereales y leguminosas	Retirar cuerpos extraños y en su caso lavar y remojar.
Frutas de cáscara gruesa	Lavar con jabón y enjuagar al chorro del agua con escobeta y dejar escurrir.
Frutas de cáscara suave	Media hora antes de su distribución, lavar con agua jabonosa, enjuagar perfectamente y dejar escurrir.
Productos enlatados	Lavar con zacate y jabón previo a su utilización, enjuagar y dejar escurrir.
Vegetales de cáscara suave	Lavar en agua jabonosa y enjuagar al chorro del agua y dejar escurrir.
Vegetales de hoja	Quitar raíz y partes maltratadas, lavar al chorro del agua hoja por hoja, en caso de consumirse cruda, sumergir en solución germicida a diluciones y tiempos recomendados y escurrir.
Vegetales de vaina	Lavar al chorro del agua, dejar escurrir, retirar cáscara y hierbas. Quitar cascarilla o capa externa y lavar al chorro del agua y dejar escurrir.
Tubérculos (camote, rábano, papa, etc.)	Lavar con agua jabonosa y escobetilla, enjuagar con agua abundante y dejar escurrir.

Nota: Los alimentos que se van a consumir en crudo, deberán sumergirse en solución germicida a diluciones y tiempos recomendados.

DILUCIONES ANTISÉPTICAS

	Cloro 4%	Cloro 6%	Yodo	Citrus	Desingen
Frutas, verduras y legumbres	1.5 MI/Lt	1.5 MI/Lt	1.1 MI/Lt	1.5 MI/Lt	20 MI/Lt
Utensilios y trapos	3.0 MI/Lt	2.0 MI/Lt	2.0 MI/Lt	-----	-----

ANEXO D MÉTODO DE CONTROL DE RACIONES SERVIDAS.

PARA PERSONAL:

EL ACCESO AL COMEDOR GENERAL Y RESIDENTES SE LLEVARA MEDIANTE UN LECTOR ELECTRONICO , SUMINISTRADO POR EL PRESTADOR DEL SERVICIO, PARA EL ACCESO MAS EFICIENTE DE LOS COMENSALES A LOS COMEDORES.

EL DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS BRINDARA LA BASE DE DATOS CORRESPONDIENTE, ASI COMO LAS MODIFICACIONES Y/O ACTUALIZACIONES PERIODICAS.

ASI MISMO LA DIRECCION DE ENSEANZA A SU VEZ ENTREGARA LAS LISTAS DE MEDICOS RESIDENTES, INTERNOS Y ROTANTES A LA USAH ASI COMO LAS MODIFICACIONES Y/O ACTUALIZACIONES PERIODICAS.

PARA PACIENTES:

LA RELACIÓN QUE PRESENTE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS SERVIRÁ COMO CONTROL DEL NÚMERO DE RACIONES SERVIDAS A PACIENTES. ESTE DOCUMENTO SERÁ FIRMADO POR LAS RESPONSABLES DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL Y LA COMPAÑÍA. LA CUAL DEBERAN SER INGRESADAS AL SISTEMA DEL LECTOR ELECTRONICO COMO MEDIDA DE CONTROL PARA LAS RACIONES SERVIDAS PARA POSTERIOR COTEJO EN LA FACTURACION DEL SERVICIO

PARA LA SOLICITUD DE DIETAS PARA PACIENTES FUERA DE RELACIÓN, SE ELABORARÁ UN VALE PARA SER FIRMADO DE CONFORMIDAD POR LAS RESPONSABLES DEL SERVICIO DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL Y DE LA COMPAÑÍA. ESTA RELACION DE IGUAL MANERA SERA INGRESADAS AL SISTEMA DEL LECTOR ELECTRONICO COMO MEDIDA DE CONTROL PARA LAS RACIONES SERVIDAS PARA POSTERIOR COTEJO EN LA FACTURACION DEL SERVICIO

ANEXO E.- LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:

EL SERVICIO DE ALIMENTACION SE PROPORCIONARA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, UBICADO EN AVENIDA INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL NO. 5160, COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS, DELEGACIÓN GUSTAVO A. MADERO, C.P.07760, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL.

EN EL PRIMER MINUTO DEL 01 DE ENERO DE 2016 Ó EN SU DEFECTO LA FECHA QUE SE INDIQUE EN LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA LAS 24 HRS DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.

BAJO LOS SIGUIENTES HORARIOS:


	PERSONAL	RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS
DESAYUNO	7:00 A 11:00 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA	15:00 A 18:00 HORAS	14:30 A 18:00 HORAS
CENA	22:00 A 01:00 HORAS	22:00 A 01:00 HORAS

PACIENTES*	
DESAYUNO	8:00 A 9:00 HORAS
COMIDA	13:00 A 14:00 HORAS
CENA	18:30 A 19:30 HORAS
DONADORES	DESDE LAS 7:00 HORAS

COLACIONES	
DESAYUNO	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA	15:00 A 19:00 HORAS
VELADA	1:30 A 3:00 HORAS

- * EN ESTE HORARIO EL PERSONAL DE LA EMPRESA SUBIRÁ LOS ALIMENTOS E INICIARÁ EL ENSAMBLE POR CHAROLA DEPENDIENDO EL TIPO DE DIETA CORRESPONDIENTE PARA POSTERIORMENTE COMENZAR LA DISTRIBUCIÓN EN CARROS TERMICOS ADECUADOS AL NUMERO DE PACIENTES
- * EL DESAYUNO PARA LOS PACIENTES DIABÉTICOS Y GINECOLIGIA, DEBERÁ DARSE A LAS 7:00 A.M. Y SIN RETRASO, EN CASO DE QUE ASÍ LO INDIQUE EL MEDICO. PARA LOS PACIENTES QUE LA DIETA ESTE SOLICITADA EN QUINTOS SE DARÁ EN EL HORARIO QUE LO SOLICITE LA DIETISTA ENCARGADA DE LA UNIDAD
- * LOS CARROS DEBEN SER ENSAMBLADOS EN COCINA GENERAL A LAS 7:30 AM, PARA QUE EL PERSONAL DEL SERVICIO SUPERVISE LOS ALIMENTOS Y CON BASE EN EL CENSO DE DIETAS REQUERIDAS, SE PROCEDA AL ARMADO DE LAS MISMAS DIRECTAMENTE EN COCINETA.

ANEXO F. FORMATO AUTORIZADO QUE SE UTILIZARÁ PARA LA DETERMINACIÓN, CONCILIACIÓN Y CONOCIMIENTO PARA EL PRESTADOR DEL SERVICIO, REFERENTE A PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES DERIVADAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

	<p>HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO DIRECCIÓN MÉDICA DIVISION DE SERVICIOS DE APOYO A LA ATENCION MEDICA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS</p>
<p>DETERMINACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCCIONES DERIVADAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MEDICOS RESIDENTES, ROTANTES, INTERNOS Y PERSONAL DEL HJM, 2016.</p>	
<p>FECHA: No. DE CONTRATO: No. DE FACTURA: DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:</p>	
<p>PERIODO DEL _____</p>	<p>SEMANA No.</p>
<p>CUMPLIÓ AL 100% SI:</p>	<p>NO:</p>
<p>DESCRIPCION DE LA DEDUCCION/PENA CONVENCIONAL</p>	
<p>BASE DEL CALCULO</p>	<p>MONTO POR APLICAR</p>
Empty space for data entry	
<p>NOTA: EN CASO DE NO DETERMINARSE NINGUNA DEDUCCIÓN Ó PENA CONVENCIONAL EN EL PERIODO, ESTE FORMATO DEBERÁ INDICAR DICHA SITUACIÓN, A FIN DE LIBERAR EL PAGO AL PRESTADOR DEL SERVICIO, CON EL DEBIDO CONSENTIMIENTO DEL PERSONAL AUTORIZADO DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.</p>	
<p>POR EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO NOMBRE Y FIRMA DEL PERSONAL AUTORIZADO</p>	<p>POR EL PRESTADOR DEL SERVICIO NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE</p>

APARTADO “A”

1. PERSONAL SOLICITADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

i. PERSONAS SOLICITADAS

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO
GERENTE GENERAL*	1		
ENCARGADO DE TURNO GENERAL	1	1	1
ENCARGADO DE TURNO DIETAS CON EXPERIENCIA EN ÁREA CLÍNICA	1	1	
JEFE DE AREA DE DIETAS	1	1	
JEFE DE COCINA	1	1	1
JEFE DE COCINA DE DIETAS	1	1	1
AUXILIARES COCINEROS DE DIETAS	2	1	3
JEFE DE ALMACÉN	1		
COCHAMBRE DIETAS	1	1	1
COCHAMBRE GENERAL	2	2	1
ALMACÉN DE VÍVERES AUXILIARES HOMBRES	3	2	1
COCINA GENERAL	8	6	12
AUXILIARES PARA DIETAS PISOS	18	18	
BARRA DE COMEDOR GENERAL	3	2	1
BARRA DE COMEDOR RESIDENTES	2	2	1
MESEROS PARA EL COMEDOR GENERAL	3	2	1
MESEROS PARA EL COMEDOR RESIDENTES	1	1	1
COMODINES O CUBRE PERMISOS	2	2	3
TOTAL	52	44	28

*EL GERENTE GENERAL CONTARA CON UN HORARIO DISCONTINUO SEGÚN LAS NECESIDADES DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS.

*EL PERSONAL ADMINISTRATIVO QUE LA EMPRESA REQUIERA NO SE CONTEMPLARA DENTRO DE LA PLANTILLA SOLICITADA.

1.PERFIL DEL PERSONAL.

ENCARGADA (O) GENERAL:

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, ADMINISTRACIÓN O CARRERA AFÍN AL SERVICIO, ACOMPAÑADO CON CONSTANCIAS QUE AVALEN SUS ESTUDIOS

Y EXPERIENCIA.

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE DOS AÑOS COMO ENCARGADO O SUPERVISOR

SUPERVISORA DEL SERVICIO:

CON AMPLIO CONOCIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE DIETAS ESPECIALES Y SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAL Y PACIENTES. DEBERÁ PRESENTAR CURRÍCULUM DONDE ESPECIFIQUE EXPERIENCIA EN EL MANEJO DE DIETAS DE PACIENTES, ACOMPAÑADO CON CONSTANCIAS QUE AVALEN LOS ESTUDIOS Y EXPERIENCIA.

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE DOS AÑOS EN TRABAJO HOSPITALARIO.

COCINERAS PARA DIETAS ESPECIALES:

PRESENTAR CONSTANCIAS QUE ACREDITE LA EXPERIENCIA EN HOSPITALES.

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE DOS AÑOS.

AUXILIARES Y GALOPINES:

MAYORES DE EDAD.

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE UN AÑO (PRESENTAR DOCUMENTO COMPROBATORIO).

NOTA: LOS SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS NO SE PODRÁN RETIRAR HASTA QUE ENTREGUEN EL SERVICIO COMPLETA AL SIGUIENTE TURNO. CON RACIONES ESTIPULADAS POR LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS, CAMBIANDO LOS HORARIOS PARA LOS DIAS SABADOS, DOMINGOS O DIAS FESTIVOS:

TURNO	SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS	AUXILIARES COMEDOR GENERAL	AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	ALMACENISTAS
MATUTINO	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS
VESPERTINO	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS
NOCTURNO	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS	NO HAY	21:30 a 6:00 HORAS

SABADOS DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS

TURNO	SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS	AUXILIARES COMEDOR GENERAL	AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	ALMACENISTAS
MATUTINO	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS
VESPERTINO	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS
NOCTURNO	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS	NO HAY	21:30 a 6:00 HORAS

3. UNIFORME OBLIGATORIO DEL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS (DOTACION 2 VECES AL AÑO) EL CUAL SERA VERIFICADO POR LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS MEDIANTE CALENDARIZACION DE ENTREGA Y DE ACUERDO AL UNIFORME QUE PRESENTO EL PROVEEDOR EN ESTA LICITACION

FEMENINO	MASCULINO
PANTALÓN DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)	PANTALÓN DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)
FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)	FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)
COFIA BCA DE TELA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	COFIA, BCA DE TELA CABELLO CORTO SIN ARETES Y TATUAJES A LA VISTA
MANDIL DE TELA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)	MANDIL DE TELA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)
CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO	CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO
GUANTES DESECHABLES DE LATEX O POLIPÁPEL (AL MOMENTO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)	GUANTES DESECHABLES DE LATEX O POLIPAPEL (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE NEGRO	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE NEGRO
PERSONAL DE SUPERVISIÓN (FEMENINO Y MASCULINO)	
BATA Ò FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)	-----
COFIA BCA DE TELA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	-----
CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE	-----
PERSONAL DEL ALMACÉN DE VÍVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE	
BATA O FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACION DEL PROVEEDOR (2)	-----
BOTAS DE HULE NEGRAS	-----
MANDIL DE HULE REFORZADO PARA ÁREA DE COCHAMBRE	-----
GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE COCHAMBRE	-----
CUARTELERA	-----

CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE GUANTES DESECHABLES DE LATEX O POLIPAPEL	
--	--

Nota: CUANDO HAY EXHAUSTIVO SE PERMITIRA A CIERTO NUMERO DE PERSONAS TRAER ROPA DE OTRO COLOR PARA QUE NO SE DETERIORE EL UNIFORME. ANEXANDO DOCUMENTO DE AUTORIZACION POR LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS.

