



# HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS  
MATERIALES Y SERVICIOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
(PRESENCIAL)

No. 12121001-024-09

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES  
Y PERSONAL, 2010”



## Í N D I C E

PRESENTACIÓN .....	1
GLOSARIO .....	2
SECCIÓN I.....	4
GENERALIDADES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.....	4
1    REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN.....	4
2    INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN E INTEGRACIÓN DE PROPOSICIONES.....	4
2.1  PROPOSICIONES.....	5
3    PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.....	6
3.1  JUNTA DE ACLARACIONES.....	6
3.2  DESARROLLO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.....	7
3.3  CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.....	8
3.3.1  PUNTOS Y PORCENTAJES.....	9
3.3.2  COSTO BENEFICIO.....	9
3.3.3  VISITA A LAS INSTALACIONES.....	9
3.3.4  EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.....	10
3.4  ACTO DE FALLO.....	10
3.5  ASISTENCIA A LOS ACTOS Y NOTIFICACIONES.....	10
4    DESECHAMIENTO.....	11
5    SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.....	11
6    CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S) Y/O AGRUPACIÓN DE PARTIDAS O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA(S).....	12
7    DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN, PARTIDA(S) Y/O AGRUPACIÓN DE PARTIDAS.....	12
8    INCONFORMIDADES.....	12
9    CONTROVERSIAS.....	12
10   NULIDAD DE ACTOS, CONTRATOS/PEDIDOS Y CONVENIOS.....	13
11   INFRACCIONES Y SANCIONES.....	13
12   PRÁCTICAS MONOPÓLICAS Y CONCENTRACIONES.....	13
13   SITUACIONES NO PREVISTAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.....	13
SECCIÓN II.....	14
PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE ESTA LICITACIÓN.....	14
SECCIÓN III.....	33
OBLIGACIONES CONTRACTUALES GENERALES.....	33
1.    CELEBRACIÓN DEL CONTRATO.....	33
1.1  ACREDITAMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES.....	33
1.2  DECLARACIÓN DE ESTRATIFICACIÓN DE EMPRESA: MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA (MIPYMES).....	36
1.3  FIRMA DEL CONTRATO.....	36
1.4  MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.....	37
2    FACTURACIÓN.....	37
3    PAGO AL PROVEEDOR.....	37
4    IMPUESTOS Y DERECHOS.....	38



5	PROPIEDAD INTELECTUAL.....	39
6	PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y EN SU CASO ENTREGA DE LOS PRODUCTOS DERIVADO DE ESTOS.....	39
7	SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS.....	39
8	DEVOLUCIONES DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS SERVICIOS.....	39
9	GARANTÍAS.....	40
9.1	DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.....	40
9.2	DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS.....	40
10	CONSECUENCIAS POR INCUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR.....	41
10.1	RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS CONTRATOS.....	41
10.2	PENAS CONVENCIONALES.....	42
10.3	DEDUCCIONES.....	42
11	EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.....	43
12	SUSPENSIÓN EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.....	43
13	TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS.....	43
14	CONCILIACIÓN.....	43
	SECCIÓN IV.....	44
	OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESPECÍFICAS.....	44
	SECCIÓN V.....	48
	MODELOS DE ANEXOS.....	48
	ANEXO 1 MANIFIESTO DE INTERÉS PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN Y DE SOLICITAR ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.....	50
	ANEXO 2 “ACREDITAMIENTO DE EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA PARA COMPROMETERSE Y SUSCRIBIR PROPOSICIONES”.....	52
	ANEXO 1A FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.....	54
	ANEXO 1A INSTRUCCIONES PARA EL FORMATO DE ACLARACIÓN DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.....	55
	ANEXO 3 MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.....	56
	ANEXO 4 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.....	57
	ANEXO 6 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.....	59
	ANEXO 7 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.....	60
	ANEXO 8 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA.....	61
	ANEXO A MODELO DE FIANZA.....	62
	ANEXO B MODELO DE CONTRATO.....	63
	ANEXO C ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS.....	74
	ANEXO D CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.....	75
	ANEXO E CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.....	76
	ANEXO G CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2010.....	79
	ANEXO H TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	80
	ANEXO I TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS.....	83
	ANEXO J HORARIO DE PERSONAL, RESIDENTES Y PACIENTES.....	84
	ANEXO K MÉTODO DE CONTROL DE RACIONES SERVIDAS.....	85
	ANEXO L LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	86
	APARTADO “A”.....	87
	APARTADO “B”.....	91



APARTADO "C" .....	99
SECCIÓN VI.....	108
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO .....	108



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

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 Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, con código postal 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F., en cumplimiento a lo establecido por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; a lo dispuesto por los artículos 26 fracción I, 26 Bis fracción I, 28 fracción I y 47 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; y demás disposiciones legales aplicables en la materia; realizará un procedimiento de Licitación Pública Nacional, para la contratación del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL para el ejercicio 2010 según oficio de autorización DGPOP-03/05938 de fecha 06 de Octubre de 2009 emitido por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público. La asignación de las cantidades de los bienes por adjudicar estarán sujetos a la disponibilidad presupuestal que apruebe la H. Cámara de Diputados y el calendario de gasto que autorice la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para el Ejercicio Fiscal 2010 sin responsabilidad para el HOSPITAL conforme a la siguiente:

CONVOCATORIA



## GLOSARIO

Para efectos de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, se entenderá por:

ÁREA SOLICITANTE:	División de Servicios Paramédicos.
ÁREA TÉCNICA:	Servicio de Nutrición y Administración del Comedor.
COMPRANET:	Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública.
CONTRATO(S):	Acuerdo de voluntades que crea derechos y obligaciones entre el HOSPITAL y el proveedor derivados de la presente licitación.
CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN:	Al documento que contiene las bases en que se desarrollará el procedimiento y en el cual se describen los requisitos de participación.
DOF	Diario Oficial de la Federación.
HOSPITAL:	Hospital Juárez de México.
INVESTIGACIÓN DE MERCADO:	La verificación de la existencia de bienes, arrendamientos o servicios, de proveedores a nivel nacional o internacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en el propio HOSPITAL, de organismos públicos o privados, de fabricantes de bienes o prestadores de servicios o una combinación de dichas fuentes de información.
LEY:	La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y sus reformas y adiciones.
LICITANTE(S):	La persona física o moral que participe en la presente licitación.
OIC:	El Órgano Interno de Control en el HOSPITAL.
PRECIO NO ACEPTABLE:	Aquel que derivado de la investigación de mercado realizada, resulte superior en un diez por ciento al ofertado del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las ofertas presentadas en la misma Licitación.
PRECIO CONVENIENTE:	Aquel que se determina a partir de obtener el promedio de los precios preponderantes que resulten de las proposiciones aceptadas técnicamente en la Licitación y a este se le resta el porcentaje que determino el HOSPITAL en sus Políticas, Bases y Lineamientos.
PROPOSICIONES:	Documentación que contiene las propuestas técnicas y económicas de los licitantes, así como aquella distinta a éstas.
PROVEEDOR(ES):	La persona física o moral con quien el HOSPITAL celebre el contrato derivado de la presente licitación.



## Sección I

REGLAMENTO:	El Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
SFP:	La Secretaría de la Función Pública.
SERVICIOS	Los que se solicitan con motivo de la presente licitación y se especifican en el anexo técnico de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.



## SECCIÓN I

### GENERALIDADES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

#### 1 REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN.

Ser persona física o moral de Nacionalidad Mexicana, con plena capacidad jurídica para contratar y obligarse.

No encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY.

Presentar PROPOSICIONES conforme a la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Con fundamento en el artículo 30 de "LA LEY", la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN estará a disposición de los interesados en forma gratuita a partir de la fecha de publicación de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en la Página Web del HOSPITAL, el DOF y en el Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales CompraNet en la siguiente dirección electrónica: <http://www.compranet.gob.mx> conforme al calendario señalado en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, siendo responsabilidad exclusiva de los interesados consultarlas oportunamente. Así mismo los licitantes podrán solicitar la consulta del texto de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en el domicilio y horario señalados en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Para poder intervenir en el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, el LICITANTE deberá presentar un escrito (Anexo 2) en el que su firmante manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse, por sí o por su representada. Por el hecho de presentar PROPOSICIONES, el LICITANTE acepta y se obliga a cumplir con las condiciones establecidas en esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y en la(s) acta(s) de la(s) junta(s) de aclaraciones, no pudiendo renunciar a su contenido y alcance, en el entendido que solo podrá presentar una PROPOSICIÓN para esta licitación.