APARTADO "B"

1. RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. MATERIAL Y EQUIPO

RELACIÓN DE ARTÍCULOS CON LOS QUE " EL PRESTADOR " DEBERÁ CONTAR DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL EN FUNCIONAMIENTO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

EQUIPO Y MOBILIARIO	CANTIDAD
BÁSCULA CON CAP. DE 50 GR. A 10 KGS.	2 PIEZAS
BÁSCULA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 10 A 150 KG	1 PIEZA
BÁSCULA GRAMARIA DIGITAL CON CAPACIDAD DE 0 A 5 KG	4 PIEZA
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL DE CÍTRICOS	2 PIEZAS
CORTADOR DE VEGETALES	1 PIEZA
LICUADORA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 15 LITROS	4 PIEZAS
INSERTO DE ACERO INOXIDABLE P/BAÑO MARÍA CON TAPA	30 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 200 MM	10PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 150 MM	10 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	10 PIEZAS
½ INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	4 PIEZAS
LICUADORA DOMESTICA	6 PIEZAS
CAFETERA INDUSTRIAL CON CAP. DE 200 TAZAS	2 PIEZAS
CARRO DE SUPERMERCADO	3 PIEZAS
PLATAFORMA MÓVIL	1 PIEZA
FILTRO INDUSTRIAL PARA AGUA	2 PIEZA
CHAROLA PERFORADA PARA VAPORERA	6 PIEZAS
CARRO DOLLY	4 PIEZAS
COLADORES CHINOS	8 PIEZAS
EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL	2 PIEZA
MACHACADOR DE FRIJOLES ACERO INOXIDABLE TRIPLE ESFUERZO	6 PIEZAS
REBANADORA DE CARNES FRÍAS	1 PIEZA
HORNOS DE MICROONDAS 1.5 PIES CÚBICOS	8 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 5 LTS.	3 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 20 LTS.	8 PIEZAS
REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE DOS PUERTAS	4 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 1.80 CM X 77 CM	32 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 2.44 CM X 77 CM	4 PIEZAS
SILLA PLEGABLE ERGONOMICA	190 PIEZAS
HORNO PANADERO CON DOS DIVISIONES PARA ATENDER	1,000 RACIONES EN UN SERVICIO
PLANCHA FREIDORA INDUSTRIAL CAPACIDAD SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZA
BAÑO MARÍA DE VAPOR	2 PIEZA
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO	2 PIEZA
BAÑO FRÍO O BARRA DE ENSALADAS SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZAS
MARMITAS	4 PIEZAS

VAPORERA CON 3 COMPARTIMIENTOS	1 PIEZA
ESTUFON INDUSTRIAL CON 3 HORNILLAS	4 PIEZAS
ESTUFON INDUSTRIAL CON 2 HORNILLAS	1 PIEZA
FABRICA DE HIELO CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 500 KILOS CADA 24 HORAS	1 PIEZA
CARRO TÉRMICO PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE PACIENTES	5 PIEZAS
CARRO PARA EVENTOS ESPECIALES	2 PIEZA
ANAQUELES PARA ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA DE USO RUDO	18 PIEZAS
CONGELADOR INDUSTRIAL (GRANDE) CAPACIDAD 442 LTS	2 PIEZAS
TARIMAS PARA PLATAFORMA MÓVIL	CANTIDAD NECESARIA
ESCALERA DE ALUMINIO EXTENSIBLE Y TIJERA 3 TRAMOS DE 6.30 MTS	1 PIEZA
DIABLO	1 PIEZA
DESPACHADOR DE AGUA PARA GARRAFONES	2 PIEZAS
TERMÓMETRO DIGITAL PARA TOMA DE TEMPERATURA DE CAMARA	2 PIEZAS
TERMÓMETRO DIGITAL PARA TOMA DE TEMPERATURA DE REFRIGERADOR 2 PUERTAS	2 PIEZAS
BOTES DE BASURA DE 65 LITROS(AREAS DE LAVAMANOS)	6 PIEZAS
BOTES DE BASURA PARA DESECHOS ORGANICOS E INORGANICOS CON CAPACIDAD DE 100 LITROS (PARA AREAS DE COCINETAS EN HOSPITALIZACION)	10 PIEZAS
BOTES DE BASURA CON RUEDAS PARA DESECHOS ORGANICOS E INORGANICOS CON CAPACIDAD DE 240 LITROS (PARA AREAS DE COCHAMBRE Y AREA DE PREVIAS)	6 PIEZAS
BOTES DE BASURA PARA DESECHOS ORGANICO E INORGANICOS CON CAPACIDAD DE 360 LITROS (PARA AREA DE ALMACEN)	2 PIEZAS
CONTENEDORES PARA BASURA CON RUEDAS PARA DESECHOS ORGANICOS E INORGANICOS CON CAPACIDAD DE 2000 LITROS (PARA AREA DE RPBI)	2 SISTEMAS
BIOMETRICO PARA EL CONTROL DE ACCESO DE AL COMEDOR GENERAL Y RESIDENTES (SE ANEXA FICHA TECNICA)	2 PIEZAS
TIMBRES PARA AREA DE COLACIONES Y ALMACEN	12 PIEZAS
CONTENEDORES DE PLASTICO PARA RETEN SANITARIO	

2. UTENSILIOS Y ACCESORIOS

UTENSILIOS	PERSONAL Y RESIDENTES	PACIENTES
PINZAS PARA PAN	10 PIEZA	15 PIEZA
CUCHARÓN DE 10 CM. DE DIÁMETRO	20 PIEZA	25 PIEZAS
CUCHARA DE SERVIR ACERO INOXIDABLE	25 PIEZAS	25 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AMARILLO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO BLANCO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AMARILLA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS

TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR BLANCA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO MONDADOR	5 PIEZAS	3 PIEZAS
ABRELATAS DOMESTICO	6 PIEZAS	5 PIEZAS
EXPRIMIDOR DE LIMONES	10 PIEZAS	5 PIEZAS
JARRAS DE PLÁSTICO CON TAPA (2 LTS.) DE UN SOLO COLOR, PARA CADA PISO Y PERSONAL.	70 PIEZAS	400 PIEZAS
JARRAS DE PLÁSTICO CON TAPA (1 LTS.)	10 PZAS	
SALSERAS DE ACERO INOXIDABLE	40 PIEZAS	
SALERO DE VIDRIO	40 PIEZAS	
VOLTEADORES DE ACERO INOXIDABLE	15 PIEZAS	10 PIEZAS
PALA LISA DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	10 PIEZAS
ABRELATAS INDUSTRIAL N° 2	2 PIEZAS	
REBANADOR DE VERDURAS CON 5 CONOS DE CORTES	3 PIEZAS	
RECIPIENTE DE PLÁSTICO RECTANGULAR PARA CINCO LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
COLADOR MALLA FINA DE 10 CM. DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	5 PIEZAS
EMBUDO DE ALUMINIO DE 8 CM.	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TAZA MEDIDORA DE ALUMINIO (DE A LITRO)	2 PIEZAS	3 PIEZAS
PELA PAPAS	20 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 15 LITROS CON TAPA	15 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 50 LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
PALA DURALON PARA MARMITA	4 PIEZAS	3 PIEZAS
TIJERAS PARA POLLO	1 PIEZA	1 PIEZA
TETERA DE ALUMINIO (2 LTS.)	4 PIEZAS	
CHAIRA	3 PIEZAS	1 PIEZA
APLANADOR DE CARNES	1 PIEZA	1 PIEZA
CORTADOR PARISIEN PARA FRUTAS	2 PIEZAS	2 PIEZAS
SACABOCADOS	3 PIEZAS	2 PIEZAS
BUDINERA MED. DE ALUMINIO C/TAPA	15 PIEZAS	23 PIEZAS
BUDINERA GDE. DE ALUMINIO C/TAPA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHARA PARA COCINAR	14 PIEZAS	14 PIEZAS
GLOBO	2 PIEZAS	2 PIEZAS
RECIPIENTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS CON TAPA PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE 40 X 40 CMS. Y 15 CMS. DE ALTO	25 PIEZAS	50 PIEZAS
OLLAS DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS CON CAPACIDAD DE 5 LITROS	10 PIEZAS	20 PIEZAS

3. ENSERES DE COCINA Y COMEDOR

LOZA	PERSONAL	RESIDENTES	PACIENTES
ARTICULO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
CHAROLA DE MELANINA RECTANGULAR CON 6 DIVISIONES			500 PIEZAS
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA TRINCHE No. 23 (GUISADO)	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA TRINCHE No. 15 (ARROCERO)	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA SOPEROS	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA DE COMPOTA	1000 PIEZAS	500 PIEZAS	
TAZÓN DE MELANINA DE (5 DIFERENTES COLORES)			450 PIEZAS
TAZÓN DE LOZA DE CERÁMICA	700 PIEZAS	300 PIEZAS	

TAZA DE LOZA DE CERÁMICA		350 PIEZAS	
TAZA DE MELAMINA 200 ML NO	2,400 PIEZAS VER NOTA		
TAZA DE MELANINA DE COLOR			450 PIEZAS
VASO DE VIDRIO 250ML NO	2,400 PIEZAS VER NOTA	300 PIEZAS	
VASOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE DIFERENTES COLORES PARA CADA PISO			450 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO TRAPECIO	700 PIEZAS	350 PIEZAS	
CHAROLAS RECTANGULAR DE FIBRA DE VIDRIO PARA PACIENTES (38 X 51 CM)			200 PIEZAS
CUBIERTOS DE SERVICIO (CUCHARÓN, CUCHARA, PINZAS, TENEDOR Y VOLTEADOR)	8 JUEGOS	4 JUEGOS	12 JUEGOS
JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE (4 PIEZAS)	2,400 JUEGOS VER NOTA	300 JUEGOS	

ESTE MATERIAL TENDRÁ QUE SER PROPORCIONADO EN ESTAS CANTIDADES DURANTE VIGENCIA DEL CONTRATO Y REPONER CADA QUE SEA NECESARIO.

NOTA: EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERA CONTAR CON EL STOCK DE 2,400 JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE DE CUATRO PIEZAS, 2400 TAZAS DE MELAMINA Y 2,400 VASOS DE VIDRIO AFÍN DE ENTREGARLOS EN PROPIEDAD A TODOS LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL, TOMANDO EN CUENTA LA RELACIÓN QUE EL MISMO HOSPITAL PROPORCIONARA A LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS.

LA ENTREGA DE LOS BIENES SERA EN UNA SOLA EXHIBICION EN LOS PRIMEROS 15 DIAS DE INICIADO EL CONTRATO.

LA ENTREGA SE REALIZARA POR PARTE DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS

LOZA DESECHABLE	PERSONAL CANTIDAD	PACIENTES CANTIDAD
VASO DESECHABLE DEL No. 5.5 CON TAPA		C/N
PLATO DESECHABLE PH 6		C/N
PLATO DESECHABLE PH 8		C/N
TAZON POZOLERO DESECHABLE		
TAZON DESECHABLE CHICO		
CUCHARA, TENEDOR, CUCHILLO Y CUCHARA CAFETERA DESECHABLE		C/N
BOLSA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE:		
PARA CUBIERTOS		C/N
DE 1 KG	C/N	C/N
DE 2 KG	C/N	C/N
DE 5 KG	C/N	C/N
SERVILLETAS DE PAPEL	C/N	C/N
PALILLOS DE MADERA	C/N	C/N
PAPEL ALUMINIO (GRANDE)	3 ROLLOS	3 ROLLOS
PAPEL PLÁSTICO EGAPACK	3 ROLLO	2 ROLLO
BOLSA PARA BASURA NEGRA (JUMBO CALIBRE 18)	C/N	C/N
BOLSA PARA BASURA NEGRA (MEDIANA CALIBRE 18)	C/N	C/N
POLIPAPEL PARA ENVOLVER		
BOLSA DE KILO DE POLIPAPEL		

C/N: CANTIDAD NECESARIA.

LA LOZA DESECHABLE AL SER SU CONSUMO VARIABLE DE ACUERDO AL NÚMERO DE PACIENTES INFECTOCONTAGIOSOS, INMUNODEPRIMIDOS,

TRANSPLANTADOS Y A LA VARIEDAD DE PREPARACIONES, DEBERÁ TENERSE EN CANTIDADES SUFICIENTES PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA INSTITUCIÓN.

4. STOCK DE VÍVERES

ABARROTÉS	
ALIMENTO	CANTIDAD
LECHE MEJOR O IGUAL QUE MARCA LALA O ALPURA (LYNCOTT) MARCA RECOMENDADA	50 LITROS.
AZÚCAR	15 KILOS
ARROZ MEJOR O IGUAL QUE MARCA MORELOS)	50 KILOS
FRÍJOL	25 KILOS
ACEITE VEGETAL DE MAÍZ, GIRASOL, CÁRTAMO O ACEITE DE OLIVA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL MARCA RECOMENDADA	2 CAJA
HUEVO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BACHOCO	2 CAJA.
PECHUGA DE POLLO Y CONSOMÉ DE POLLO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA KNOR SUIZA	5 KG C/U
BISTEC DE RES	100 PIEZAS
PECHUGA APLANADA	100 PIEZAS
JAMÓN DE PAVO (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA SWAN O FUD EN PIEZA)	1 PIEZA ENT.
QUESO FRESCO (PANELA, DOBLE CREMA PARA RAYAR) MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LOS VOLCANES O NESTLE EN PIEZA	10 KILOS
MANTEQUILLA, MARGARINA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA IBERIA	5 KILOS
FRUTA EN ALMÍBAR (PERA, CASCOS DE GUAYABA, DURAZNOS, PIÑA, MANGO E HIGOS). MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	2 CAJAS
MERMELADA (PIÑA, FRESA Y DURAZNO)MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA MC CORNIC O LA COSTEÑA	2 FRASC. C/U
CEREAL PARA BEBE DE ARROZ, TRIGO Y AVENA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLÉ	5 LATAS C/U
JUGOS EMBOTELLADOS O ENVASADOS EN TETRAPACK (MANZANA, MANGO, GUAYABA, DURAZNO, NARANJA, Y UVA) DE 250 ML. MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BOING O JUMEX)	250 PIEZAS
CAJETA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CORONADO Ò MC MACORMIC	2 KILOS
ATE DE FRUTA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LA COSTEÑA)	6 KILOS
GELATINA (PIÑA, LIMÓN, MANZANA Y FRESA) MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA JELLO Ò GARI	5 KG. C/U
GRENETINA	1 KILO
ENDULZANTE , SACARINA O CANDEREL	1 PAQUETE
VEGETALES PROCESADOS (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DEL FUERTE O	5 LATAS

HERDEZ	
ATÚN MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DOLORES O CALMEX Ò NAIR PRESENTACION DE 1.80KG	3 CAJAS
COLOR Y SABOR ARTIFICIAL ROJO, AMARILLO, VERDE, VAINILLA, CANELA Y ANÍS	1 FRASCO C/U
YOGURT DE SABOR (BOTE DE LITRO),MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O ALPURA Ò LALA	16 PIEZAS
YOGURT INDIVIDUAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O ALPURA Ò LALA	100 PZAS.
BEBIDA LACTEA FERMENTADA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA YAKULT Ò BIO4	30 PIEZAS
AGUA EMBOTELLADA DE LITRO Y MEDIO MEJOR O IGUAL QUE LAS MARCAS BONAFONT Ó SANTA MARIA.	180 PIEZAS
AGUA EMBOTELLADA DE MEDIO LITRO MEJOR O IGUAL QUE LAS MARCAS BONAFONT Ó SANTA MARIA.	250 PZAS
DANONINO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DANONE	20 PIEZAS
MALTEADA INDIVIDUAL DE SABOR CHOCOLATE, FRESA, VAINILLA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O ALPURA Ò LALA	100 PIEZAS
PIMIENTA, COMINO, CLAVO, SAL DE AJO, ORÉGANO	100 G. C/U
BOMBONES, GOMITAS Y DULCES	1 BOLSA C/U
MAYONESA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA MC. CORNICK O KRAFT	2 FRASCO GDE.
PURÉ DE TOMATE MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DEL FUERTE O LA COSTEÑA	4 LATAS
CHILES EN VINAGRE Y CHIPOTLES ADOBADOS MEJOR QUE LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	1 LATA C/U.
SAL DE MESA	10 KILOS
PAPAYA	50 KILOS
LIMÓN	15 KILOS
NARANJA	30 KILOS
MANZANA, PERA MANTEQUILLA O PERON	3 CAJAS (1 DE C/U)
CEREALES (HOJUELAS DE MAÍZ DE SABOR NATURAL, AZUCARADO Y DE CHOCOLATE, DE FIBRA Y GRANOLA) 720 G. MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O KELLOGS	3 CAJAS DE C/U
PAN DE CAJA, TOSTADO E INTEGRAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	10 PAQUETES C/U
GALLETAS MARIAS Y GALLETAS SALADAS GAMESA	3 CAJAS DE C/U
SOBRES DE TÉ (YERBABUENA Y MANZANILLA) LAGGS	3 CAJAS C/U
CANELA EN POLVO	1 FRASCO
CHAYOTE	50 KILOS
PEPINO	10 KILOS
PAPA	50 KILOS
JITOMATE FRESCO	30 KILOS
CHILE SERRANO	5 KILOS
LECHUGA	15 PIEZAS
TOMATE	20 KILOS
AJO, CEBOLLA, CILANTRO, PEREJIL, EPAZOTE, HIERBAS DE OLOR, HIERBABUENA	C/N