Es importante destacar que ninguna de las condiciones contenidas en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, así como las PROPOSICIONES presentadas por los LICITANTES podrán ser negociadas.

#### 2 INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN E INTEGRACIÓN DE PROPOSICIONES.

Elaborar sus PROPOSICIONES por escrito, en idioma español, en papel membretado del LICITANTE.

Las PROPOSICIONES deberán abarcar el 100% del volumen de los SERVICIOS requeridos en cada partida y/o agrupación de partidas, según lo indicado en la Sección VI de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Las PROPOSICIONES deberán estar legibles, evitando tachaduras y enmendaduras.

Los LICITANTES deberán cumplir, en su caso, con las licencias, autorizaciones y/o permisos señalados en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Todos los documentos que se soliciten como obligatorios en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, 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 A LA LICITACIÓN.





Reproducir y requisitar los modelos de anexos de la Sección V de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, de acuerdo con la información solicitada en los mismos, en papel membretado del LICITANTE.

Para el caso de la propuesta económica, deberán considerarse entre otros, lo siguientes aspectos:

- 1) Cotizar en pesos mexicanos.
- 2) Establecer precios fijos considerando que la cotización deberá presentarse hasta centavos.
- 3) Cuidar que las operaciones aritméticas realizadas sean correctas en los importes unitarios y totales.

De señalarse en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, que los LICITANTES podrán presentar PROPOSICIONES conjuntas se dará cumplimiento a los siguientes aspectos:

- a) Deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en términos de la legislación aplicable en donde se establezca lo siguiente:
  - Nombre y domicilio de las personas integrantes de la agrupación, identificando en su caso los datos de las escrituras públicas con las que se acredite la existencia legal de las personas morales.
  - Nombre 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 realización de un Convenio de Participación Conjunta para la presentación de PROPOSICIONES.
  - La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender y firmar todo lo relacionado con las PROPOSICIONES en el procedimiento de contratación.
  - 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.
  - 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.
  - 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.
- b) No encontrarse ninguno de los miembros de la agrupación en alguno de los supuestos establecidos en los artículos, 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY.

## 2.1 PROPOSICIONES.



Los LICITANTES presentarán sus PROPOSICIONES en un sobre cerrado debidamente identificado con el nombre del LICITANTE, el número y nombre de la licitación, el cual contendrá la información solicitada en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. No obstante, la documentación distinta a sus PROPOSICIONES podrá presentarse fuera del sobre.

Las PROPOSICIONES deberán estar firmadas autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello en la última hoja del documento que las contenga y en el caso de los modelos de anexos de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, deberán firmarse en la parte que se indique. De preferencia las hojas deberán foliarse.

### 3 PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

La LICITACIÓN PÚBLICA inicia con la publicación de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en CompraNet, y concluye con la emisión del fallo o en su caso, la cancelación del procedimiento de contratación conforme a lo establecido en los Art. 32 y 46 de la LEY en su primer párrafo.

#### 3.1 JUNTA DE ACLARACIONES.

El acto será presidido por el servidor público designado por el HOSPITAL, quién deberá ser asistido por un representante del área técnica o usuaria de los SERVICIOS objeto de la contratación, a fin de que se resuelvan en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los LICITANTES relacionados con los aspectos contenidos en esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, deberán presentar al inicio del acto un escrito conforme a lo establecido en la Sección II, en el que expresen su interés en participar en el proceso de licitación, por sí o en representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y en su caso del representante, esto de conformidad con el artículo 33 Bis de la LEY. Dicho escrito podrá presentarse en los términos que se establecen en el Anexo 1 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Así mismo los LICITANTES presentarán sus preguntas por escrito o en CD o memoria USB en programa Word a "EL HOSPITAL", en papel membretado del LICITANTE conforme al modelo de Anexo ( Anexo 1A ) de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, lo anterior, a más tardar veinticuatro (24) horas antes de la fecha y hora señalada para la celebración de la junta de aclaraciones, a la atención del Lic. Alberto de la Mora Guadalajara, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios, en el Departamento de Abastecimiento del HOSPITAL.

Es potestativo para el licitante acudir o no a la junta; sin embargo, cualquier modificación a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, incluyendo las que resulten de la junta de aclaraciones, formarán parte de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y deberán ser consideradas por los licitantes en la elaboración de su proposición aún y cuando no se hubiesen presentado a este acto, por lo que se recomienda a los LICITANTES obtener oportunamente copia del(las) acta(s) de dicha(s) junta(s).

No se efectuarán aclaraciones posteriores a la fecha y hora de la celebración de la junta de aclaraciones, por lo que se recomienda a los licitantes analizar a fondo esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y asistir a la junta de aclaraciones.



El HOSPITAL resolverá de forma clara y precisa las dudas o cuestionamientos de los licitantes, sobre el contenido y alcance de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en la junta de aclaraciones. Las preguntas formuladas por los LICITANTES, las respuestas y modificaciones que haga el HOSPITAL, se leerán en voz alta, identificando el nombre del LICITANTE que formula las preguntas, las que constarán en acta que al efecto se levante y contendrá la firma de los asistentes y en consecuencia formarán parte integrante de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. La falta de firma de algún LICITANTE no invalidará su contenido.

De cada junta de aclaraciones se levantará acta en la que se harán constar los cuestionamientos formulados por los interesados y las respuestas de el HOSPITAL. En el acta de la junta de aclaraciones podrá señalarse día, hora y lugar para la celebración de posteriores juntas, debiendo indicar cuál de ellas es la última.

### 3.2 DESARROLLO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

- Los LICITANTES o cualquier otra persona interesada deberán registrar su asistencia.
- Los LICITANTES sólo podrán presentar una proposición para este procedimiento de contratación; iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones, las ya presentadas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por los LICITANTES.
- Se realizará en el domicilio, horario y fecha señalados en el resumen de la CONVOCATORIA y en la Sección II de esta CONVOCATORIA, o en su caso, a lo establecido en la junta de aclaraciones; llegada la hora programada para la realización del acto, será cerrado el recinto, de tal suerte que no se permitirá el acceso a más LICITANTES, excepto servidores públicos, así mismo los LICITANTES no podrán recibir documentación del exterior de dicho recinto; se declarará iniciado el acto, se procederá a la presentación de los servidores públicos y se pasará lista de asistencia a los LICITANTES y demás participantes.
- El acto será presidido por el servidor público designado por el HOSPITAL, quien será la única autoridad facultada para tomar cualquier decisión durante la realización del acto.
- Los LICITANTES serán nombrados conforme a la lista de asistencia por el servidor público que presida el acto, procediendo en primer término a la recepción de los sobres cerrados que presumiblemente contienen las PROPOSICIONES.
- Acto seguido se procederá a la apertura de los sobres que contengan las PROPOSICIONES que consten por escrito, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- Se dará lectura al precio unitario de cada una de las partidas que integran las PROPOSICIONES, así como al importe total de cada PROPOSICIÓN ó en su caso, el HOSPITAL podrá omitir dar lectura al precio de cada una de las partidas, cuando éstos se incluyan en el acta del evento, o se anexen a la misma.
- De entre los LICITANTES que hayan asistido, estos elegirán a uno que en forma conjunta con el servidor público que el HOSPITAL designe, rubricarán las partes de la PROPOSICIONES que previamente haya determinado la convocante, las que para estos efectos constarán documentalmente.
- Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las PROPOSICIONES, en la que se harán constar el importe de cada una de ellas, así como el lugar, fecha y hora



en que se dará a conocer el fallo de la Licitación. El acta será firmada por los asistentes a quienes se les entregará copia de la misma, la falta de firma de algún LICITANTE no invalidará su contenido y efectos, Al finalizar se difundirá un ejemplar en COMPRANET, en la página de Internet y el domicilio del HOSPITAL, para efectos de notificación a los LICITANTES que no hayan asistido o se hayan retirado.

### 3.3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN.

Previo al análisis de las PROPOSICIONES el ÁREA SOLICITANTE Y/O ÁREA TÉCNICA realizará la Investigación de Mercado para que posteriormente comparare(n) en forma equivalente las condiciones ofrecidas por los LICITANTES, verificando que cumplan con los requisitos de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Admitidas las PROPOSICIONES no podrán alterarse y deberán mantenerse en las mismas condiciones con que fueron aceptadas.

En su caso, se realizarán visitas a las instalaciones de los LICITANTES O LAS DEL HOSPITAL en los términos que se señalen en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN donde se especificarán los puntos a evaluar y los resultados mínimos que se esperan.

El LICITANTE deberá cumplir las normas oficiales mexicanas, normas mexicanas, y a falta de estas las normas internacionales en términos de lo dispuesto en el artículo 13 del REGLAMENTO, señaladas en la Sección II de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

El HOSPITAL, en su caso, solicitará muestras físicas, catálogos, fichas técnicas o folletos en los términos establecidos en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en la que se especificará los puntos a evaluar y el resultado mínimo que se espera.

La forma de adjudicación se llevará a cabo de acuerdo a lo establecido en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

En la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN se establecerán los criterios específicos que se utilizarán para la evaluación de las PROPOSICIONES de adjudicación de los CONTRATOS, siendo éstos los siguientes: Puntos y Porcentajes, Costo Beneficio y Binario.

Una vez hecha la evaluación de las PROPOSICIONES, el CONTRATO se adjudicará al (los) LICITANTE(S) que reúna(n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por el HOSPITAL y de acuerdo a lo establecido en el punto de adjudicación del CONTRATO de la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

En caso de que el HOSPITAL utilice el método de evaluación binario evaluará al menos las dos proposiciones cuyo precio resulte ser más bajo; de no resultar éstas solventes, se evaluarán las siguientes PROPOSICIONES económicamente más bajas y así sucesivamente.

Si el HOSPITAL determina utilizar la evaluación de puntos y porcentajes, otorgará puntos en los términos de la LEY, a personas con discapacidad o a la empresa que cuente con trabajadores 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, misma que se comprobará con el aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social. Asimismo, se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas



Para los casos previstos en las fracciones I y II del Artículo 36 Bis de la LEY, en caso de existir igualdad de condiciones, se dará preferencia a las personas que integren el sector de micro, pequeñas y medianas empresas, lo cual deberá acreditarse con los documentos solicitados en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

De subsistir el empate entre las personas del sector señalado, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que resulte ganador del sorteo que se realice en términos de lo dispuesto por el Artículo 44 del Reglamento de la LEY. Igualmente será convocado un representante del Órgano Interno de Control en el HOSPITAL.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de el HOSPITAL, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. Si el LICITANTE no acepta la corrección de la propuesta económica, se desechará la misma.

No serán objeto de evaluación las condiciones establecidas por el HOSPITAL, que tengan como propósito facilitar la presentación de las PROPOSICIONES y agilizar la conducción de los actos de la licitación, la inobservancia por parte de los LICITANTES respecto a dichas condiciones, no será motivo para desechar sus PROPOSICIONES.

### 3.3.1 PUNTOS Y PORCENTAJES.

Para evaluar la proposición mediante el mecanismo de puntos y porcentajes el HOSPITAL establecerá en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN los rubros y subrubros que integrarán la propuesta técnica, así como la calificación numérica o de ponderación que tendrá cada uno de ellos y la forma en que deberán acreditarse.

Para definir los referidos rubros y subrubros el HOSPITAL tomará en cuenta las características, complejidad, magnitud o monto del servicio de que se trate; para lo cual deberá considerar los conceptos que se indiquen, quedando a criterio del HOSPITAL el número de subrubros que estime conveniente de acuerdo con el servicio a contratar y la experiencia que tenga sobre el mismo el área requirente.

### 3.3.2 COSTO BENEFICIO.

En caso de requerirse, el HOSPITAL establecerá en la Sección II de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN los términos de aplicación del costo beneficio; siempre y cuando sea medible y comprobable, considerando los conceptos que serán objeto de evaluación, tales como mantenimiento, operación, consumibles, rendimiento u otros elementos vinculados con el factor temporalidad o volumen de consumo, así como las instrucciones que deberá tomar en cuenta el LICITANTE para elaborar sus PROPOSICIONES.

### 3.3.3 VISITA A LAS INSTALACIONES.

#### 3.3.3.1 DE LOS LICITANTES.

En caso de solicitarse en la Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, una vez recibidas las PROPOSICIONES, los LICITANTES se obligan a permitir el acceso a sus instalaciones al personal del HOSPITAL autorizado por escrito, para realizar las visitas que juzgue necesarias a efecto de verificar el proceso de prestación de SERVICIOS, así como la calidad de los mismos, para lo cual se levantará acta circunstanciada. Para estos efectos el HOSPITAL en la Sección referida deberá establecer claramente el objeto de la visita, en su caso, el método a utilizar, así como criterios y aspectos a evaluar, la designación de personal del ÁREA SOLICITANTE que realizará la visita, fechas y horarios de las mismas y el documento en que se asentará el resultado de la visita que deberá ser firmado por la persona designada por el LICITANTE para atenderla y por el servidor público del



## HOSPITAL.

### 3.3.3.2 DEL HOSPITAL.

En el caso de solicitarse en la Sección II de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, los LICITANTES realizarán las visitas a las instalaciones de el HOSPITAL en las áreas requeridas, a efecto de verificar los lugares donde prestará el SERVICIO. Para estos efectos el HOSPITAL en la Sección referida establecerá claramente la designación de personal del ÁREA SOLICITANTE que atenderá la visita, fechas y horarios de las mismas y el documento en que se asentará el resultado de la visita que deberá ser firmado por el servidor público designado por el HOSPITAL para atenderla y por el LICITANTE.

### 3.3.4 EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

Una vez concluido el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, el HOSPITAL pondrá las PROPOSICIONES presentadas por los LICITANTES a disposición del ÁREA SOLICITANTE, para que ésta y/o el ÁREA TÉCNICA lleven a cabo la evaluación cualitativa de las mismas, conforme a lo dispuesto en la Sección II y a la Investigación de Mercado realizada previamente para que elaboren el dictamen, el cual deberá especificar las partidas y/o agrupación de partidas que cumplen o no con lo solicitado en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y las causas sobre el desechamiento de aquellas partidas o agrupación de partidas que no aprobaron la evaluación, considerando que la documentación correspondiente a las condiciones legales, será evaluada por el área que designe el HOSPITAL.

El resultado de todo lo anterior, servirá como base a el HOSPITAL para la elaboración del dictamen y la emisión del fallo respectivo.

## 3.4 ACTO DE FALLO.

Conforme a lo establecido en el artículo 37 de la LEY se dará a conocer el Fallo en junta pública a la que libremente podrán asistir los licitantes que hubieran presentado PROPOSICIÓN, entregándoseles copia del mismo y levantándose el acta respectiva. Asimismo, el contenido del fallo se difundirá a través de COMPRANET y la página Web del HOSPITAL el mismo día en que se emita.

Con la notificación del Fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en la fecha y términos señalados en el fallo conforme a lo establecido en el artículo 46 de la LEY.

## 3.5 ASISTENCIA A LOS ACTOS Y NOTIFICACIONES.

Los actos correspondientes a la(s) junta(s) de aclaraciones, presentación y apertura de PROPOSICIONES y de ser el caso, el fallo, tendrán el carácter de públicos y se levantará acta de los mismos la cual se difundirá en COMPRANET y en la página de Internet del HOSPITAL.

A los actos del procedimiento de licitación, podrá asistir cualquier persona en calidad de observador, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la LEY.

Asimismo, al finalizar los actos, se contará con un ejemplar en el Departamento de Abastecimiento, ubicado en el Área de Gobierno primer piso del Edificio B del HOSPITAL, frente a la Dirección de Planeación sita en Av.



Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, en la Ciudad de México D.F., el cual permanecerá por un término no menor a cinco días hábiles.

#### 4 DESECHAMIENTO.

Durante el proceso de evaluación se desecharán las PROPOSICIONES, partida(s) o agrupación de partidas que se ubiquen en cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos y contenido de los documentos solicitados como obligatorios en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, establecidos en la Sección II.
- b) Cuando se compruebe que algún LICITANTE ha acordado con otro u otros elevar los precios de los SERVICIOS objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás LICITANTES.
- c) Cuando no se cumpla alguno de los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y por tanto no se garantice el cumplimiento de sus obligaciones, de conformidad a lo dispuesto en el primer párrafo del artículo 36 Bis de la LEY, siempre y cuando afecten la solvencia de su PROPOSICIÓN.
- d) Cuando la autoridad facultada compruebe que el LICITANTE se encuentra en alguno de los supuestos a que se refieren los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY.
- e) Cuando habiéndose presentado un error de cálculo en la propuesta económica, el LICITANTE no acepte la rectificación por parte de el HOSPITAL, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.
- f) Cuando la autoridad facultada compruebe la presentación de documentos alterados, o apócrifos.
- g) Cuando el LICITANTE incumpla alguna obligación establecida en la LEY, su REGLAMENTO o demás disposiciones normativas derivadas de dichos ordenamientos.
- h) Cuando el precio ofertado no sea aceptable, conforme a la investigación de precios realizada por el ÁREA SOLICITANTE.