SAL DE GRANO	2 KILOS
--------------	---------

Nota: No se aceptarán productos a granel **SIN MARCA**

5. ARTÍCULOS DE LIMPIEZA

ARTICULO	CANTIDAD
JABÓN LIQUIDO DESINFECTANTE PARA MANOS	1 GALÓN DE 20 LITROS POR SEMANA
TOALLAS DE PAPEL PARA MANOS	500 PZAS DIARIAS
PAPEL SANITARIO	10 ROLLOS GRANDES POR SEMANA
DETERGENTE PARA LOZA	30 KGS. DIARIOS
DESINCRUSTANTE	2 POR TURNO DIARIO
DESENGRASANTE	2 POR TURNO DIARIO
ACEITE DE PINO	2 GALONES SEMANALES
FIBRA METÁLICA	30 PIEZAS POR SEMANA
FIBRA VERDE	50 PIEZAS POR SEMANA
JERGA PARA TRAPEAR	20 METROS POR SEMANA
JERGA DELGADA PARA COCINA	20 METROS POR SEMANA
TOALLAS BLANCAS PARA SECADO DE CUBIERTOS Y CHAROLAS	20 PZAS POR SEMANA
CEPILLO QUIRÚRGICO PARA MANOS	15 PIEZAS CAMBIAR POR SEMANA
CEPILLO DE CERDAS DE PLASTICO	5 PIEZAS
CEPILLO DE CERDAS DE METAL	5 PIEZAS
GUANTES ROJOS PARA ASEO	8 SEMANALES
CUNAS DE LÁMINA Y/O ESPATULAS	5 PIEZAS POR MES
DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS	20 LITROS POR SEMANA
JALADOR	15 PIEZAS, CAMBIAR CADA QUE SEA NECESARIO
ESCOBAS	15 PIEZAS, CAMBIAR CADA QUE SEA NECESARIO
PIEDRA POMEX	3 KG.
CUBREBOCAS	C/N
COFIAS	C/N
GUANTES DE LATEX	C/N
GUANTES DE POLIPAPEL	C/N
GALON DE GEL ANTIBACTERIAL	20 LITROS POR SEMANA
LIJAS DE AGUA	10 SEMANALES
COLORO	C/N
TIMBRES O ALARMAS	3 PZAS
TOALLAS AMARILLAS PARA SECADO DE SUPERFICIES	C/N
KARCHER	1 PZA
HULE ANTIDERRAPANTE	CANTIDAD NECESARIA
ACIDO MURIATICO	2 LITROS

NOTA: LA CANTIDAD DE MATERIAL DEBE SER EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA ATENDER LAS NECESIDADES DE LOS COMEDORES, COCINA CENTRAL, COCINETAS Y ALMACÉN.
 NO SE DEBE UTILIZAR LOS MECHUDOS PARA EL ASEO DEL PISO, SOLO SE USARAN ESCOBA, JALADOR Y JERGA, ESTOS DEBERÁN DESINFECTARSE Y LAVARSE DOS VECES POR TURNO.
 EL MATERIAL DE ASEO (JABÓN LÍQUIDO, CESTO DE BASURA Y TOALLAS DE PAPEL) SE ADMINISTRARÁN EN EL LAVAMANOS DEL COMEDOR GENERAL Y DE RESIDENTES.
 EL ASEO DE LAS MESAS DEBERÁ REALIZARSE PERIÓDICAMENTE, TANTAS VECES SEA NECESARIO POSTERIOR AL USO DE LAS MISMAS.

C/N: CANTIDAD NECESARIA

EL PERSONAL OPERATIVO OCUPARA FRANELA BLANCA PARA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DIARIA.
PARA LA LIMPIEZA DE ESTUFONES Y PLANCHA TENDRA QUE UTILIZAR JERGA.

APARTADO “C”

1. ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

GRAMAJES

ALIMENTO	P.N. COCIDO
1. LECHE	
LECHE SEMIDESCREMADA SOLA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA PARA USO EXCLUSIVO DE PACIENTES (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	250 ML
LECHE DE SOYA LIQUIDA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL A ADES)	200 ML
PARA ATOLES Y CAFÉ (INFUSIÓN) MAIZENA	150 ML
PARA CHOCOLATE (MEJOR O IGUAL QUE IBARRA)	200 ML
PARA SOPAS, CREMOSAS, POSTRES Y CEREAL	100 ML
YOGURT DE SABORES (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	150 GRS
YOGURT NATURAL (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	150 GRS
YOGURT DE SABORES PARA BEBER (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA LALA, DANONE)	250 GRS
YOGURT NATURAL PARA BEBER (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	250 GRS
PARA LICUADO CON LECHE	150 ML
PARA CAFÉ INSTANTÁNEO (MEJOR O IGUAL QUE NESCAFE)	200 ML
YAKULT / BIO 4	80 ML / 120 GR 1PZA
YAKULT LIGHT	80 ML 1PZA
DANONINO	90 ML 2 PZAS
LECHE EVAPORADA (MEJOR O IGUAL QUE NESTLE)	50 ML
LECHE CONDENSADA (MEJOR O IGUAL QUE NESTLE)	50 ML
CONDENSADA PARA CONDIMENTO	50 ML
MANTEQUILLA PARA GRATINAR MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	10 GRS
MANTEQUILLA PARA UNTAR MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	15 GRS
MANTEQUILLA PARA HOT CAKES MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	10 GRS
CREMA MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA	15 GRS

2. Q U E S O: (MEJOR O IGUAL CALIDAD A LA DE LAS MARCAS: LOS VOLCANES, NESTLE Ò LYNCOTT)

RELLENAR	90 GRS
GRATINAR	30 GRS
ESPOLVOREAR	10 GRS
PARA POSTRE	30 GRS
QUESO AMARILLO	19 GRS

QUESO COTTAGE	60 GRS
QUESO MANCHEGO PARA ENSALADAS	60 GRS
QUESO PANELA PARA ENSALADAS	60 GRS
QUESO OAXACA PARA ENSALADAS	60 GRS
QUESO PARA RELLENAR COMBINADO	60 GRS
QUESO REQUESON PARA RELLENAR	90 GRS
QUESO PARA EMPAREDADO	60 GRS
QUESO PARA GUISADO CALDOSO	40 GRS
QUESO COMO PLATO PRINCIPAL	120 GRS

3. C A R N E (LOS GRAMAJES SOLICITADOS DE RES, POLLO, PUERCO DEBERAN SER EN COCIDO)

CARNE MOLIDA MAGRA PREPARADA	120 GRS
CARNE CON HUESO	150 GRS
CARNE SIN HUESO PREPARADA	120 GRS
CARNE PARA RELLENAR	70 GRS
JAMÓN DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	120 GRS
JAMÓN DE PAVO (REBANADA PROMEDIO) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	30 GRS
JAMÓN DE PAVO PARA ENSALADAS MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CARNES FRÍAS PARA COMBINAR CON HUEVO MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CARNES FRÍAS PARA EMPAREDADO MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CHICHARRÓN YA PREPARADO	200 GRS
SALCHICHA DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	120 GRS
SALCHICHA DE PAVO POR PIEZA MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	1 PZA
FILETE DE PECHUGA DE POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL	120 GRS
POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL CON HUESO(PIERNA)	150 GRS 220 GRS
POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL CON HUESO(PIERNA Y MUSLO)	90 GRS
POLLO DESEBRADO PARA ENSALADA Y RELLENO	60 GRS
POLLO DESEBRADO PARA DECORAR Y PICAR	
ATÚN (MEJOR O IGUAL A MARCA DOLORES Ò NAIR) COMO PLATO PRINCIPAL	90 GRS
ATUN PARA RELLENAR O PARA ENSALADA	60 GRS
PESCADO EN FILETE TILAPIA O BLANCO DE NILO	150 GRS
PESCADO PARA SOPA	60 GRS
PESCADO PARA CEBICHE	120 GRS
FALDA DE RES (PARA SALPICÓN)	100 GRS
FALDA DE RES (PARA MACHACA O CALDO)	60 GRS

CUETE DE RES	120 GRS
FILETE DE RES (LIMPIO)	120 GRS
FILETE DE RES (SIN LIMPIAR)	120 GRS
BISTEC	120 GRS
CHULETA AHUMADA CON HUESO	150 GRS
CHULETA DE CERDO NATURAL CON HUESO	150 GRS
FALDA DE CERDO DESEBRADA PARA CALDO	50 GRS
BISTEC DE CERDO	120 GRS
CECINA DE CERDO	90 GRS
COSTILLA DE RES CON HUESO	150 GRS
PANZA DE RES	100 GRS
BACALAO	120 GRS
SUADERO	150 GRS
LONGANIZA COMO PLATO PRINCIPAL	90 GRS
LONGANIZA PARA DECORAR	60 GRS
A L I M E N T O	P.N. COCIDO

4. HUEVO:

HUEVO PROMEDIO (PIEZA) MEJOR O IGUAL QUE BACHOCO Ò CALVARIO	60 GRS
HUEVO PARA CAPEAR	1 PZA
HUEVO PARA PASTEL	25 GRS
HUEVO PARA CREPAS Y HOT CAKES	25 GRS
HUEVO PARA POSTRE	30 GRS
HUEVO PARA BUDÍN	30 GRS
HUEVO COMO GUISADO PRINCIPAL	2 PZAS
HUEVO PARA OMELET Ó ESTRELLADOS	2 PZAS
HUEVO PARA ENSALADAS	1 PZA

5. F R U T A S: (LOS GRAMAJES SOLICITADOS SON SIN FACTOR DE CORRECCION)

JUGO (BOING), MANGO, MANZANA, UVA, ETC. PARA AGUA EN BASE A 1 LITRO	250 GRS 200 GRS
PARA POSTRE EN PIEZA (FRESCA)	150 GRS
PARA POSTRE PICADA (FRESCA)	120 GRS
PARA COCTEL (MÍNIMO TRES VARIANTES) COMO PLATO PRINCIPAL	200 GRS 300 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (TIPO CASERO)	100 GRS
FRUTA COCIDA CON O SIN AZÚCAR	150 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (MEJOR O IGUAL QUE HERDEZ O LA COSTEÑA)	100 GRS
LIMÓN PARA AGUA EN BASE A 1 LITRO	30 GRS

6. V E G E T A L E S:

PARA ENSALADA MIXTA FRESCA	150 GRS
PARA ENSALADA COCIDA	90 GRS
PARA VEGETALES AL HORNO	150 GRS
PARA SOPA DE VEGETALES	90 GRS
PARA SOPA CON PASTA	40 GRS
PARA PLATILLO PRINCIPAL (GUISADO)	250 GRS
PARA GUARNICIÓN COCIDA	80 GRS

PARA GUARNICION EN CRUDO	50 GRS
PARA GUISADO	60 GRS
PARA PURÉ	90 GRS
PARA JUGO	200 GRS
PARA RELLENAR	90 GRS
PARA SOPA CREMA (SEGÚN ALMIDONES)	100 GRS
LECHUGA PARA ENSALADA	100 GRS
CHAMPIÑON PARA ENSALDAS	50 GRS
ESPINACAS PARA ENSALADAS	100 GRS
PARA DECORADO DE PLATILLOS	20 GRS
VEGETALES PARA RELLENAR	MINIMO 120 GRS
AGUACATE PARA GUARNICION	50 GRS

ALIMENTO	P.N. COCIDO
-----------------	--------------------

7. JI T O M A T E:

PARA PLATO PRINCIPAL	80 GRS
PARA SOPA Y SALSA	40 GRS
CALDILLO	60 GRS
PARA ENSALADAS	30 GRS
PARA DECORADO	20 GRS

8. C E R E A L E S , H A R I N A S Y P A S T A S:

HOJUELAS DE MAÍZ MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLÉ, KELLOGS)	30 GRS
AVENA PARA ATOLE	10 GRS
HOJUELAS DE MAIZ COMO COMPLEMENTO	15 GRS
GRANOLA	30 GRS
PAPAS A LA FRANCESA	100 GRS
MAIZ PRECOCIDO PARA CALDO	80 GRS

9. P A S T A S: (LOS GRAMAJES SOLICITADOS DEBERAN SER EN COCIDO)

SOPA DE PASTA SECA (MARCA LA MODERNA O BARILLA)	120 GRS
ARROZ	90 GRS
SOPA CALDOSA	90 GRS
ARROZ PARA COMPLEMENTO DE GUISADO	45 GRS

10. H A R I N A S:

MAICENA PARA ATOLE SIN LECHE	30 GRS
MAICENA PARA ATOLE CON LECHE	30 GRS
HARINA DE ARROZ PARA ATOLE	10 GRS
MAICENA PARA NATILLA	10 GRS
HARINA PARA HOT CAKES (MARCA PRONTO,GAMESA O TRES ESTRELLAS)	50 GRS
PARA ENHARINAR (TRES ESTRELLAS O LA ESPIGA)	10 GRS
HARINA DE AMARANTO	15 GRS

11. PAN:

BOLILLO O TELERA (1 PIEZA)	70 GRS
BIZCOCHO INTEGRAL (1 PIEZA)	40 GRS
PAN DULCE	40 GRS
PAN MOLIDO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 GRS
PAN DE CAJA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	60 GRS
PAN INTEGRAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	60 GRS
PAN TOSTADO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 GRS
PARA CROTONES	25 GRS
PARA BUDÍN	70 GRS
TORTILLA DE MAÍZ	20 GRS
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA TIA ROSA O MISSION	25 GRS
PAN DE MUERTO INDIVIDUAL	40 GRS
ROSCA DE REYES	40 GRS
PASTA HOJALDRE PARA EMPANADA	90 GRS
PAMBAZOS	70 GRS
TAMALES EN PROMEDIO	2 PZAS DE 60 GRS C/U
TAMAL OAXAQUEÑO	120 GRS
SOPES CHICOS	2 PZAS 30 GRS C/U
GORDITAS	2 PZAS 50 GRS C/U
GALLETAS MARIAS 5 PIEZAS	30 GRS
GALLETAS DE AVENA QUAKER 4 PIEZAS	28 GRS