#### 5 SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN.

La SFP o el OIC con base en sus atribuciones, podrán suspender la presente licitación al dar trámite a alguna inconformidad o realizar las investigaciones que conforme a sus facultades resulten pertinentes.

Recibida la notificación de la SFP o del OIC el HOSPITAL suspenderá todo acto relacionado con el procedimiento de Licitación, en tal situación se informará por escrito a los licitantes en un término no mayor a 5 días hábiles, independientemente de asentar tal circunstancia en el acta que al efecto se levante y que se pondrá a disposición del público en el Departamento de Abastecimiento del propio nosocomio.

El procedimiento se reanudará en los términos de la orden o resolución que emita la SFP o el OIC, lo que se deberá hacer del conocimiento a los LICITANTES por escrito.



6 CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S) Y/O AGRUPACIÓN DE PARTIDAS O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA(S).

El HOSPITAL podrá cancelar una licitación, partidas o conceptos incluidos en éstas, cuando se presente caso fortuito; fuerza mayor; existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para contratar el servicio o que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al HOSPITAL. La determinación de dar por cancelada la licitación, partidas o conceptos, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los LICITANTES, y no será procedente contra ella recurso alguno, sin embargo podrán interponer la inconformidad en términos del Título Sexto, Capítulo Primero de la Ley.

7 DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN, PARTIDA(S) Y/O AGRUPACIÓN DE PARTIDAS.

El HOSPITAL, procederá a declarar desierta la licitación, partida(s) y/o agrupación de partidas cuando:

- a) No se presenten PROPOSICIONES en el acto de presentación y apertura.
- b) La totalidad de las PROPOSICIONES presentadas no reúnan los requisitos y contenido de los documentos solicitados como obligatorios de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.
- c) Sus precios no fueran aceptables, conforme a la investigación de precios realizada por el ÁREA SOLICITANTE.

Cuando se declare desierta la licitación una, varias partidas y/o agrupación de partidas y persista la necesidad de contratar con el carácter y requisitos solicitados en esta licitación, el HOSPITAL podrá emitir una segunda CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, o bien optar por el supuesto de excepción previsto en el artículo 41 fracción VII de esta Ley.

8 INCONFORMIDADES.

El procedimiento, plazos y formalidades para la presentación y substanciación de la inconformidad, serán los que se establecen en el Título Sexto Capítulo Primero y Segundo de la LEY y en el Capítulo Segundo del Título Sexto del REGLAMENTO y podrán presentarse en las oficinas de la SFP, en Avenida Insurgentes Sur N° 1735, Col Guadalupe Inn, Deleg. Álvaro Obregón, C.P. 01020 o a través de COMPRANET.

9 CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o aplicación de la LEY o de los CONTRATOS derivados de esta licitación, serán resueltos por los tribunales federales.





10 NULIDAD DE ACTOS, CONTRATOS/PEDIDOS Y CONVENIOS.

Los actos, CONTRATOS y convenios que celebre el HOSPITAL en contravención a lo dispuesto por esta LEY serán nulos previa determinación de la autoridad competente.

11 INFRACCIONES Y SANCIONES.

Conforme a lo dispuesto en el Título Quinto de la LEY y Capítulo Primero del Título Sexto del REGLAMENTO.

12 PRÁCTICAS MONOPÓLICAS Y CONCENTRACIONES

Los actos, contratos, convenios o combinaciones que lleven a cabo los LICITANTES en cualquier etapa del procedimiento de licitación deberán apegarse a lo dispuesto por la Ley Federal de Competencia Económica en materia de prácticas monopólicas y concentraciones, sin perjuicio de que el HOSPITAL determine los requisitos, características y condiciones de los mismos en el ámbito de sus atribuciones. Cualquier licitante o el HOSPITAL podrá hacer del conocimiento de la Comisión Federal de Competencia, hechos materia de la citada Ley, para que resuelva lo conducente.

13 SITUACIONES NO PREVISTAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Cualquier situación no prevista en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN podrá ser resuelta por el HOSPITAL apegándose a la legislación y demás disposiciones administrativas aplicables. De cualquier manera el HOSPITAL estará facultada para realizar las consultas que estime necesarias a la SFP, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público o la Secretaría de Economía, con base en las atribuciones conferidas a éstas.



SECCIÓN II

PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE ESTA LICITACIÓN.

A continuación se establecen las particularidades aplicables al presente procedimiento de licitación:

CALENDARIO DE EVENTOS:

PUBLICACIÓN DE CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN	30 DICIEMBRE 2009
JUNTA DE ACLARACIONES (Sección I, punto 3.1)	06 ENERO 2010 A LAS 11:00 HRS
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES (Sección I, punto 3.2)	15 ENERO 2010 A LAS 11:00 HRS
FALLO (Sección I, punto 3.4)	SE DARÁ A CONOCER: EN JUNTA PUBLICA ( X ) 27 ENERO 2010 A LAS 11:00 HRS NOTIFICACIÓN POR ESCRITO ( )
LOS EVENTOS SERÁN REALIZADOS EN:	El Aula Mayor del Centro de Capacitación y Enseñanza ubicada en el Primer piso del Edificio de Investigación y enseñanza del HOSPITAL, sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, con código postal 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F
DOMICILIO Y HORARIO PARA CONSULTAR EL TEXTO DE LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN DIRECTAMENTE EN EL HOSPITAL (Sección I, punto 1)	Además de poder consultarla en COMPRANET, el DOF y la Página Web del HOSPITAL, se podrá hacer en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios y el Departamento de Abastecimiento sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, con código postal 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F., en un horario de 9:00 a 14:00 hrs. De Lunes a Viernes.
JUNTA DE ACLARACIONES (Sección I, punto 3.1)	Las preguntas para las juntas de aclaraciones se deberán presentar por escrito o en CD o memoria USB:  - En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios o el Departamento de Abastecimiento sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, con código postal 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F. en un horario de 9:00 a 14:00 de Lunes a Viernes.



	<p>Para participar en la junta de aclaraciones y solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN deberán presentar escrito en el que exprese su interés en participar en la licitación, por sí o en representación de un tercero manifestando en todos los casos los datos generales del interesado, y en su caso, del representante, según modelo del Anexo 1 de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN al inicio de la junta de aclaraciones.</p> <p>La solicitud de aclaraciones a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN se remitirán o enviarán a mas tardar 24 horas antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la junta de aclaraciones, utilizando el modelo incluido como Anexo 1A de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>NOTA: Las preguntas que se reciban fuera de este plazo o por un medio distinto al indicado no serán tomadas en cuenta.</p>
<p>LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y/O PERMISOS (Sección I, punto 2)</p>	<p>Aplica ( )</p> <p>No aplica ( X )</p>
<p>PARTICIPACIÓN CONJUNTA (Sección I, punto 2)</p>	<p>Aplica ( X )</p> <p>No aplica ( )</p>
<p>NORMAS (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>Aplica ( X )</p> <p>De conformidad con el artículo 13 del Reglamento se atenderán las especificaciones solicitadas en esta Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN:</p> <p>NOM-093-SSA1-1994, "Prácticas de Higiene Sanitaria en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos".</p> <p>NOM-114-SSA1-1994,"Método para la determinación de Salmonella en Alimentos"</p> <p>NOM-115-SSA1-1994 "Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos".</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 "Práctica de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas".</p> <p>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</p>



	<p>calidad en las condiciones contratadas, siendo responsable en todo momento ante el HOSPITAL, el LICITANTE adjudicado.          NOM-015-SSA2-1994 "Para la prevención, tratamiento y control de diabetes".          NOM-030-SSA2-1999 "Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial".</p> <p>No Aplica ( )</p>
--	--