12. VARIOS:

CAFÉ EN GRANO MEJOR O IGUAL VECCHIO O NESTLE	10 GRS
CAFÉ INSTANTÁNEO MEJOR O IGUAL A LA MARCA NESTLE	5 GRS
GELATINA Y FLAN MEJOR O IGUAL A LA MARCA D`GARI O DANONE	150 MLS
GELATINA SIN AZÚCAR MEJOR O IGUAL A LA MARCA LA GLORIA Ò ART	150 ML
ACEITE DE OLIVO PARA ADEREZO MEJOR O IGUAL A LA MARCA IBARRA	10 MLS
ACEITE PARA CAPEAR O FREIR MEJOR O IGUAL A LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL	60 MLS
ACEITE PARA GUIJAR MEJOR O IGUAL A LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL	5 MLS

13. CONDIMENTOS:

AJO	50 MG C/S
CHILE SERRANO	5 MG
CHILE SECO (DEPENDIENDO LA PREPARACIÓN)	23 MG
MOLE EN PASTA DON PANCHO O DONA MARIA	30 GRS
ORÉGANO Y HIERBAS DE OLOR	800 MGS
SAL	1.5 GRS
CONSUMÉ EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA	12 GRS

KNORR SUIZA	
PIMIENTA Y CLAVO	100 MGS
PEREJIL Y CILANTRO PARA DECORAR	3 GRS C/S
TÉ SECO	1.5 GRS
TÉ EN SOBRE MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LAGG'S	1 SOBRE
CANELA EN RAJA	50 GRS
CANELA EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK	40 GRS
PASAS PARA POSTRE	3 GRS
CHOCOLATE EN BARRA MEJOR O IGUAL A LA MARCA ABUELITA O IBARRA)	100 GRS
CHOCOLATE EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA MORELIA O CHOCOMILK)	50 GRS
ACHIOTE MARCA MEJOR O IGUAL A LA ANITA	30 GRS
MOSTAZA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK	8 GRS
MAYONESA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK O HELLMANS)	10 GRS
CATSUP MEJOR O IGUAL A LA MARCA DEL MONTE O LA COSTEÑA	8 GRS
MASA PARA ATOLE	20 GRS
TAMARINDO PARA AGUA	30 GRS
JAMAICA PARA AGUA	30 GRS
CONCENTRADO PARA AGUA	10 MGS
JARABE DE GRANADINA LA MADRILEÑA	10 MGS
JARABE DE AZUCAR LA MADRILEÑA	10 MGS
CHILE CHIPOTLE SECO	20 GRS
CHILE MULATO, GUAJILLO O PASILLA	10 GRS
CHILE MORITA, DE ARBOL O PIQUIN	5 GRS
CHILES DE LATA JALAPEÑOS MEJOR O IGUAL A LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	40 GRS
CHILES DE LATA CHIPOTLES MEJOR O IGUAL A LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	40 GRS

14. AZÚCARES

AZÚCAR PARA BEBIDA CALIENTE EN BASE 1 LITRO	40 GRS
AZÚCAR PARA AGUA DE FRUTAS BASE 1 LITRO	60 GRS
SUSTITUTO DE AZÚCAR MEJOR O IGUAL A LA MARCA SPLENDA (SUCRALOSA)	1 SOBRE
AZÚCAR PARA POSTRE	10 GRS
CAJETA PARA ATOLE CORONADO	20 GRS
CAJETA PARA POSTRE CORONADO	10 GRS
MERMELADA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK	20 GRS
MIEL DE ABEJA MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOTA	20 GRS
MIEL DE MAPLE MEJOR O IGUAL A LA MARCA PRONTO	20 GRS
PILONCILLO	30 GRS
COLACIÓN NAVIDEÑA	100 GRS
CIRUELA PASA	10 GRS
GOMITAS	25 GRS
BOMBONES	15 GRS
COCADAS	35 GRS
PALANQUETAS	30 GRS

ALEGRÍAS	50 GRS
CARAMELOS	24 GRS
CHOCOLATE EN BARRA COMO POSTRE MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOS V	1 PZA

15. POSTRES

ATE	60 GRS
CHONGOS ZAMORANOS	100 GRS
HELADO DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA	90 GRS
PALETA DE HIELO Y CREMA MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA	100 GRS
MUEGANOS	60 GRS
PASTEL	100 GRS
DULCE CRISTALIZADO	50 GRS
CHOUX	80 GRS
MOUSSE	100 GRS

16. SEMILLAS Y LEGUMINOSAS (LOS GRAMAJES SOLICITADOS DEBERAN SER EN COCIDOS SEGU APLIQUES)

AMARANTO PARA PLATILLO	25 GRS
LENTEJA	90 GRS
ALUBIA	90 GRS
FRIJOL	100 GRS
FRIJOL PARA COMPLEMENTAR PLATILLO	40 GRS
GARBANZO PARA CONSOME	90 GRS
GARBANZO PARA GUIADO	90 GRS
HABA PARA SOPA	90 GRS
HABA PARA ENSALADA	90 GRS
SEMILLAS PARA DIETAS	40 GRS
ALMENDRA, CACAHUATE Y NUEZ PARA CONDIMENTO	15 GRS
SOYA TEXTURIZADA DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA SOYA AMIGO	120 GRS

NOTA: NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS SIN MARCA COMO LACTEOS, EMBUTIDOS Y ABARROTES, ETC. TODOS LOS PRODUCTOS, (ENVASADOS, ENLATADOS O EMPAQUETADOS) DEBERAN, LLEGAR CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE , LEGIBLE, SELLADOS Y SIN ETIQUETAS SOBREPUESTAS. DE NO CUMPLIR CON LO ESTIPULADO, SE REGRESARÁ EL ALIMENTO POR NO CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DEL PRODUCTO REQUERIDO.

LA CAJETA, MERMELADA, LECHE CONDENSADA, MIEL O CUALQUIER OTRO PRODUCTO QUE EL USAH DETERMINE, DEBERÁ MANEJARSE EN LOS TAMAÑOS Y PRESENTACIONES QUE LE CONVenga AL AREA USUARIA; TODOS LOS RECIPIENTES DEBERAN SER DESTRUIDOS DESPUES DE USADOS.

Entregar los insumos en presencia del personal de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios PARA REVISAR QUE LOS INSUMOS CUMPLAN CON LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS ADECUADAS PARA SU CONSUMO, en un **horario de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes**. EN CASO DE RECHAZO Y MEDIANTE UN OFICIO, LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS Y EL PROVEEDOR DETERMINARAN LA NECESIDAD DE REPOSICION DEL INSUMO RECHAZADO, LA FECHA Y HORARIO DE REPOSICION DENTRO DE LAS 8.00 Y 15.00 HORAS. SIMPRE PRIORIZANDO LA CONTINUIDAD PARA NO AFECTAR EL SERVICIO

2. PROMEDIO DE RACIONES DIARIAS COMEDOR GENERAL, MEDICOS RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS

COMEDOR GENERAL

LUNES A VIERNES			SABADO DOMINGO Y FESTIVOS		
SERVICIO	MÍNIMO	MÀXIMO	SERVICIO	MÍNIMO	MÀXIMO
DESAYUNO	550	600	DESAYUNO	180	200
COMIDA	180	230	COMIDA	180	200
CENA	100	130	CENA	110	140
COLACIÓN	200	250	COLACIÓN	100	150

MEDICOS RESIDENTES, ROTANTES E INTERNOS

LUNES A VIERNES			SABADO DOMINGO Y FESTIVOS		
SERVICIO	MÍNIMO	MÀXIMO	SERVICIO	MÍNIMO	MÀXIMO
DESAYUNO	200	230	DESAYUNO	100	140
COMIDA	150	210	COMIDA	70	90
CENA	70	90	CENA	50	70

3. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PERSONAL, MEDICOS RESIDENTES , ROTANTES E INTERNOS DEL HOSPITAL

DESAYUNO	
➤	Fruta de temporada 120 gr picada, 150 grs pieza ó postre según presentacion
➤	Café de grano preparado 180 ml
➤	Te de hojas preparado 180 ml
➤	Atole, Leche o Leche de sabor 200 ml según programacion
➤	Opcion 1 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
➤	Opcion 2 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
➤	Opción 3 Ensalada de fruta con yogurt y granola – 300 grs
➤	Opcion 4 Cereal 40 grs, 1 Pieza de Fruta 150 grs
➤	Frijoles (refritos o guisado) 100 grs
➤	Pan dulce 40 grs.
➤	Tortillas o sustituto 20 grs pieza
➤	Salsa o chiles , según programación a discreción del comensal
➤	Agua de Fruta de Temporada según programación a discreción del comensal

COMIDA	
➤	Sopa caldosa de pasta, verdura, crema o consomé 200 ml
➤	Arroz, según programación 90 grs

- Opcion 1 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
- Opcion 2 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
- Opcion 3 Ensalada de Verdura fresca 300 grs
- Frijoles (refritos o guisados) 100 gr neto
- Tortillas o sustituto 20 grs pieza
- Salsa o chiles según programación a discreción del comensal
- Agua de fruta natural según programación a discreción del comensal
- Fruta de temporada 120 grs picada, 150 grs pieza o postre según presentación

- CENA**
- Fruta de temporada 120 grs picada, 150 grs pieza, ó postre según presentación
 - Café de grano preparado 180 ml
 - Te de hojas preparado 180 ml
 - Atole, Leche o Leche de sabor 200 ml según programación
 - Opcion 1 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
 - Opcion 2 Guisado base (Cárnicos o Proteína de Alto valor Biológico más verdura)
 - Opción 3 Ensalada de fruta con yogurt y granola – 300 grs
 - Opcion 4 Cereal 40 grs, 1 Pieza de Fruta 150 grs
 - Frijoles (refritos o guisado) 100 grs
 - Pan dulce 40 grs.
 - Tortillas o sustituto 20 grs pieza
 - Salsa o chiles , según programación a discreción del comensal
 - Agua de Fruta de Temporada según programación a discreción del comensal

4. PROMEDIO DE RACIONES DIARIAS PARA PACIENTES

PACIENTES

LUNES A VIERNES			SABADO DOMINGO Y FESTIVOS		
SERVICIO	MÍNIMO	MÁXIMO	SERVICIO	MÍNIMO	MÁXIMO
DESAYUNO	230	270	DESAYUNO	200	250
COMIDA	230	270	COMIDA	200	250
CENA	230	270	CENA	200	250

4. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PACIENTES

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA

SE PROPORCIONARÁN DIETAS DE 1500 KCAL A 1800 KCAL APROXIMADAMENTE, PUEDE VARIAR DE ACUERDO AL TIPO DE DIETA, DEPENDIENDO LA PATOLOGÍA Y EDAD DEL PACIENTE YA QUE SE PODRÁN PROPORCIONAR DIETAS DE HASTA 2,500 KCAL PARA EL CASO DE LAS DIETAS HIPERCALÓRICAS E HIPERPROTEICAS.

DIETA NORMAL:

SE CONSIDERA ALIMENTACIÓN NORMAL CUANDO POR SU CONSISTENCIA Y

CONTENIDO DE NUTRIMENTOS, INCLUYEN TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS. MISMOS QUE DEBEN SER COCINADOS CON SAL, CON POCA GRASA, SE PUEDE UTILIZAR CONDIMENTADOS, SE EXCLUYEN PICANTE Y CARNE DE CERDO.

DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

ES UNA DIETA HASTA DE 3500 KILOCALORÍAS, ALTA EN CALORÍAS Y PROTEÍNAS. REQUIERE DE ALIMENTOS COMO YOGURT, DANONINO, QUESO MANCHEGO, HUEVO, MAYOR CANTIDAD DE CARNES Y COMPLEMENTOS COMO SUSTAGEN, CACEINATO DE CALCIO, SE UTILIZAN FRUTAS FRESCAS, EN ALMÍBAR Y JUGOS, MERMELADAS, CAJETAS, NATILLA, HELADO, CEREALES (CORN FLAKES), DULCES COMO ALEGRÍA, GOMITAS, BOMBONES, ATES, PALETAS, CAMELOS.)

NOTA: LOS SUPLEMENTOS SE DEBEN ADECUAR AL TIPO DE DIETA PREESCRITA POR EL MÉDICO.

DIETA BLANDA:

INCLUYE ALIMENTOS PREPARADOS CON MUY POCA GRASA Y DE ORIGEN VEGETAL, SE ELIMINAN BEBIDAS QUE CONTENGAN CAFEÍNA, LOS ALIMENTOS DEBEN SER COCINADOS A LA PLANCHA, HERVIDOS, ESTOFADOS, ASADOS O AL HORNO CON LA MÍNIMA CANTIDAD DE GRASA, SE UTILIZARA PARA CONDIMENTAR SOLO HIERVAS DE OLOR Y ESPECIAS EN CANTIDADES PEQUEÑAS, SE DEBEN EXCLUIR CHILES, PIMIENTA, PIMENTÓN, CURRY, LOS ALIMENTOS CÍTRICOS, LAS CARNES DEBEN SER CARNES ROJAS MAGRAS, POLLO SIN PIEL Y QUESOS BAJOS EN GRASA.

SE UTILIZARAN FRUTAS COCIDAS, EN ALMÍBAR O NATURALES QUE NO SEAN CÍTRICAS Y DE CONSISTENCIA DURA, SE EVITARAN LOS ALIMENTOS QUE CAUSAN DISTENSIÓN EN EL PACIENTE COMO LAS LEGUMINOSAS, ALGUNAS FRUTAS Y VERDURAS.

DIETA SIN COLESISTOQUINETICOS:

ES SEMEJANTE A LA BLANDA, A EXCEPCIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS QUE POR SU CONTENIDO ALTO EN GRASA SE ELIMINAN COMO ES LA LECHE ENTERA, HUEVO, ETC. NO SE UTILIZA NADA FRITO NI EMPANIZADO, SE UTILIZAN CARNES MAGRAS.

DIETA PARA DIABÉTICOS:

SE UTILIZAN ALIMENTOS QUE SEAN RICOS EN FIBRA, NO USAR AZÚCAR Y DERIVADOS, ASÍ COMO HARINAS REFINADAS, UTILIZAR LÁCTEOS BAJOS EN GRASA, CORTES MAGROS DE CARNE, GELATINA ELABORADA A BASE DE GRENETINA Y EDULCORANTE BAJO EN CALORÍAS, ELIMINAR JUGOS ENVASADOS Y FRUTAS EN ALMÍBAR.

EN OCASIONES SE PROPORCIONA COLACIÓN MATUTINA Y/O NOCTURNA DE ACUERDO AL TIPO DE INSULINA QUE UTILIZAN EN EL PACIENTE Y AL CRITERIO DEL MEDICO, NO SE UTILIZA NINGÚN ALIMENTO QUE CONTENGA AZÚCAR.

DIETA HIPOSÓDICA:

NO SE UTILIZA SAL, NI CONCENTRADOS DE POLLO (CONSOMÉS, JUGO MAGGI, ETC.). NI ABLANDADORES DE CARNE CON ADICIÓN DE CLORURO DE SODIO. SE DEBE PROPORCIONAR SUFICIENTE VARIEDAD DE FRUTAS Y VERDURAS QUE SE MANEJARAN

DE ACUERDO A SU CONTENIDO DE SODIO Y POTASIO. NO UTILIZAR ALIMENTOS ENLATADOS Y EMBUTIDOS.