<p>EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES (Sección I, punto 3.3.4)</p>	<p><u>DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA:</u></p> <p>Documento 1 (Obligatorio).- "MANIFIESTO DE INTERÉS PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN SOLICITAR ACLARACIONES", escrito en papel membretado, en el que su firmante manifieste, "Bajo Protesta de Decir Verdad", que desea participar en la LICITACIÓN y solicitar aclaraciones a la misma, indicando el número de licitación en la que participará, según modelo de Anexo 1 de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>Evaluación:          Se verificará que dicho documento contenga la manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad"; que tiene interés en participar en la Licitación haciendo referencia al número de licitación en la que participará y que la descripción del objeto social señalado en dicho anexo corresponda al objeto de la licitación. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 2.- (Obligatorio).- "ACREDITAMIENTO DE EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA PARA COMPROMETERSE Y SUSCRIBIR PROPOSICIONES" escrito en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona legalmente facultada para ello, indicar los datos que acrediten su existencia legal y personalidad jurídica para efectos de suscripción de las proposiciones y en su caso firma del contrato, según modelo de Anexo 2 de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>Evaluación:          Se verificará que dicho documento contenga la manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad"; cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada para intervenir en el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, indique los datos que acreditan su existencia legal y personalidad jurídica para efectos de suscripción de las proposiciones y en su caso firma del contrato haciendo referencia al número de licitación en la que participará y que la descripción del objeto social señalado en dicho anexo corresponda al objeto de la licitación. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 3.- (Obligatorio).- "MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR" documento "Bajo Protesta de Decir Verdad", firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en papel membretado según modelo de Anexo 3 de la Sección V de esta</p>
---	---



	<p>CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento contenga la manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad"; que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado en el modelo de Anexo referido. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 4.- (Obligatorio).- "DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD", documento firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en papel membretado según modelo de Anexo 4 de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado en el modelo de anexo referido. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 5.- (Obligatorio para los LICITANTES que presenten PROPOSICIONES conjuntas) "CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA", previsto en el punto 2 de la Sección I de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, así como presentar manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad" por cada uno de los miembros de la agrupación, de no existir impedimento para participar, según modelo de Anexo 3 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y declaración de integridad de cada uno de los miembros de la agrupación, según modelo de Anexo 4 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en papel membretado.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho convenio contenga los requisitos enlistados en el punto referido, y que el manifiesto de no existir impedimento para participar y la declaración de integridad de cada uno de sus miembros se acompañe y se apegue a lo solicitado en los Anexos 3 y 4. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 6.- (Opcional). Para los LICITANTES que les permita el Beneficio de la Preferencia "MIPYMES" documento en papel membretado en el que se indique la clasificación de la empresa según modelo de Anexo C de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y en el que se indique que en caso de resultar adjudicado a la firma del CONTRATO presentara copia de la constancia correspondiente a la estratificación de la empresa emitida por la Secretaría de Economía y su Original para su cotejo.</p> <p>Evaluación: Se verificará que se indique si el Licitante es una Micro, Pequeña o Mediana empresa, su compromiso de presentar la constancia de pertenecer a dicho sector</p>
--	---



	<p>emitida por la Secretaría de Economía, que sea papel membretado, firmado autógrafamente conforme a lo establecido en el Anexo C de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. La no presentación de este documento no será motivo para desechar su PROPOSICIÓN a menos que el licitante hubiese solicitado la preferencia.</p> <p>Nota: En caso de empate en el precio de dos o más propuestas económicas se dará preferencia a las empresas que integren el sector de Micro, pequeña o Mediana empresas nacionales.</p> <p>Documento 7.- (Opcional) Para los LICITANTES que les permita el Beneficio de la preferencia "PERSONAL DISCAPACITADO" Manifiesto 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 comprobara que la antigüedad del personal discapacitado, no sea inferior a seis meses.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. Asimismo 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. La no presentación de este documento no será motivo para desechar su PROPOSICIÓN a menos que el licitante hubiese solicitado la preferencia.</p> <p>Documento 8.- (Obligatorio). "NACIONALIDAD DEL LICITANTE", documento "Bajo Protesta de Decir Verdad" que es de NACIONALIDAD MEXICANA, que los insumos con los que presta su SERVICIO cuentan por lo menos con el 50% de contenido nacional y son producidos en México, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en papel membretado según modelo de Anexo 5 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, o escrito libre apegándose al contenido del modelo de anexo referido.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento contenga la manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad"; que diga NACIONALIDAD MEXICANA, que el contenido de grado nacional de sus insumos corresponda al solicitado y que estos se produzcan en territorio nacional, que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente y que lo manifestado se apegue a lo solicitado en el modelo de anexo referido. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p>
--	--



<p>PROPUESTA TÉCNICA</p>	<p>Documento 9.- (Obligatorio). "DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS"  Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo de Anexo 6 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en el que el LICITANTE tendrá que describir lo que incluye su servicio para DESAYUNO, COMIDA, CENA y COLACIÓN o BOX LUNCH para: Comedor General (Personal y Médicos Adscritos), Comedor de Médicos Residentes y Dietas para Pacientes.</p> <p>Evaluación:  Se verificará que el documento referido esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello en la última hoja del documento que lo contenga, en papel membretado y en el que se describa cada uno de los servicios solicitados por el HOSPITAL. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Nota:  En cada uno de los servicios se deberá dar opción a cuando menos 2 guisados. Así mismo se deberá describir para un EVENTO ESPECIAL en caso de requerirse.</p> <p>Documento 10.- (Obligatorio).- CUMPLIMIENTO DE NORMAS. Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste, que los SERVICIOS ofertados cumplen con las siguientes normas:</p> <p>NOM-093-SSA-1-1994, "Prácticas de Higiene Sanitaria en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos".  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-120-SSA1-1994 "Práctica de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas".  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-015-SSA2-1994 "Para la prevención, tratamiento y control de diabetes".  NOM-030-SSA2-1999 "Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial".</p> <p>Para acreditar lo anterior deberá presentar el licitante una constancia en hoja membretada con domicilio y teléfono y firmada por el Subdirector de Recursos Materiales o su similar donde actualmente presta sus servicios y que cuenta con los siguientes documentos que acredite:</p>
--------------------------	--



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Análisis microbiológicos y fisicoquímico de alimentos</li><li>• Análisis microbiológicos de agua de la llave de filtro.</li><li>• Superficies inertes de tablas de picar, mesas de trabajo y utensilios.</li><li>• Equipo de transporte con base a la NOM-093-SSA1-1994. estos deberán tener una antigüedad no mayor de tres meses previos a la licitación. Practicados por laboratorio (s) acreditados por la EMA (entidad mexicana de acreditación), anexando copia de la certificación del laboratorio, con el objeto de que la convocante verifique que el licitante conoce y cumple lo establecido en dichas normas y que cuenta con instalaciones apropiadas en caso de emergencia que implique que la elaboración de alimentos se lleve a cabo en la empresa licitante</li></ul> <p>Este documento será presentado por el LICITANTE en formato libre en papel membretado del LICITANTE, identificando el número y nombre de la licitación.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 11.- (Obligatorio).- Documento firmado autógrafamente por el representante legal y por el nutriólogo de la empresa, del que se anexará copia de la Cédula Profesional, en papel membretado en el que incluya 7 CÁLCULOS DE MENÚS de dietas especiales para pacientes de 2000 kcal. 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. Lo anterior para cada uno de los siguientes tipos de pacientes: Diabético, Cirrótico, Con Insuficiencia Renal, con Insuficiencia Renal diabético, Sin colesistoquinéticos, dieta hiposódica, Dieta hiposódica blanda, Pediátrico, Dieta blanda hiposódica baja en colesterol y purinas y dieta líquida.</p> <p>El calculo de las Dietas se realizará con las tablas del Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes, autores: Nutrióloga Ana Bertha Pérez Lizaur, Nutrióloga Leticia Marvan Laborde y las Tablas de Valor Nutritivo de Alimentos de Miriam Muñoz de Chavez y José Ángel Ledesma Solano.</p> <p>Evaluación: Se verificará la veracidad, concordancia y calculo correcto de las dietas solicitadas de acuerdo a la bibliografía señalada, que este firmado autógrafamente por el licitante y por el nutriólogo del cual presentaron copia de la cedula profesional, en papel membretado de la empresa. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 12.- (Obligatorio) "DESARROLLO DE MENÚS" Documento en el cual el LICITANTE tendrá que proponer y desarrollar 31 MENÚS DIFERENTES</p>
--	---





	<p>para cada uno de los servicios: DESAYUNO , COMIDA y CENA, para el Comedor General y el de Médicos Residentes, en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada para ello y el nutriólogo de la empresa del cual se anexará copia de su Cédula Profesional, el cual deberá corresponder con los servicios que proponga en su oferta técnica.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que los menús propuestos estén completos, balanceados y que su presentación sea la adecuada, que este en papel membretado, firmado por la persona facultada para ello y que sea para cada uno de los servicios. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de la propuesta.</p> <p><b>NOTA:</b> El menú para pacientes se le proporcionará por parte de la Administración del comedor al LICITANTE que resulte adjudicado.</p> <p>Documento 13- (Obligatorio).- Copia legible de uno o varios CONTRATOS y original para su cotejo, que acrediten un año de experiencia en la prestación de este tipo de servicios en hospitales públicos o privados con especialidades.</p> <p>Los contratos que se presenten podrán estar comprendidos entre los años 2005 a 2009.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que las copias del o los contratos sean legibles, que correspondan con los originales así como al licitante participante, al tipo de servicio solicitado y que correspondan a los años 2005 a 2009. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 14- (Obligatorio).- CARTA (S) DE RECOMENDACIÓN, en papel membretado de la o las Unidad (es) Hospitalaria(s) donde prestó sus servicios de acuerdo con los contratos presentados en el Documento 13, dicha carta deberá contener domicilio, teléfono, nombre y firma autógrafa de la persona que la expide, así como especificar el periodo de prestación de los servicios y la calidad del servicio prestado.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que la carta esté en papel membretado, que contenga dirección, teléfono, nombre y firma autógrafa de la persona que la expide a fin de poder corroborar la veracidad de lo ahí asentado, asimismo se verificará que corresponda al licitante participante, al periodo de los contratos presentados en el Documentos 13 y que la calidad en la prestación de los servicios haya sido "buena" o "excelente". Formato libre. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 15- (Obligatorio). CARTA en papel membretado, firmada autógrafamente por el representante legal de la empresa, donde establezca que cuenta con una COCINA ALTERNA con infraestructura amplia y suficiente para</p>
--	--



	<p>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, deberá anotar el domicilio en que se encuentra, para efectuar la verificación correspondiente al momento de visitar las instalaciones por parte del HOSPITAL.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se revisará y verificará que este documento sea en papel membretado, esté firmado autógrafamente por el representante legal de la empresa y que lo manifestado se apegue a lo solicitado, así mismo se realizarán visitas a las instalaciones para verificar lo manifestado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 16. (Obligatorio).- Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello en el que indique que cuenta con recursos propios o de terceros de EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Equipo de transporte en buenas condiciones y funcionando, máximo 8 años de antigüedad, con cajas de refrigeración, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso.</li><li>• 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:<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cámara de refrigeración para Lácteos y embutidos</li><li>2. Cámara de refrigeración para Cárnicos</li><li>3. Cámara de refrigeración para Frutas y verduras</li><li>4. Cámara de congelación (no congeladores)</li><li>5. Bodega de abarrotes (productos perecederos)</li></ol></li></ul> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado; así mismo se realizarán visitas a las instalaciones para dar fe de lo anterior. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 17 (Obligatorio).- Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello en el que se obliga en caso de resultar adjudicado a contar con todo el EQUIPO descrito en el Apartado C el cual deberá mantenerse funcionando, en buenas condiciones, así como permanecer en las instalaciones del HOSPITAL durante toda la vigencia del</p>
--	---



	<p><b>CONTRATO.</b></p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que el documento se presente en papel membretado, este firmado autógrafamente por el representante legal de la empresa, que se incluya todo el EQUIPO requerido y que se especifique que este se mantendrá en funcionamiento, optimas condiciones y en las instalaciones del HOSPITAL durante la vigencia del CONTRATO. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 18.- (Obligatorio). Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello, que en caso de resultar adjudicado se obliga realizar el PROGRAMA DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO a los alimentos y superficies inertes, mensualmente en laboratorios confiables y de prestigio (Laboratorio de Salud Pública), debiendo entregar los resultados a los cinco días posteriores en fueron emitidos, lo cual formará parte del contrato en caso de resultar adjudicado.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 19. (Obligatorio).- Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello de la o las instituciones en las que presento sus servicios conforme al Documento 13 de esta Sección en el que señale que el LICITANTE no ha ocasionado ENFERMEDADES E INTOXICACIONES masivas durante la prestación de sus servicios.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 20 (Obligatorio).- Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal designado para ello, 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 :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.1 Coproparasitoscópico</li><li>1.2 Exudado faringeo</li><li>1.3 Frotis de mano</li><li>1.4 Reacciones Febriles</li></ol>
--	--



	<p>Asimismo deberá manifestar que se obliga a realizar los Análisis Clínicos dentro de los primeros 15 días siguientes al inicio del servicio, y posteriormente en forma cuatrimestral, así mismo cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso, conforme al calendario señalado en la Sección VI Especificaciones Técnicas del Servicio (Anexo G), lo cual formará parte del CONTRATO.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 21.- (Obligatorio). DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL. Deberá anexar copia legible y original o copia certificada para el cotejo de:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Documento Original o copia Certificada y copia legible</th> <th colspan="3" style="text-align: center;">Personal solicitado con el Apartado B de la sección V de esta CONVOCATORIA</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Licenciadas en Nutrición</th> <th style="text-align: center;">Chefs</th> <th style="text-align: center;">Cocineras de Dietas Especiales.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Titulo y Cédula Profesional</td> <td style="text-align: center;">XX</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Constancias de estudio (Diplomas o Constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de alimentación y para Dietas Especiales.)</td> <td style="text-align: center;">XX</td> <td style="text-align: center;">XX</td> <td style="text-align: center;">XX</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales.</td> <td style="text-align: center;">XX</td> <td style="text-align: center;">XX</td> <td style="text-align: center;">XX</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que las copias sean legibles que correspondan con el Original o copia Certificada y con el personal solicitado en el Apartado B de la Sección V 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 a 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.</p> <p>Documento 22.- (Obligatorio). Manifiesto en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello en donde el Licitante presente su PROGRAMA ANUAL DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO de</p>	Documento Original o copia Certificada y copia legible	Personal solicitado con el Apartado B de la sección V de esta CONVOCATORIA			Licenciadas en Nutrición	Chefs	Cocineras de Dietas Especiales.	Titulo y Cédula Profesional	XX			Constancias de estudio (Diplomas o Constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de alimentación y para Dietas Especiales.)	XX	XX	XX	Constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales.	XX	XX	XX
Documento Original o copia Certificada y copia legible	Personal solicitado con el Apartado B de la sección V de esta CONVOCATORIA																			
	Licenciadas en Nutrición	Chefs	Cocineras de Dietas Especiales.																	
Titulo y Cédula Profesional	XX																			
Constancias de estudio (Diplomas o Constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de alimentación y para Dietas Especiales.)	XX	XX	XX																	
Constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales.	XX	XX	XX																	