LA RESTRICCIÓN DE SODIO DEPENDE DE LA SEVERIDAD DEL PADECIMIENTO Y DEL USO DE DIURÉTICOS, Y DE LA PRESCRIPCIÓN DEL MÉDICO.

DIETA DE REDUCCIÓN O HIPOCALÓRICA:

SE EMPLEAN PREPARACIONES CON BAJO CONTENIDO DE GRASAS, AZUCARES Y CON UN ALTO CONTENIDO DE FIBRA. SE EMPLEAN PARA EL TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD, DIABÉTICOS OBESOS, HIPERTENSOS OBESOS, PACIENTES CON DISLIPIDEMIA OBESOS. EL CONTENIDO DE SAL DEPENDERÁ DE LA ENFERMEDAD DE BASE QUE PADEZCA EL PACIENTE.

DIETA LICUADA.

SE OFRECERÁ UNA DIETA LICUADA CUANDO EL PACIENTE POR SU PADECIMIENTO NO PODRÁ MASTICAR LOS ALIMENTOS YA SEA POR UN PROBLEMA BUCAL, DIGESTIVO. SE UTILIZA COMO DIETA DE TRANSICIÓN EN LA ALIMENTACIÓN POR SONDA. TODOS LOS ALIMENTOS SE OFRECERÁN LICUADOS Y COLADOS. POR LO QUE SE SOLICITARÁ CARNE COMO POLLO, MOLIDA DE RES MAGRA, HÍGADO DE POLLO, JAMÓN, YOGURT BEBIBLE, LECHE, SOPAS CREMA, LICUADOS CON FRUTA Y/O ENVASADOS, JUGOS NATURALES, ENVASADOS, FRUTA Y VERDURA COCIDA, MOLIDA Y COLADA. EVITANDO ALIMENTOS QUE PROVOQUEN FLATULENCIA COMO SANDIA, MELÓN, CALABACITA, BRÓCOLI, COL, COLIFLOR Y FRIJOLES.

DIETA ESTERIL

CARACTERÍSTICA PRINCIPAL QUE SEA LIBRE DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS YA QUE SE UTILIZA EN PACIENTES QUE TIENEN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO DEPRIMIDO. POR LO QUE LOS ALIMENTOS QUE SE SOLICITAN DEBERÁN DE SER ENVASADOS COMO MALTEADA, JUGOS, YOGURT, AGUA EMBOTELLADA (SEGÚN INDICACION MEDICA), PALETAS, NIEVES, ETC. SON DE BAJO CONTENIDO EN IRRITANTES GASTROINTESTINALES. ESTA DIETA SE SIRVE EN LOZA DESECHABLE

DIETA PARA PACIENTE CON INSUFICIENCIA RENAL:

DIETA PARA PACIENTE CON INSUFICIENCIA RENAL.- SON DIETAS ESPECIALES YA QUE SE DEBE CONTROLAR EL APORTE DE **PROTEÍNAS** (FUENTE ANIMAL) PARA MEJORAR LA UREMIA, **SODIO** PARA EVITAR QUE SE EDEMATICE Y POR CONSIGUIENTE AUMENTE LA PRESIÓN ARTERIAL, **POTASIO, FÓSFORO Y LÍQUIDOS** EN LA DIETA. PARA ELLO SE SOLICITA EL APORTE DE CARNES A SOLO POLLO, PESCADO, CLARAS DE HUEVO, SOYA, QUESO PANELA, COTTAGE Y REQUESÓN. EN EL CASO DE FRUTAS SE TENDRÁN QUE PREPARAR COCIDAS, EN ALMÍBAR, NO CRUDAS A EXCEPCIÓN DE LA SANDÍA QUE SE PODRÁ OFRECER CUANDO EL PACIENTE NO TENGA CONTROL DE LÍQUIDOS, ATE DE FRUTAS PERO NO FRUTAS CRISTALIZADAS QUE SON RICAS EN POTASIO. LAS VERDURAS OFRECERLAS COCIDAS Y SIN EL AGUA EN QUE SE COCIERON; EN EL CASO DE LA LECHUGA SE DEJARÁ REMOJAR 3 HORAS Y TIRAR EL AGUA. CUANDO EL FÓSFORO SE TENGA QUE CONTROLAR SE EVITARÁ LA LECHE, POR LO TANTO SE OFRECEN ATOLES SIN LECHE, EVITAR LEGUMINOSAS (FRIJOL, HABA, GARBANZO, ETC), OLEAGINOSAS (CACAHUATES, PISTACHES, ETC). ESTA DIETA SE SIRVE EN LOZA DESECHABLE SEGÚN SEA EL CASO

DIETA A COMPLACENCIA

DEBERÁN SER PROPORCIONADAS SEGÚN INDICACIONES DEL MEDICO TRATANTE Y PRINCIPALMENTE A PACIENTES EN FASE TERMINAL, HEMATOLÓGICOS, CON TUBERCULOSIS, DE CÁNCER, SIDA, CON QUEMADURAS DE SEGUNDO Y TERCER GRADO. LA COMPLACENCIA SERA DE ACUERDO AL MENU DEL SERVICIO DANDO UNA VARIANTE CON LOS MISMOS INSUMOS DEL SERVICIO. EN OCASIONES EL GUIADO SERÁ DOBLE RACIÓN Y ALGUNOS ALIMENTOS COMO COMPLEMENTO (YOGURT, PALETAS, NIEVE, YAKULT, ETC.). ESTA DIETA SE SIRVE EN LOZA DESECHABLE SEGÚN SEA EL CASO

DIETA EN GASTROCLISIS

SE MANEJA EN PACIENTES NEUROLÓGICOS Y EN TERAPIA INTENSIVA, SON DIETAS MUY ESPECIALES, SE CALCULAN Y PREPARAN SEGÚN PRESCRIPCIÓN MEDICA.

“LAS NUTRIOLOGAS O DIETISTAS RESPONSABLES DEBERÁN CALCULAR E INDICAR QUE ALIMENTOS SE VAN A UTILIZAR”.

DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS.

SE PROPORCIONARÁN ALIMENTOS CON UN MÍNIMO DE RESIDUO INTESTINAL Y LOS ALIMENTOS TIENEN QUE SER CLAROS PARA EVITAR EL REFLEJO NAUSEOSO. SE UTILIZARÁN JUGOS ENVASADOS PREFERENCIA MANZANA, GELATINA DE AGUA DE COLORES CLAROS, INFUSIONES DE TÉ, ATOLES SIN LECHE. EN ESTE TIPO DE DIETA SE DARÁ DOBLE PORCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

DIETA LÍQUIDOS GENERALES

SE CONFORMA DE ALIMENTOS COMO: LECHE, YOGURT, MALTEADAS, LICUADOS DE FRUTA, JOCOQUE, JUGOS ENVASADOS, GELATINAS, ATOLES, CONSOMÉS DESGRASADOS, SOPA CREMA, NIEVE, HELADO, INFUSIONES Y AGUA DE SABOR, AL IGUAL QUE EN LOS LÍQUIDOS CLAROS SE PROPORCIONA DOBLE RACIÓN.

DIETA DE PURÉS

EL PLAN DE ALIMENTACIÓN CON CONSISTENCIA DE PURÉ, PROVEE UNA ALIMENTACIÓN COMPLETA Y ESTA BASADO EN ALIMENTOS MOLIDOS, PENSADOS FINAMENTE QUE DAN DIFERENTES CONSISTENCIAS: TALES COMO SOPAS, CALDOS, CONSOMÉS, LECHE, YOGURT, JUGOS Y PURÉS DE VERDURAS COLADOS, CEREALES COCIDOS EN PURÉ, CARNE Y POLLO MOLIDO, CONDIMENTOS AL GUSTO, EN ALGUNOS CASOS PUEDE RECURRIR A LA UTILIZACIÓN DE PREPARADOS COMERCIALES. ESTA SE SIRVE EN LOZA DESECHABLE

“MENÚ PARA PACIENTES”

“MENÚ PARA PACIENTES”			
MENÚ # 1			
NORMAL CON AZÚCAR Y SAL	PEDIATRÍA CON AZÚCAR Y SAL	BLANDA CON AZÚCAR Y SAL	SIN COLECISTOQUINÉTICOS CON AZÚCAR Y SAL
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ
OMELET DE NOPALES	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	OMELETT DE ZANAHORIA	BISTECK EN JITOMATE CON CHAYOTES
BOLILLO	PAPAYA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
PAPAYA	GELATINA DE AGUA	PAPAYA	PAPAYA
GELATINA DE PIÑA	DANONINO	GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
ENTOMATADO DE POLLO (CON PAPAS)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)
MANZANA FRESCA	MANZANA FRESCA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CLABAZA C/TORTILLA DE HARINA
C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	C/ TORTILLAS DE HARINA	C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
COCTEL DE FRUTAS(MELON Y SANDIA)	COCTEL DE FRUTAS(SANDIA Y MELON)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	TORTILLA DE HARINA 2 PZAS.
SALSA DE PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	

MENÚ # 1			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR, CON SAL)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR, CON SAL)	HIPOSÓDICA (SIN SAL, CON AZUCAR)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE DE VAINILLA SIN AZÚCAR	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
TÉ CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	TE CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO DE MANGO	TÉ
OMELETT DE NOPALES	OMELETT DE ZANAHORIA C/QUESO	OMELET DE NOPALES	OMELET CON NOPALES
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAPAYA	TORTILLA
PAPAYA	GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAN INTEGRAL	GELATINA DE AGUA
GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAPAYA	GELATINA DE PIÑA	PAPAYA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	PURE DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL
ENTOMATADO DE POLLO (C/CHAYOTE Y CALABAZA)	POLLO A LA JARDINERA (C/CHAYOTE)	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS (1 PZA)
MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	MANZANA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
C/ TORTILLAS DE MAIZ	C/ TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)
COCTEL DE FRUTAS (MANZANA CON PAPAYA)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (3 FRUTAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
SALSA DE PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	CHAYOTE COCIDO	CHAYOTE COCIDO
MENÚ # 1			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL, CON AZÚCAR)
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA CON AZÚCAR	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	TÉ

JUGO ENVASADO DE MANZANA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO
OMELET DE ZANAHORIA	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/NOPALES)	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/NOPALES)	OMELET CON CLARAS DE HUEVO Y ZANAHORIA
PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	PAPAYA C/ AMARANTO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE PIÑA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL	GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO S/SAL	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL	ARROZ ROJO
POLLO A LA JARDINERA C/PAPA Y ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ZANAHORIA	POLLO A LA JARDINERA (C/ PAPA Y ZANAHORIA)
COMPOTA DE MANZANA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA S/LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA 1/2 VASO	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA 1/2 VASO	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA
JUGO DE FRUTA NATURAL	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	JUGO NATURAL
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE MAIZ	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
TORTILLAS DE HARINA (2 PIEZAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CON TORTILLA DE MAIZ	CON TORTILLA DE MAIZ
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CHAYOTES COCIDOS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
CHAYOTES COCIDOS	PAN TOSTADO CON MERMELADA	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MERMELADA
MENU # 2			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TACOS DE PAPA 3 PIEZAS, CON	TACOS DE PAPA 3 PIEZAS, CON	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA C/CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLA DE HARINA
CREMA Y QUESO	CREMA Y QUESO	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	GELATINA DE COLORES
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	GELATINA DE COLORES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS

GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES		
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
ZANAHORIA RALLADA C/ SAL Y LIMON	ZANAHORIA RALLADA C/ SAL Y LIMON	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA
HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO C/BOLLO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150G)	HARBURGUESA DE RES C/CLARA DE HUEVO A LA PLANCHA 150g
PERA	CON MAYONESA Y SALSA CATSUP	TORTILLA	PERA AL HORNO
TORTILLA	PERA	PERA AL HORNO	AGUA DE NARANJA
AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA	TORTILLA
CENA			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO ALA MEXICANA	CALABACITAS A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
BOLILLO	BOLILLO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN BLANCO DE CAJA
PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DULCE S/COBERTURA 1 PZA 40g	GELATINA EN AGUA
MENÚ # 2			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA
ROLLOS DE JAMÓN	ROLLOS DE JAMÓN	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES	CHAYOTE
COCTEL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL CON FUTA	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA DE LIMÓN LIGHT	GELATINA DE LIMÓN LIGHT		
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE

HAMBURGUESA DE RES 150g	ZANAHORIAS A LA MANTEQUILLA	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN S/ SAL
PERA	HAMBURGUESA DE RES 150g	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO 150g	HAMBURGUESA DE RES AL HORNO 150g
AGUA DE NARANJA	PERA AL HORNO	PERA	PERA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
LECHE	LECHE	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE AGUA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 2			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO(S/ AZUCAR, SAL)	BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)
DESAYUNO			
JUGO ENVASADO	MALTEADA DE FRESA	LECHE	JUGO ENVASADO
TE DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLAS DE HARINA	CHAYOTES C/ QUESO PANELA	CHAYOTES C/ QUESO PANELA	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA
CHAYOTE COCIDO	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CHAYOTE COCIDO
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	PAN TOSTADO CON MIEL	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	JUGO DE NARANJA NATURAL
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS, POCO CALDO, SIN SAL.	SOPA DE VERDURAS, POCO CALDO, SIN SAL	SOPA DE VERDURAS SIN SAL
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	PEPINOS C/ LIMÓN S/ SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL
ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA	HAMBURGUESA DE RES A LA PLANCHA	PEPINOS CON LIMON	ZANAHORIA AL VAPOR
HAMBURGUESAS DE POLLO AL HORNO	PERA AL HORNO	HAMBURGUESA DE RES A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE POLLO C/CLARA DE HUEVO A LA

			PLANCHA
PERA AL HORNO	TORTILLA	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO
TORTILLA	AGUA DE NARANJA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE NARANJA COLADA		AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
CENA			
MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL DE CAJA
GELATINA	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA Y AZUCAR	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA	CHAMPIÑONES
	CHAMPIÑONES COCIDOS	CHAMPIÑONES	
MENÚ # 3			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE FRÍA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR (150g)
GUAYABAS 2 PZAS	GUAYABAS 2 PZAS	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS CON	DURAZNOS COCIDOS CON

		CANELA	CANELA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA PICADA COCIDA	FRUTA AL HORNO
EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA
MENÚ # 3			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE
GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS 150g	CASCOS DE GUAYABA COCIDO 150g	GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS (150G)	GUAYABA 2 PZAS (150g)
GELATINA DE MOSAICO LIGHT	GELATINA DE MOSAICO LIGHT	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO
ENSALADA DE ZAHARIA Y JICAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR S/PAPA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JICAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JICAMA
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS AL HORNO 2 PZAS.	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA S/ AZUCAR	AGUA DE JAMAICA S/AZUCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA

CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO DE MANGO NATURAL	JUGO DE MANGO NATURAL
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA	CHAMPIÑONES A LA MEXICANA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO
			PAN DE CAJA
MENÚ # 3			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR
CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA JUGO DE PAPAYA CON NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO
FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (2 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA Y AMARANTO 2 PZAS
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA CON AZUCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZUCAR	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ C/ LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA CON	ENSALADA MIXTA CON	ENSALADA MIXTA