	<p>condiciones óptimas con base en la visita a las Instalaciones del HOSPITAL que realice, dicho programa formará parte integral del CONTRATO en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento se presente en papel membretado, esté firmado autógrafamente por el representante legal para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 23.-(Obligatorio) copia de la ÚLTIMA CONSTANCIA TRIMESTRAL DE AFILIACIÓN 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. Así mismo deberá presentar la original para su cotejo.</p> <p>Así mismo anexará en papel membretado y firmado autógrafamente por el representante legal documento en el 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 se obliga a entregar de manera bimestral el reporte de la emisión de la afiliación de su personal al IMSS conforme al siguiente calendario. El cual formará parte integral del CONTRATO:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>REPORTE BIMESTRAL</th> <th>FECHA DE ENTREGA DE LOS REPORTES A MAS TARDAR EN LOS 5 PRIMEROS DÍAS HÁBILES DE LOS SIGUIENTES MESES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERO Y FEBRERO</td> <td>MARZO 2010</td> </tr> <tr> <td>MARZO Y ABRIL</td> <td>MAYO 2010</td> </tr> <tr> <td>MAYO Y JUNIO</td> <td>JULIO 2010</td> </tr> <tr> <td>JULIO Y AGOSTO</td> <td>SEPTIEMBRE 2010</td> </tr> <tr> <td>SEPTIEMBRE Y OCTUBRE</td> <td>NOVIEMBRE</td> </tr> <tr> <td>NOVIEMBRE Y DICIEMBRE</td> <td>27 DE DICIEMBRE 2010</td> </tr> </tbody> </table> <p>Evaluación: Se verificará que el documento sea copia fiel y legible de su original, que este se encuentre vigente y que el documento anexo cumpla con todo lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 24.- (Obligatorio). Escrito en papel membretado (indicar el número y nombre de la licitación), firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, donde indique que en caso de resultar adjudicado contará con un "SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL" 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</p>	REPORTE BIMESTRAL	FECHA DE ENTREGA DE LOS REPORTES A MAS TARDAR EN LOS 5 PRIMEROS DÍAS HÁBILES DE LOS SIGUIENTES MESES	ENERO Y FEBRERO	MARZO 2010	MARZO Y ABRIL	MAYO 2010	MAYO Y JUNIO	JULIO 2010	JULIO Y AGOSTO	SEPTIEMBRE 2010	SEPTIEMBRE Y OCTUBRE	NOVIEMBRE	NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	27 DE DICIEMBRE 2010
REPORTE BIMESTRAL	FECHA DE ENTREGA DE LOS REPORTES A MAS TARDAR EN LOS 5 PRIMEROS DÍAS HÁBILES DE LOS SIGUIENTES MESES														
ENERO Y FEBRERO	MARZO 2010														
MARZO Y ABRIL	MAYO 2010														
MAYO Y JUNIO	JULIO 2010														
JULIO Y AGOSTO	SEPTIEMBRE 2010														
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE	NOVIEMBRE														
NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	27 DE DICIEMBRE 2010														



	<p>(Formato Libre).</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que el documento esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que contenga el nombre y número de LICITACIÓN y que la información contenida sea la solicitada. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 25.- (Obligatorio) Copia legible del ACTA CIRCUNSTANCIADA de la 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 7 de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que la copia del acta sea legible, esté firmada por el personal del ÁREA TÉCNICA y por el LICITANTE. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 26.- (Obligatorio). Deberá de presentar copia legible y original para su cotejo del "DISTINTIVO H", obtenido en la cocina del licitante que haya sido expedido por las Secretarías de Turismo y Salud en el mismo año de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN según la NMX-F-605-NORMEX-2000.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que la copia sea legible y corresponda al original, que sea emitido para la cocina del licitante y que haya sido expedido en el mismo año de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, no se admitirá la documentación en trámite. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 27.- (Obligatorio). Manifiesto en papel membretado, "Bajo protesta de decir verdad que en caso de ser adjudicado el licitante deberá presentar dentro de los primeros 10 días hábiles a partir del inicio del SERVICIO ante el departamento de Abastecimiento con copia para el Servicio de Nutrición y Administración del Comedor, el PROGRAMA DE CAPACITACIÓN permanente registrado ante la Secretaría del trabajo para manejadores de alimentos.</p> <p><b>Evaluación:</b> Se verificará que el documento contenga la manifestación "Bajo protesta de decir verdad" que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello en papel membretado y que la información contenida sea la solicitada. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 28 (Obligatorio). Manifiesto en papel membretado, en el que se compromete el licitante en caso de resultar adjudicado presentará INVENTARIO DE ACTIVO FIJO EQUIPO Y MOBILIARIO propiedad del licitante mismo que</p>
--	--



	<p>utilizará e ingresará a las instalaciones del HOSPITAL, el cuál entregará en el Departamento de Abastecimiento con copia para la Administración del comedor la cuál se encargará de revisarla junto con el licitante cinco días posteriores al inicio del SERVICIO.</p> <p>Evaluación: Se verificará que dicho documento cumpla con lo solicitado, que este en papel membretado y que este firmado por la persona facultada legalmente para ello. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.</p>
<p>PROPUESTA ECONÓMICA</p>	<p>Documento 29.- (Obligatorio).- "PROPUESTA ECONÓMICA" en papel membretado, firmada autógrafamente en la última hoja del documento que lo contenga por la persona facultada legalmente para ello, según modelo de Anexo 8 de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, así mismo se entregará una copia en CD o Memoria USB en programa EXCEL. La propuesta económica deberá ir lacrada en la columna del precio unitario e importe a fin de evitar alteraciones, anexando una carta compromiso del sostenimiento de precios durante la vigencia del contrato.</p> <p>Evaluación: Se verificará que el documento referido esté en papel membretado firmado por la persona facultada legalmente para ello y que la información contenida corresponda a las especificaciones presentadas en su propuesta técnica, que se especifiquen hasta los centavos en el precio unitario e importe, que anexe la carta de sostenimiento de precios para el periodo del 01 de Febrero de 2010 al 31 de Diciembre de 2010, firmada autógrafamente por la persona facultada y se presentará la versión electrónica en CD o memoria USB en programa Excel para PC. La omisión de este documento a excepción de la versión electrónica será motivo de desechamiento de su propuesta.</p> <p>Documento 30.- (Obligatorio).- "TABULADOR DE SUELDOS DEL PERSONAL" que prestara el SERVICIO conforme al Apartado B de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello en el que se especifique el sueldo Real de los trabajadores antes de impuestos.</p> <p>Evaluación: Se verificara que el documento se presente en papel membretado, este firmado por la persona facultada legalmente para ello y que el número de trabajadores corresponda al número solicitado. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta</p>



Sección II

	<p>Nota: Se recomienda a los LICITANTES lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentar "RELACIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN" en dos tantos, según modelo de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. Dicho formato servirá a cada uno de los LICITANTES como constancia de entrega de la documentación a el HOSPITAL.</li> <li>• Se recomienda a los LICITANTES que presenten sus PROPOSICIONES por escrito, que venga acompañada de una versión electrónica en CD o USB en programa Excel para PC. La omisión de la versión electrónica no será motivo de desechamiento.</li> <li>• Observar lo dispuesto en el punto 2 de la Sección I de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</li> <li>• TODOS LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL LICITANTE DEBERÁN IR DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS CON EL NOMBRE DEL LICITANTE, ASÍ COMO CON EL NOMBRE Y NÚMERO DE LA LICITACIÓN EN LA QUE PARTICIPA.</li> </ul>
<p>MUESTRAS FÍSICAS, CATÁLOGOS, FICHAS TÉCNICAS O FOLLETOS. (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>APLICA ( <input checked="" type="checkbox"/> ) En la visita a las Instalaciones del LICITANTE y del Cliente actual del LICITANTE se verificará la calidad de los insumos con los que se proporcionará el SERVICIO.</p> <p>NO APLICA ( <input type="checkbox"/> )</p>
<p>FORMA DE ADJUDICACIÓN (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>Por partida Única ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Se adjudicará el SERVICIO integral a un solo PROVEEDOR.</p> <p>Agrupación de partidas ( <input type="checkbox"/> )</p> <p>Abastecimiento simultáneo ( <input type="checkbox"/> )</p>
<p>ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>De conformidad con lo establecido en los artículos 36 y 36 Bis de la LEY, una vez efectuada la evaluación de las PROPOSICIONES, el CONTRATO se adjudicará al LICITANTE cuya oferta resulte solvente, porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, y que resulte ganador habiendo aplicado la modalidad de adjudicación que en seguida se establece:</p>
<p>BINARIO (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>APLICA ( <input type="checkbox"/> )</p> <p>En esta modalidad, la adjudicación se hará al LICITANTE que haya ofertado el precio más bajo, siempre y cuando éste resulte conveniente.</p> <p>De conformidad con el artículo 36 Bis, fracción II, de la LEY, los precios</p>





	<p>ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente, podrán ser desechados por el HOSPITAL.</p> <p>NO APLICA ( X )</p>
--	---

<p><b>PUNTOS Y PORCENTAJES</b> (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>APLICA ( X )</p> <p>En esta modalidad, la adjudicación se hará al LICITANTE que cumpla con el 100% de puntos, conforme la metodología que se describe a continuación:</p> <p>1. Especialidad de LICITANTE. Se refiere a los contratos de SERVICIO similares del que se pretende contratar.</p> <p><b>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS</b></p> <p>Este rubro se determinará de acuerdo a los siguientes rangos:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>PUNTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Distintivo H</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Contratos</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>No enfermedades e Intoxicaciones</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Cartas de Recomendación</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS</b></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Capacidad del LICITANTE. Se refiere a los recursos profesionales y materiales con los que cuenta para proporcionar el SERVICIO.</p> <p><b>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 32 PUNTOS</b></p> <p>Este rubro se determinara conforme a los siguientes rubros:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>PUNTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Documentación del personal</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	CONCEPTO	PUNTOS	Distintivo H	1	Contratos	1	No enfermedades e Intoxicaciones	3	Cartas de Recomendación	3	<b>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS</b>		CONCEPTO	PUNTOS	Documentación del personal	2
CONCEPTO	PUNTOS																
Distintivo H	1																
Contratos	1																
No enfermedades e Intoxicaciones	3																
Cartas de Recomendación	3																
<b>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS</b>																	
CONCEPTO	PUNTOS																
Documentación del personal	2																