	MARGARINA,	MARGARINA,	
FRUTA AL HORNO	SIN PAPA	SIN PAPA	FRUTA AL HORNO
GELATINA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO	NUECES
MENÚ # 4			
NORMAL	PEDIATRIA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGA EMPANIZADA	NUGGETS DE POLLO	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/JITOMATE
NARANJA EN FLOR	NARANJA EN FLOR	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE, C/ AZUCAR
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE QUESO PANELA C/ AGUACATE, JITOMATE	EJOTES A LA MEXICANA
MAYONESA Y JITOMATE	MAYONESA Y JITOMATE	Y CREMA	MANZANA AL HORNO CON MERMELEDA
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	GELATINA DE ANÍS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO CON MERMELEDA	PAN DE CAJA

MENÚ # 4			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	JUGO ENVASADO	ATOLE S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	GELATINA DE AGUA
GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA	TORTILLAS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO	ESPAGUETTI ROJO
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA
PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE
NARANJA	CASCOS DE GUAYABA	NARANJA	NARANJA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LECHE	TÉ	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE
TÉ	LECHE	TÉ	TÉ
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MANZANA	MANZANA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GALLETAS MARIAS 4 PZAS	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 4			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO ENVASADO	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR VAINILLA

TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	JUGO ENVASADO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON VERDURAS
PAPAYA	MANGO EN ALMIBAR (2 MITADES)	MANZANAS COCIDAS (2 PZAS)	PAPAYA CON AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS CON MERMELADA (5 PZAS)	GALLETAS HABANERAS CON MANTEQUILLA (5 PZAS)	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETI AL HORNO	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ESPAGUETI AL HORNO
CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGAS AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	CHAYOTES SALTEADOS	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE
CASCOS DE GUAYABA	CACOS DE GUYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN C/ CHIA
CENA			
ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHUGA	ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	ATÚN A LA JARDINERA C/ AGUACATE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
FRUTA AL HORNO	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	PAN DE CAJA INTEGRAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 5			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE SIN LECHE SABOR FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES	QUESADILLAS CON QUESO	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES

Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	OAXACA 2 PZAS C/ TORTILLA DE HARINA	Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	Y/O FLOR DE CALABAZA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	ZANAHORIAS AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	PECHUGA CON VERDURAS EN CALDILLO DE JITOMATE
DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE	PIÑA COCIDA CON AZUCAR Y CANELA
PIÑA	PIÑA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	TORTILLA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	AGUA DE HORCHATA S/ LECHE
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE S/ LECHE
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)
CEREAL BRAN FLAKES	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS S/ CREMA
PLÁTANO	PLÁTANO	HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS
HUEVO DURO CON LIMÓN	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO	PLÁTANO
ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO PANELA	ATE
MENÚ # 5			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAIZENA SABOR FRESA S/ LECHE
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA

(TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)	(TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)		
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS
COCTEL DE FRUTAS NATURALES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT		
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZAS S/ LECHE	CREMA DE CALABAZAS S/LECHE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE
JITOMATE	DE JITOMATE	JITOMATE	JITOMATE
PIÑA	PIÑA COCIDA C/CANELA	PIÑA	PIÑA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA S/LECHE
CENA			
LECHE FRIA	LECHE FRIA	LECHE FRIA	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO EN VASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO
CEREAL BRAN FLAKES	CEREAL SIN AZÚCAR	CEREAL SIN AZÚCAR	ENSALADA DE POLLO CON MARGARINA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN	HUEVO COCIDO CON LIMÓN	PLÁTANO	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS
PERA	PERA AL HORNO	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	ATE	ATE
MENÚ # 5			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON SABOR FRESA
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)
REBANADAS DE AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	REBANADAS DE AGUACATE
COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE GROSELLA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
			ALEGRÍA

COMIDA			
SOPA DE CALABAZA	CALABAZAS SALTEADAS	CALABAZAS SALTEADAS	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	PECHUGA ASADA CON VERDURAS AL VAPOR EN CALDILLO DE JITOMATE
PIÑA COCIDA C/ AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/ CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			JUGO DE NARANJA
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	LECHE BAJA EN GRASA
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
CEREAL SIN AZÚCAR	TOSTADAS DE POLLO CON CREMA	ENSALADA DE POLLO CON CREMA	CEREAL BRAN FLAKES
HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	PLÁTANO
PLÁTANO	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO	CLARA DE HUEVO (2) PIEZAS
ATÉ	PAN CON MERMELADA	PAN CON MARGARINA	ATÉ
MENU # 6			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOT CAKES C/ MERMELADA	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	HOT CAKES C/ MERMELADA	POLLO AL HORNO
ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	CALABACITAS AL VAPOR
PAPAYA	YOGURT	PAPAYA	PAPAYA
GELATINA DE NARANJA	PAPAYA	GELATINA DE NARANJA	PAN DE CAJA
	GELATINA DE NARANJA		GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS(ZANAHORIA Y PAPA C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDIA	SANDIA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA COLADA

CENA			
TÉ	LECHE FRÍA	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)
MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	ROLLOS DE VERDURAS S/POLLO
PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTE AL VAPOR
COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA, PAPAYA Y	PAPAS A LA FRANCESA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (PERA, MANZANA, DURAZNO Y GUAYABA)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
NARANJA)	COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA,		GALLETA CON MERMELADA
	PAPAYA NARANJA)		
MENÚ # 6			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO (1 PZA)
SALSA MEXICANA S/ CHILE	CALABACITAS SALTEADAS	SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/CHILE
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	PAPAYA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN TOSTADO	PAN TOSTADO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIAS Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDÍA NO MADURA	MANZANA COCIDA	SANDIA	SANDIA
GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)
AGUA DE NARANJA SIN AZUCAR	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ

JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
PEPINOS CON LIMON Y SAL	CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 6			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON MAICENA SABOR NUEZ
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO
CALABACITAS SALTEADAS	CALABACITAS SALTEADAS (DOBLE RACION)	CALABACITAS SALTEADAS (DOBLE RACION)	CALABACITAS AL VAPOR (DOBLE RACION)
PAPAYA	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PAPAYA
PAN DE CAJA	GALLETAS MARIAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO
GELATINA DE GROSELLA			GELATINA DE GROSELLA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS(PAPA Y ZANAHORIA)
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
PAN BLANCO DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA COLADA
			NOPAL ASADO (1 PZA)
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO NATURAL	JUGO ENVASADO	GELATINA LIGHT	JUGO NATURAL
ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
PAN DE CAJA	GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MARGARINA	GALLETAS CON MERMELADA

	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 7			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE CON AZÚCAR
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL (NARANJA)	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO 3 REBANADAS (120g)
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA CON CREMA SIN CHICHAROS	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMIBAR
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
SALPICÓN DE RES C/LECHUGA , PAPA	BANDERILLAS (2 PZAS)	SALPICÓN DE RES CON PAPA, QUESO, AGUACATE	SALPICÓN DE RES CON ZANAHORIA Y CHAYOTE COCIDO
JITOMATE, AGUACATE Y QUESO	SALSA CATSUP Y MAYONESA	Y JITOMATE MONDADO	PLÁTANO
PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PAN DE CAJA
TOSTADAS	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN COLADO	AGUA DE MELÓN COLADO
AGUA DE MELÓN			
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	SANWICH DE ATÚN A LA MEXICANA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIA COCIDA	ZANAHORIAS COCIDAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	GALLETAS MARÍAS 5 PZAS.
MENÚ # 7			

DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	JUGO DE NARANJA NATURAL	JUGO DE NARANJA NATURAL
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESO ALA PLANCHA (120g)	QUESO ALA PLANCHA (120g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)
ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN NO MADURO	PERA COCIDA	MELÓN	MELÓN
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
		SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICON DE RES C/ LECHUGA, QUESO	SALPICON DE RES C/ ZANAHORIA Y CHAYOTES COCIDOS	SALPICON DE RES C/ LECHUGA, PAPA,	SALPICON DE RES CON VERDURAS
JITOMATE Y AGUACATE	MANZANA COCIDA	JITOMATE, ZANAHORIA	COCIDAS
TOSTADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	TOSTADAS	TOSTADAS
AGUA DE MELÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE MELÓN COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN
PERA		PLÁTANO	PLÁTANO
CENA			
TE	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATUN EN AGUA A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA
PAPAYA	MEXICANA	MEXICANA	MEXICANA
JICAMA RALLADA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MENÚ # 7			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO DE NARANJA NATURAL COLADO	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE Y AZUCAR	LECHE DE SOYA CON AVENA

TE DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA
QUESO A LA PLANCHA	QUESO ALA PLANCHA (60g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO (3 REBANADAS)
ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS (DOBLE RACIÓN)	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS (DOBLE RACIÓN)	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS
PERA COCIDA	PERA COCIDA (2 PZAS)	PERA COCIDA (2 PZAS)	PERA COCIDA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	ENSALADA DE NOPALES
GELATINA DE UVA	ATE CON GALLETAS	GALLETAS HABANERAS C/MARGARINA	PAN INTEGRAL
			GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICON DE RES C/ VERDURAS COCIDAS	SALPICON DE POLLO (60g) C/ VERDURAS COCIDAS (S/PAPA)	SALPICON DE POLLO (60g) C/ VERDURAS COCIDAS (S/PAPA)	SALPICÓN DE POLLO C/ VERDURAS COCIDAS
PLÁTANO	MANZANA COCIDA (2 PZAS)	MANZANA COCIDA (2 PZAS)	MANZANA COCIDA (2 PZAS)
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN COLADA
			PAPAY C/ AMARANTO
CENA			
JUGO ENVASADO	TÉ	ATOLE SIN LECHE	TÉ
TÉ CON AZÚCAR	JUGO ENVASADO	TÉ SIN AZÚCAR	JUGO DE NARANJA NATURAL SIN COLAR
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	ATÚN A LA MEXICANA 30g	ATÚN A LA MEXICANA 30g	ATÚN A LA MEXICANA
PAPAYA	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	PAPAYA
JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA CON ZANAHORIA RALLADA
	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS 30g	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 8			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/ CHILE	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA
SANDIA	SANDIA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE FRAMBUESA

COMIDA			
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	NUGGETS DE PESCADO	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO
JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
	GALLETAS MARIAS 4 PZAS		
MENÚ # 8			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE SIN AZÚCAR	YOGURT	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO CON VERDURAS
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA
GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE FRAMBUESA	
COMIDA			
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA

ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO	TÉ
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA
JITOMATE Y AGUACATE.	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA	GELATINA
MENÚ # 8			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (S/SAL, AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA (2 PZAS) CON MERMELADA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS
GELATINA DE FRAMBUESA	PAN TOSTADO CON MIEL	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS
	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	
COMIDA			
PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
CHAYOTE COCIDO SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMÍBAR C/ AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA

CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	TÉ	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	TÉ
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA
JITOMATE MONDADO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES SALTEADOS	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
GELATINA			GELATINA
MENÚ # 9			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLAS DE HARINA
AGUACATE EN REBANADAS	NARANJA EN FLOR	AGUACATE EN REBANADAS	CHAYOTE AL VAPOR
NARANJA EN FLOR	PAN DULCE 1 PZA. 40g	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS.	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g		PAN DULCE SIN CUBIERTA 40g	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI AL HORNO
BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE CON VERDURAS	SALCHIPULPOS	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
CHOCOLATE	CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO

HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA RUSA (SIN CHICHARO)	SANDWICH DE ATÚN ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
TE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA INTEGRAL 2 PZAS, QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA INTEGRAL 2 PZAS, QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESADILLAS DE PAPA	QUESADILLAS DE PAPA
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
DURAZANOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS.
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE ANÍS	
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE VEGETALES	CONSOMÉ DE POLLO	CONSOMÉ DE POLLO
BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE CON VERDURAS
TORTILLA	TORTILLA	PAPAYA	PAPAYA
AGUA DE GUAYABA COLADA SIN AZUCAR	AGUA DE GUAYABA COLADA SIN AZUCAR	TORTILLAS	TORTILLAS
		AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	TÉ	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	HOJALDRAS (DE PAN INTEGRAL) DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
		DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR

MENÚ # 9			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE C/ AZUCAR	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	JUGO DE NARANJA NATURAL
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
QUESADILLAS DE PAPA	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE PAPA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)
DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS
GELATINA DE ANÍS	PAN TOSTADO CON CAJETA	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSUMÉ CON VERDURAS	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	CONSOME CON VERDURA SIN SAL
ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
BISTEC EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA EN CALDILLO DE
JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE GUAYABA COLADA
			PAPAYA C/ AVENA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA CON CREMA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	DURAZNOS EN ALMÍBAR
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	
MENÚ # 10			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			

LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ROLLO DE JAMÓN DE PAVO (3 PZAS) CON ENSALADA MIXTA
PLATANO	PLATANO	PLATANO	MANZANA COCIDA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	PAN DE CAJA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	QUESADILLA CON POLLO GUISADO
SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	
MENÚ # 10			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO
MANZANA	MANZANA COCIDA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA

GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	MANZANA	MANZANA
		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
		GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA.)
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
RUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
AGUA DE FRUTAS SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS	AGUA DE FRUTAS
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
OMELETT DE ESPINACA	OMELETT DE ESPINACA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA
SALSA PICO DE GALLO	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MENÚ # 10			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO 1 PZA.	HUEVO REVUELTO 1 PZA	CLARAS DE HUEVO CON JITOMATE (4 MITADES)
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MANZANA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO DE AGUA ALEGRÍA
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS

ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO
FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (AL HORNO)	FRUTA AL HORNO
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
			ENSALADA DE EJOTES
CENA			
LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE DE FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
PERA AL HORNO	PERA	PERA	PERA AL HORNO CON MERMELADA
MENÚ # 11			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE CAJETA	YOGURT	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PICADILLO	PICADILLO	PICADILLO S/CHICHARO	PICADILLO
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	ENSALADA DE VERDURAS AL HORNO
TORTILLA	CARLOS V	TORTILLA	PAPAYA
YOGURT	TORTILLA	YOGURT	TORTILLA
			GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CEVICHE DE ATÚN	CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA

CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA DE POLLO	NUGGET DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
BOLILLO INTEGRAL	BOLILLO INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
MENÚ # 11			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE DE CAJETA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE
TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN
PICADILLO SIN PAPA	PICADILLO SIN PAPA	PICADILLO	PICADILLO
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ÁCIDO	JUGO ENVASADO	JUGO DE FRUTA NATURAL
MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA

CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 11			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE CAJETA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR CAJETA
TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN
PICADILLO S/CHICHARO	PICADILLO DE POLLO S/ PAPA	PICADILLO DE POLLO S/PAPA	PICADILLO DE POLLO
PAPAYA	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS (DOBLE RACION)	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS (DOBLE RACION)	ENSALADA DE VERDURAS (DOBLE RACION)
TORTILLAS	CASCOS DE GUAYABAS COCIDAS	CASCOS DE GUAYABAS COCIDAS	PAPAYA C/ AMARANTO
GELATINA DE NARANJA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
			GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
ATÚN A LA VERACRUZANA	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA C/CREMA)	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA C/CREMA)	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA SIN/CREMA)
GALLETAS HABANERAS	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMIBAR
FRUTA EN ALMÍBAR	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PAPAYA
			CIRUELA PASA
CENA			
TE	TE	TE	TE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA 30g	PECHUGA A LA PLANCHA 30g	PECHUGA A LA PLANCHA
CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	PURE DE MANZANA	PURE DE MANZANA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 12			

NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
LECHE CON CHOCOLATE	LECHE CON CHOCOLATE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TACOS DE POLLO CON LECHUGA, CREMA Y QUESO	TACOS DE POLLO CON LECHUGA, CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON Jitomate en tortilla de harina	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON Jitomate en tortilla de harina
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA DE FRAMBUESA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA DE FRAMBUESA
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON Jitomate	SOPA DE ALMEJA CON Jitomate	SOPA DE ALMEJA CON Jitomate	SOPA DE ALMEJA CON Jitomate
ALBONDIGAS EN CALDILLO CON CALABACITAS	ALBONDIGAS EN CALDILLO CON CALABACITAS	ALBONDIGAS EN CALDILLO CON CALABACITAS	ALBONDIGAS EN CALDILLO CON CALABACITAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA CON MERMELADA	FRUTA COCIDA CON MERMELADA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE CON AZÚCAR
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO
HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	GELATINA
ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA SALTEADAS	
MENÚ # 12			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO

QUESADILLAS DE POLLO GUISADO EN TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO EN TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/ JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/JITOMATE EN TORTILLA DE MAÍZ
COCTEL DE FRUTAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA LIGHT	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO
CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA
CENA			
	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	EMPANADA DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	TÉ
EMPANADA DE CHAMPIÑONES	PAPAYA	COCKTAIL DE FRUTAS	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	ZANAHORIA SALTEADA	GALLETAS CON MERMELADA	COCKTAIL DE FRUTAS
ZANAHORIAS RAYADAS CON LIMÓN			GALLETAS CON MERMELADA
MENÚ # 12			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE NARANJA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE NARANJA
			NARANJA EN FLOR

COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO
CALABACITAS	DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			ENSALADA DE NOPALES
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA
MENÚ # 13			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA
		GELATINA DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
TORTILLA	TORTILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)

		AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ CARNE MAGRA DE RES
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 13			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS
MELÓN NO MADURO	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	MELÓN	MELÓN
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE GROSELLA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES (1 PZA)
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CHAYOTES AL VAPOR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	COMPOTA DE FRUTA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
	TORTILLAS		
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO	TÉ
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO

PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ENSALADA DE VERDURAS
		ENSALADA DE VERDURAS	
MENÚ # 13			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE SOYA
TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN
CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE GROSELLA	GALLETAS MARIAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	COMPOTA DE FRUTA
COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	TORTILLA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
TORTILLAS	AGUA DE SANDIA COLADA	AGUA DE SANDIA COLADA	
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO NATURAL
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	PECHUGA A LA MEXICANA
FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 14			

NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINÉTICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HUEVO A LA MEXICANA	HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y CAJETA	HUEVO A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE PAPA
ZANAHORIAS AL VAPOR	CHAYOTES GRATINADOS	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
MILANESA DE POLLO	MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIAS CON LIMÓN	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 14			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN

HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA	MANZANA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA
NOPAL ASADO CON SAL	NOPAL ASADO CON SAL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
TÉ	TÉ		
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO NATURAL	ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE
MARINA DE JAMÓN DE PAVO	MARINA DE JAMÓN DE PAVO	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	FRUTA AL HORNO	MARINAS DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	EJOTES AL VAPOR	CREMA, UNA CUCHARADITA POR RACIÓN	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GELATINA DE AGUA
		GELATINA DE AGUA	
MENÚ # 14			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN CON MANTEQUILLA	JUGO DE NARANJA C/ PAPAYA

COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO			
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA PLANCHA 60g	PECHUGA A LA PLANCHA 60g	PECHUGA A LA NARANJA
ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA	NOPAL ASADO 2 PZAS.	NOPAL ASADO 2 PZAS	NOPAL ASADO 2 PZAS
FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO
MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN
1 CUCHARADA POR RACIÓN	2 CUCHARADITAS POR RACIÓN	3 CUCHARADAS POR RACIÓN	
FRUTA DE TEMPORADA EN DULCE	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
GELATINA DE AGUA	GALLETAS MARIAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 15			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	PIÑA EN ALMIBAR	PIÑA COCIDA CON CANELA
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES	TINGA DE RES
LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS AL VAPOR

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR
AGUA DE PIÑA	AGUA DE PIÑA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
	CHOCOLATE CARLOS V	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE CALIENTE	LECHE CALIENTE	LECHE CALIENTE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	CALABACITAS CON POLLO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	PLÁTANO O FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE CAJA BLANCO
MENÚ # 15			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	JUGO	JUGO
TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
ENSALADA MIXTA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA	PIÑA
PIÑA	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TOSTADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	TOSTADAS	TOSTADAS
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE

JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURA CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MIEL
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
		GELATINA	
MENÚ # 15			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO	JUGO	ATOLE SIN LECHE	JUGO
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS MARIAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE LIMÓN
			NARANJA EN FLOR
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS
FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA SIN AZÚCAR (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURAS	ROLLOS DE VERDURAS	CALABACITAS AL VAPOR CON TROZOS DE
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	QUESO PANELA SIN SAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	FRUTA AL HORNO
GELATINA	GALLETAS MARIAS 4 PZAS.	PAN TOSTADO 1 PZA.	PAN BLANCO DE CAJA

NOTA: EN CASO DE QUE EL PACIENTE SEA INMUNODEPRIMIDO O INFECTOCONTAGIOSO LE SERA SUMINISTRADA AGUA EMBOTELLADA DE ACUERDO A INDICACION MEDICA

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado
Licuado de durazno con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de avena con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de amaranto con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de maicena con vainilla con leche de soya con azúcar
Champiñones a la mexicana	Quesadillas de papa guisada	Claros de huevo revueltas con chayote, tortillas	Entomatadas con crema en tortillas de maíz 3 pzas	Calabacitas a la mexicana con granos de elote y crema	Enchiladas con tortilla de maíz rellenas de requesón	Papitas cambray con margarina, cebolla y perejil
Manzana al horno con mermelada 2 piezas	Duraznos en almíbar (200 g)	Pera cocida 1 pieza grande	Plátano	Cóctel de frutas (plátano picado con papaya) esto se picara al momento.	Piña en almíbar	Papaya
Tortilla	Esquites	Ejotes al vapor	Zanahorias al vapor	Tortilla	Chayotes al vapor	Ejotes al vapor
Pan integral de caja con mermelada (1 rebanada)	Galletas marías con cajeta 5 pzas	Pan integral de caja 2 pzas	Pan integral de caja con mermelada 1 pza.	Galletas marías 5 pzas	Pan integral de caja con cajeta	Galletas marías 5 pzas
Gomitas	Bombones	Gelatina	Caramelos	Gomitas	Bombones	Gelatina

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA						
Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica	Sopa aguada de la dieta hipo sódica
Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica	Sopa seca de la dieta hipo sódica
Tinga de soya con guarnición de zanahoria	Picadillo con papa, zanahoria y chícharo	Albóndigas de soya en caldillo de jitomate con guarnición de calabazas	Pechuga 60 grs de pollo deshebrada en tomate con papas	Tortitas de espinaca 2 pzas con clara de huevo con guarnición de ejotes	Quesadillas de flor de calabaza con tortilla de maíz	Tortitas de flor de jamaica con guarnición de chayotes al vapor
Pan de caja 2 rebanadas	Tortillas de maíz 2 pzas.	Tortillas de maíz 2 pzas.	Tortillas de maíz 2 pzas.	Esquites	Tortilla de maíz 2 piezas	Tortilla de maíz 2 piezas
Caramelos	Gomitas	Bombones	Ate	Caramelos	Bombones	Gomitas
Agua de frutas (no ácida) con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar.

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA						
Atole de maicena con leche de soya con azúcar	Licudo de plátano con leche de soya	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Licudo de nuez con leche de soya	Atole de harina de arroz con leche de soya	Licudo de plátano con leche de soya	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
Calabacitas a la mexicana con granos de elote	Ejotes salteados con cilantro y cebolla	Quesadillas de flor de calabaza con epazote y cebolla	Tortitas de papa (con clara de huevo) zanahoria rallada	Champiñones con epazote y cebolla	Picadillo de soya en caldillo de jitomate con papa y zanahoria	Soya a la mexicana. Zanahoria salteada con perejil y cebolla
Até	Manzana al horno con mermelada	Cascos de guayaba en almíbar	Melón 70grs.	Manzana cocida con canela y azúcar	Pera cocida	Papaya escarchada
Pan tostado (2 reb)	Tortillas 2pzas	Zanahorias al vapor	Tortillas 2pzas	Tortillas 2pzas	Tortillas de maíz	Tortillas de maíz
Paletas de caramelos (2)	Galletas de avena Quaker 4pzas	Galletas Marías con mermelada 4 pzas	Gomitas	Winis (caramelo suave)	Gomitas	Galletas de avena Quaker 4pzas

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar
 EN CASO DE REQUERIR SE SOLICITARA EXTRA LO SIGUIENTE:
 1. CLARA DE HUEVO
 2. GELATINA
 3. POLLO

DIETAS HIPERPROTÉICAS*, HIPERCALORICAS - Y DE ALTO RESIDUO + PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
*Yogurt 200 ml.	Rollitos de jamón 2 rebanadas	Huevo duro con limón	Queso panela 40 g	Licudo con leche, fruta y almendras	Yogurt 200 ml	Gelatina con leche
- Ate 60 g	Pan tostado con cajeta 2 rebanadas	Duraznos en almíbar con crema	Arroz con leche	Gomitas	Fruta picada con lechera	Galletas marías con miel 5 piezas
+ Ciruela pasa 25 g.	Barritas de salvado de trigo	Licudo de ciruela pasa 200 ml	Jugo de naranja con salvado 200 ml	Licudo con fruta y avena 200 ml	Papaya con salvado	Jugo de naranja con salvado 200 ml
BLANDA						
Ciruela pasa cocida	Yogurt con avena.	Jugo de papaya con salvado	Ensalada mixta de verdura (chayote, zanahoria, calabaza y espinacas)	Ensalada de frutas cocidas (manzana, pera, guayaba)	Espinacas al vapor	Pera al horno
COMIDA						
* Queso panela 40 g.	Alegría 60 g	Pechuga a la plancha 100 g.	Ate con queso, 30g y 30 g	Queso Oaxaca 50 g	Bistec asado 100 g	Pechuga al plancha 100g
- Palanqueta de cacahuate 60 g.	Arroz con leche	Chocolate macizo	Natilla de nuez	Plátanos con crema	Flan napolitano	Muéganos
+ Yogurt con all bran	Sopa de elote	Jugo de naranja sin colar	Nopales a la mexicana guisados	Papaya con miel y salvado 200 g.	Zanahoria rallada con limón y sal 100 g	Nopales con jitomate y cebolla 100 g.
BLANDA						
Papaya con salvado 200 g	Sopa de elote	Puré de ciruela pasa	Mango con amaranto	Papaya con miel y salvado 200 g	Jugo de papaya con salvado	Puré de ciruela pasa

DIETAS HIPERPROTÉICAS*, HIPERCALÓRICAS - Y DE ALTO RESIDUO † PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA						
* Atún con verduras cocidas	Flan napolitano	Yogurt	Chayotes gratinados	Queso panela 40 g	Rollos de jamón con queso, 40g y 2 rebanadas	Yogurt 200ml
- Galletas marías con ate, 6 piezas 40g	Palanqueta de cacahuete	Gomitas 50g	Chocolate macizo	Arroz con leche	Bombones 60 g	Alegría 60g
+ Zanahoria rallada con limón y sal	Betabel rallado con limón	Jugo de naranja sin colar	Papaya con avena	Cóctel de frutas con salvado 20g	All bran con leche 20g y 200 ml	Licuada de ciruela 200ml
BLANDA						
Ensalada de mango y papaya 200 g	Jugo de papaya 200 ml	Yogurt 120 ml con salvado	Papaya con avena 150 g y 30 g	Mango picado 200 g con salvado	Puré de ciruela pasa	Jugo de papaya

DIETAS NEFROPATAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Yogurt 120 ml	Pechuga asada 60g	Atún en agua con verduras cocidas 60 g	Queso panela 40 g	Huevo duro con limón	Yogurt 120 ml	Alegría
Gomitas 60g	Pan tostado con miel	Bombones 60 g	Galletas marías con mermelada	Ate	Fruta cocida con miel	Galletas marías con miel
COMIDA						
Atún en agua sin sal 60 g.	Alegría 30g	Pechuga a la plancha 60 g.	Pescado a la plancha 60 g.	Picadillo sin sal 60 g	Alegría 30 g.	Muslo 60 g.
Bombones 60 g.	Gomitas 60g	Paleta de caramelo	Ate 40 g.	Fruta en almíbar	Dulce macizo 24 g.	Ate 40 g
CENA						
Pan tostado con mermelada, ración	Gomitas, 6 piezas	Bombones, 4 piezas	Galletas marías con mermelada, 4 piezas	Ate (40g)	Paleta de caramelo, 1 pieza	Alegría, 1 pieza

ASTRINGENTE HIPER - HIPER

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Jamón de pavo a la plancha 120 grs con zanahorias cocidas	Papa al horno	Clara de huevo revueltas con zanahoria	Quesadillas de pollo guisado con tortilla de maíz guarnición de chayotes al vapor	Claros de huevo revueltas con jamón de pavo	Ensalada de pollo con papa y zanahoria. Galletas habaneras	Rollitos de jamón 3 pzas con chayotes al vapor
Pan tostado	Guayabas cocidas	Galletas marías	Pan tostado	Plátano	Pera cocida	Gelatina de agua
COMIDA						
Pechuga a la plancha en caldillo de jitomate colado con chayote	Salpicón de res con papa y zanahoria	Caldo de pollo con verduras (zanahoria, chayote) y pechuga deshebrada	Picadillo con papa y zanahoria (Tortillas de maíz)	Bistec con papas	Caldo de res con verduras	Papa al horno
Plátano	Gelatina de agua	Duraznos en almíbar	Ate 40 g.	Guayabas cocidas	Gelatina de agua	Pera cocida
CENA						
Carne asada con chayotes	Ensalada de pollo con chayote y zanahoria	Quesadillas de papa en tortilla de maíz	Sándwich de jamón de pavo	Rollos de pollo rellenos de verdura (chayote y zanahoria)	Fajitas de res con verduras	Pechuga a la plancha con chayotes
Manzana al horno con canela y azúcar *Db s/azúcar)	Gelatina de agua	Fruta en almíbar	Pan tostado con mermelada	Plátano	Duraznos en almíbar	Ate 40 grs

MENÚ PARA DIETAS PICADAS

DESAYUNO						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.) Jugo natural	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.) Jugo natural	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)
Compota de manzana	Plátano	Pera o manzana al horno	Papaya picada	Yogurt	Duraznos en almíbar picados	Gelatina

COMIDA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)
Flan	Pera cocida picada	Sandia Picada	Manzana cocida	Plátanos con crema	Mouse de mango	Papaya Picada

CENA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)
Yogurt	Gelatina	Papaya Picada	Gelatina	Duraznos en almíbar picados	Sandia Picada	Pera cocida

CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Licuada de Manzana Jugo envasado Durazno en almíbar Papa con calabaza Pan blanco de caja	Leche con vainilla Jugo envasado Zanahoria Papaya Pan blanco de caja	Leche con fresa Jugo envasado Espinaca Manzana Pan blanco de caja	Atole de fresa Jugo envasado Yogurt Pera Ejote Galleta María 3 pzas	Licuada de nuez Jugo envasado Huevo a la mexicana Durazno en almíbar Calabaza Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo natural Gelatina Guayaba en almíbar Espinaca Pan blanco de caja	Leche Jugo natural Cereal Plátano Jugo envasado Zanahoria cocida
COMIDA						
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Hígado de pollo con zanahoria Guayaba	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Calabaza con zanahoria	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Zanahoria Pera Agua de sabor	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Espinaca Guayaba Agua de sabor	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Picadillo Zanahoria Pera Agua de sabor	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Calabaza cocida Mango en almíbar	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Carne molida Calabacita y chayote Pera cocida Agua de sabor Pan blanco de caja

Agua de sabor Pan de blanco de caja	Papaya Durazno en almíbar Agua de sabor Pan de blanco de caja	Pan blanco de caja	Pan blanco de caja	Pan blanco de caja	Agua de sabor Pan blanco de caja	
CENA						
Atole de fresa Jugo envasado Chayote a la mantequilla Yogurt Peras cocidas Pan blanco de caja	Atole de cajeta Jugo envasado Plátano Calabaza a la mantequilla Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Chayote con mantequilla Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Té Molida de rés Durazno Até Pan blanco de caja	Licudo de manzana con almendras Té Calabaza con elote Gelatina de leche Pan blanco de caja	Atole de avena Té Jugo envasado Chayote Papaya molida Helado de limón	Leche Jugo envasado Yogurt Papaya Ejotes Galleta María

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO								
8	9	10	11	12	13	14	15	15
Leche con vainilla Jugo envasado Natilla Ciruela Zanahoria Pan blanco de caja 2 pzas	Atole con leche Té Flan napolitano Pera Calabaza Pan blanco de caja 2 pzas	Leche con miel Jugo envasado Yogurt Guayaba Chayote Pan blanco de caja 2 pzas	Licudo de avena con manzana Jugo envasado Chayote Gelatina Pan blanco de caja 2 pzas	Atole de guayaba Jugo envasado Jamón de pavo Espinacas Pan blanco de caja 2 pzas	Licudo de almendras Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Jugo envasado Pan blanco de caja 2 pzas	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Ejotes Gelatina	Licudo de avena Jugo envasado Manzana Acelgas Pan blanco de caja	Licudo de avena Jugo envasado Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA							COMIDA	COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente

pavo Chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Espinacas Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	pollo Ejotes Duraznos en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Calabaza Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	pollo Zanahoria Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Chayote Fruta en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Molida de res Pera Agua de sabor Pan de blanco de caja	Molida de res Pera Agua de sabor Pan de blanco de caja
CENA							CENA	CENA
Arroz con leche Jugo envasado Chayote Plátano Pan blanco de caja	Leche Cereal Plátano Chayote Molido Queso cottage	Atole de nuez Té Jamón de pavo Calabazas Papaya Pan blanco de caja	Atole de vainilla Jugo envasado Yogurt Pera Pan blanco de caja	Yogurt de beber Papilla de avena con manzana Té Gelatina en agua Galletas Marías	Leche Jugo envasado Papilla de avena Manzana Espinacas Pan blanco de caja	Licudo de papaya Jugo envasado Molida de pollo Chayote Pera Gelatina de agua Pan blanco de caja	Licudo de nuez Jugo envasado Zanahoria Yogurt Guayaba Pan blanco de caja	Licudo de nuez Jugo envasado Zanahoria Yogurt Guayaba Pan blanco de caja

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

ALGUNAS PAPILLAS SE TENDRAN QUE MODIFICAR DE ACUERDO CON EL PADECIMIENTO, LO CUAL SERA ESPECIFICADO POR LA DIETISTA RESPONSABLE DE CADA PISO.

CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Licudo de Manzana Té sin azúcar Gelatina light Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche con vainilla Té sin azúcar Zanahoria Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Leche con fresa sin azúcar Té sin azúcar Espinaca Manzana Pan integral de caja 2 pzas	Atole de fresa s/azúcar Té sin azúcar Yogurt Manzana Ejote Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de nuez sin azúcar Té sin azúcar Huevo a la mexicana Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Gelatina light Manzana cocida Espinaca Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Zanahoria cocida Gelatina light
COMIDA						

Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Hígado de pollo con zanahoria Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Calabaza con zanahoria Papaya Durazno Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Espinaca Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Picadillo Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Calabaza cocida Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Carne molida Calabacita y chayote Pera cocida Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA						
Té sin azúcar Chayote a la mantequilla Yogurt natural Peras cocidas Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Pera Calabaza a la mantequilla Gelatina de agua light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Pera Chayote con mantequilla Gelatina de agua light	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Molida de res Calabaza Durazno Pan integral de caja 2 pzas	Licuido de manzana con almendras s/azúcar Té sin azúcar Calabaza con elote Guayaba Yogurt natural	Licuido de amaranto y nuez Té sin azúcar Chayote Papaya molida Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Papaya Ejotes Galleta Habanera

CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO							
8	9	10	11	12	13	14	15
Leche con vainilla sin azúcar Té sin azúcar Yakul light Ciruela Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de fresa sin azúcar Té sin azúcar Molida de pollo Pera Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Guayaba Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de avena con manzana s/azúcar Té sin azúcar Chayote Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Atole de guayaba s/azúcar Té sin azúcar Jamón de pavo Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de almendras s/azúcar Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Té sin azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Ejotes Gelatina light	Licudo de avena s/azúcar Té sin azúcar Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA							COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Chayote Pera Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Espinacas Guayaba Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Ejotes Puré mixto de frutas Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Calabaza Manzana Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Zanahoria Guayaba Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Chayote Pera Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo Chayote Manzana Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Gu Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA							CENA
Arroz con leche s/azúcar Té sin azúcar Chayote Durazno Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Manzana Chayote Molido Gelatina light	Té sin azúcar Jamón de pavo Calabazas Papaya Yogurt natural Pan integral de caja 2 pzas	Atole de vainilla s/azúcar Té sin azúcar Yogurt Pera Pan integral de caja 2 pzas	Yakul light Papilla de avena con manzana Té sin azúcar Gelatina light Galletas Marías 3 pzas	Leche Té sin azúcar Papilla de avena Manzana Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de papaya s/azúcar Té sin azúcar Molida de pollo Chayote Pera Gelatina de agua light Pan integral de caja 2 pzas	Licudo de nuez Té sin azúcar Zanahoria Yogurt natural Guayaba Pan blanco de caja

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

ALGUNAS PAPILLAS SE TENDRAN QUE MODIFICAR DE ACUERDO CON EL PADECIMIENTO, LO CUAL SERA ESPECIFICADO POR LA DIETISTA RESPONSABLE DE CADA PISO.

DIETAS COMPLEMENTARIAS

COMPLEMENTARIA 1 (250 KCAL) SÓLO FRUTA 6 MESES

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Manzana	Guayaba	Pera	Papaya	Plátano	Manzana	Plátano

COMPLEMENTARIA 2 (500 KCAL) FRUTA Y VERDURA 6 MESES

Manzana	Durazno	Pera	Manzana	Plátano	Pera	Papaya
Zanahoria	Chayote	Papa	Calabaza	Espinaca	Chícharo	Chayote

COMPLEMENTARIA 3 (750 KCAL) FRUTA, VERDURA Y CARNE 7-10 MESES

Manzana	Durazno	Pera	Papaya	Plátano	Manzana	Durazno
Zanahoria	Chayote	Papa	Calabaza	Espinaca	Chícharo	Chayote
Pollo	Carne de res magra	Hígado de pollo	Pollo	Carne de res magra	Hígado de pollo	Pollo

- SE COMPLEMENTARÁN CON PURÉ DE CEREAL, ÚNICAMENTE DE ARROZ Y AVENA, JUGO ENVASADO Y GELATINA
- LAS PREPARACIONES DE HÍGADO DE POLLO DEBERÁN SER MANEJADOS ADECUADAMENTE, SINO NO SE ACEPTARÁN
- LA CARNE MOLIDA DE RES ASÍ COMO LA DE POLLO DEBERÁ SER MAGRA

EN EL CASO DE TODOS LOS MENÚS ARRIBA DESCRITOS, PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE CADA PACIENTE; EN CUYO CASO LAS NUTRILOGAS Y/O DIETISTAS REALIZARAN SUS CALCULOS, SOLICITANDO LOS INSUMOS NECESARIOS PARA CUBRIRLOS.

MENÚS DE COMPLASCENCIAS PARA PACIENTES CON DIETA ESTERIL EN QUIMIOTERAPIA

- BANDERILLAS
- CALDO DE POLLO O DE RES CON VERDURAS
- CARNE ASADA O PECHUGA
- CHILAQUILES CON POLLO O QUESO PANELA EN TROZO
- CLUB SÁNDWICH
- CORN FLAKES, ZUCARITAS, CHOCO KRISPIN, BRAN FLAKES, FRUTS LUPS INDIVIDUAL.
- CROQUETAS DE POLLO O DE ATÚN
- EMPANADAS DE JAMÓN CON QUESO
- ENCHILADAS
- ENFRIJOLADAS
- FILETE DE PESCADO EMPANIZADO, A LA PLANCHA O EMPAPELADO
- HAMBURGUESA CON BOLLO CON PURÉ DE PAPA
- HAMBURGUESA CON PAPAS A LA FRANCESA
- HOT DOGS
- HOT CAKES CON MIEL, CAJETA O MERMELADA
- HUEVOS AL GUSTO
- MILANESA DE POLLO O RES CON PAPAS A LA FRANCESA
- MOLLETES
- QUESADILLAS
- SALCHIPULPOS
- SINCRONIZADAS
- TACOS DE POLLO, CARNE O PAPA
- TORTAS
- QUESADILLAS DE QUESO (TOTILLA MAIZ O HARINA)

SOPAS

- ARROZ
- DE PASTA
- SOPA CREMA DE ELOTE. ZANAHORIA, HONGOS, ESPÁRRAGOS
- ESPAGUETI A LA ITALIANA, BLANCO O A LA BOLOGÑESA
- SOPA DE CODITO EN FRÍO
- SOPA DE VERDURAS
- CONSOME DE POLLO
- LENTEJAS
- SOPA DE FRIJOL

BEBIDAS Y POSTRES

- ARROZ CON LECHE
- CÓCTEL DE FRUTAS CRUDAS (SANDÍA, MELÓN, GUAYABA Y PIÑA) COCIDAS (DURAZNO, MANGO, PERA, MANZANA Y GUAYABA)
- DANONINO
- FLAN NAPOLITANO

- GELATINA DE LECHE
- GELATINA INDIVIDUAL
- JUGO BOING DE 250 ML. TETRA PACK SABOR ; DURAZNO, GUAYABA, MANGO, UVA Y MANZANA
- MAMUT
- NIEVE
- PALETA DE HIELO HOLANDA
- MALTEADAS DE SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA ALPURA O LALA
- YOGURT INDIVIDUAL SABOR; FRESA, MANGO, DURAZNO, MANZANA, ZARZAMORA
- YOGURT PARA BEBER DE SABOR
- YOGURT NATURAL
- YAKULT
- YAKULT LIGHT
- GELATINA LIGHT
- ADES
- GERBER (FRUTAS, VERDURAS, CARNES)
- QUESO COTTAGE
- LECHE CONDENSADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MERMELADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MANTEQUILLA EN TAMAÑO INDIVIDUAL

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

1	2	3	4	5
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
30	30	30	30	30
CEREAL CON LECHE (INDIVIDUAL)	CUERNITO CON QUESO PANELA	SANDWICH DE POLLO CON CREMA	HOJALDRA DE ATÚN CON CREMA	HUEVO COCIDO (2 PZAS) CON VERDURA COCIDA
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMÍBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA BICOLOR
30	30	30	30	30
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
30	30	30	30	30
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
30	30	30	30	30
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
30	30	30	30	30

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

6	7	8	9	10
BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
30	30	30	30	30
EMPANADA DE POLLO	SANDWICH DE QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON QUESO PANELA	HAMBURGUESA DE POLLO	EMPANADA DE ATUN
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMÍBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE FRESA	GELATINA DE NARANJA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE GROSELLA
30	30	30	30	30
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
30	30	30	30	30
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
30	30	30	30	30
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
30	30	30	30	30

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 1 AL 7

1	2	3	4	5	6	7
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE	PEPITOS	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	CHAPATA DE ENSALADA DE ATÚN
250	250	250	250	250	250	250
GUAYABA 2 PZAS. MEDIANAS	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE ANÍS	GELATINA MOAICO	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA COMBINADA DE AGUA C/LECHE	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE LECHE (FRESA)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 8 AL 14

8	9	10	11	12	13	14
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO PANELA	PEPITOS	HAMBURGUESA DE RES CON PAPAS	TORTA DE MILANESA (POLLO)	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA
250	250	250	250	250	250	250
MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA COMBINADA DE AGUA C/LECHE	GELATINA DE ANÍS	GELATINA DE LECHE (CHOCOLATE)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 15 AL 21

15	16	17	18	19	20	21
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
250	250	250	250	250	250	250
TORTA DE SALCHICHA CON QUESILLO	CHAPATA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HAMBURGUESA CON PAPAS	CUERNITO DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON POLLO
250	250	250	250	250	250	250
PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	PERA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANS	PLÁTANO
250	250	250	250	250	250	250
ARROZ CON LECHE	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE UVA	GELATINA LECHE (FRESA)	GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE NUEZ	GELATINA DE PISTACHE
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 22 AL 28

22	23	24	25	26	27	28
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
250	250	250	250	250	250	250
TORTA EUROPEA	CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	CUERNITO DE SALCHICHA CON QUESILLO	TORTA DE MILANESA	TORTA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE
250	250	250	250	250	250	250
PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE NARANJA	GELATINA COMBINADA DE LECHE C/AGUA	GELATINA DE JEREZ	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE NARANJA
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 29 AL 31

29	30	31
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 500 ML
250	250	250
PEPITOS	MARINA DE ATÚN	TORTA DE MILANESA
250	250	250
NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	PERA
250	250	250
GELATINA DE PISTACHE	FLAN	GELATINA DE AGUA (FRAMBUESA)
250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250