	Visita a las instalaciones por parte del HOSPITAL (del Licitante y de su cliente)	18											
	Calculo de 7 menús	12											
	VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 32 PUNTOS												
	<p>3. Integración de la Propuesta Técnica. Evalúa la consistencia y la congruencia de la propuesta técnica con los requisitos y aspectos técnicos solicitados.</p> <p>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 10 PUNTOS</p> <p>Este rubro se determinará conforme a los siguientes rubros:</p> <table border="1" data-bbox="569 1021 1410 1422"> <thead> <tr> <th data-bbox="569 1021 991 1095">CONCEPTO</th> <th data-bbox="991 1021 1410 1095">PUNTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="569 1095 991 1169">Cumplimiento de Normas</td> <td data-bbox="991 1095 1410 1169">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1169 991 1243">Elaboración de 31 menús</td> <td data-bbox="991 1169 1410 1243">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1243 991 1317">Descripción de los Servicios</td> <td data-bbox="991 1243 1410 1317">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1317 991 1422">Programa Anual de Conservación y Mantenimiento</td> <td data-bbox="991 1317 1410 1422">3</td> </tr> </tbody> </table> <p>VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 10 PUNTOS</p> <p>4. Evaluación Económica. La propuesta que tenga la mejor evaluación combinada en términos de puntos de ponderación antes mencionados será evaluada considerando el precio conforme a la siguiente fórmula:</p> <p>Las propuestas serán evaluadas de acuerdo con la siguiente fórmula de puntos y porcentajes:</p> <p>RUBRO 1.- ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (8 PUNTOS)</p> <p>RUBRO 2.- CAPACIDAD DEL LICITANTE (32 PUNTOS)</p>			CONCEPTO	PUNTOS	Cumplimiento de Normas	2	Elaboración de 31 menús	3	Descripción de los Servicios	2	Programa Anual de Conservación y Mantenimiento	3
CONCEPTO	PUNTOS												
Cumplimiento de Normas	2												
Elaboración de 31 menús	3												
Descripción de los Servicios	2												
Programa Anual de Conservación y Mantenimiento	3												



	<p>RUBRO 3.- PROPUESTA TÉCNICA (10 PUNTOS)</p> <p>RUBRO 4.- PROPUESTA ECONÓMICA (50 PUNTOS)</p> <p>De tal suerte que los rubros 1,2 y 3 integran la evaluación técnica (ET) y el rubro 4 integrará la evaluación económica (EE).</p> <p style="text-align: center;">100%= ET + EE</p> <p>En caso de empate entre dos o más propuestas se procederá conforme a lo dispuesto en los artículos 11 A y 44 del REGLAMENTO.</p> <p>En el caso de errores u omisiones aritméticos en la oferta económica solo habrá lugar a su rectificación por parte de la dependencia, cuando la modificación no implique la corrección de los precios unitarios.</p> <p>NO APLICA (    )</p>
<p>COSTO BENEFICIO (Sección I, punto 3.3)</p>	<p>APLICA (    )</p> <p>NO APLICA ( X )</p>
<p>VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES (Sección I, punto 3.3.3.1)</p>	<p>APLICA ( X )</p> <p>Se realizarán entre el 19 y 22 de Enero de 2010 en los horarios que se acuerden con los Licitantes en la cual asistirá 2 representantes por parte del ÁREA TÉCNICA que levantará acta circunstanciada (Anexo E) de las condiciones de las instalaciones en conjunción con el cuestionario de visita (Anexo F) en el que se establecerá el resultado de la misma, que deberá ser firmado por el LICITANTE de conformidad.</p> <p>Se verificará que cuente con una cocina alterna para garantizar la no interrupción del SERVICIO durante la vigencia del contrato y que cumpla con lo solicitado en el Documentos 15 de esta Sección.</p> <p>De la misma manera el licitante se obliga a obtener el permiso para la realización de una visita el mismo día, a las instalaciones de algún cliente, donde actualmente preste sus servicios, igual a los que esta ofertando, haciendo los tramites necesarios por escrito, para que se permita el acceso, al personal del hospital autorizado para realizar la visita, a efecto de verificar el proceso</p>



Sección II

	<p>de prestación del servicio, así como la calidad de los mismos. Anexando nombre del cliente, dirección y número telefónico</p> <p>NO APLICA ( )</p>
<p>VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL (Sección I, punto 3.3.3.2)</p>	<p>APLICA ( X )</p> <p>Los interesados podrán acudir el 12 de Enero de 2010 en un horario de 10:00 a 15:00hrs. al Área de Comedor, en la que serán atendidos por la Lic. Elizabeth López, administradora del mismo. Se levantará acta circunstanciada que deberá ser firmada por el LICITANTE y el ÁREA TÉCNICA de conformidad a lo establecido en el Documento 25 de esta Sección.</p> <p>NO APLICA ( )</p>



### SECCIÓN III

#### OBLIGACIONES CONTRACTUALES GENERALES

##### 1. CELEBRACIÓN DEL CONTRATO

El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) deberá(n) presentarse a firmar el CONTRATO (según modelo de Anexo B de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN) de acuerdo con lo señalado en el Art. 46 de la LEY y en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, entregando la siguiente documentación:

Si es persona Moral:

- Copia simple para su archivo, del acta constitutiva y, en su caso, de la última modificación a la misma y copia certificada para su cotejo.
- Copia del poder notarial para su archivo, en el cual conste la facultad para contratar y copia certificada para su cotejo.
- Copia de identificación oficial vigente, (cartilla del servicio militar, cédula profesional, credencial de elector o pasaporte) del representante legal y original o copia certificada para su cotejo.
- Copia simple del Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal) y original o copia certificada para su cotejo.
- Copia simple del formulario R-1 (de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público) y original o copia certificada para su cotejo.
- En el caso de participación conjunta, deberá ser firmado por un representante legal de cada uno de los participantes presentando el poder otorgado por su empresa en copia simple y original para su cotejo.

Si es persona Física:

- Copia del acta de nacimiento y copia certificada para su cotejo.
- En caso de que se presente el representante legal del LICITANTE adjudicado, deberá presentar copia del poder notarial para su archivo, en el cual conste la facultad para contratar y copia certificada para su cotejo.
- 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.
- Copia de identificación oficial vigente, (cartilla del servicio militar, cédula profesional, credencial de elector o pasaporte) del LICITANTE adjudicado o de su representante legal y original o copia certificada para su cotejo.
- Copia simple del Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal) y original o copia certificada para su cotejo.
- Copia simple del formulario R-1 (de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público) y original o copia certificada para su cotejo.
- En el caso, de participación conjunta, deberá ser firmado por un representante legal de cada uno de los participantes presentando el poder otorgado por su empresa en copia simple y original para su cotejo.

##### 1.1. ACREDITAMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES

Asimismo, para efectos de su cumplimiento, se describe de manera enunciativa la Regla 2.1.17. de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2009, manifestación que deberá entregar el LICITANTE adjudicado a la firma del



CONTRATO:

*Para los efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y cuarto 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 sin incluir el IVA, se observará lo siguiente, según corresponda:*

- I. *Por cada contrato, las dependencias y entidades citadas exigirán de los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato, les presenten documento actualizado expedido por el SAT, en el que se emita opinión sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales.*

*Para efectos de lo anterior, los contribuyentes con quienes se vaya a celebrar el contrato, deberán solicitar la opinión sobre el cumplimiento de obligaciones conforme a lo siguiente:*

1. *Presentar solicitud de opinión por Internet en la página del SAT, en la opción "Mi portal".*
2. *Contar con clave CIECF.*
3. *En la solicitud deberán incluir los siguientes requisitos:*
  - a. *Nombre y dirección de la dependencia en la cual se licita.*
  - b. *Monto total del contrato.*
  - c. *Señalar si el contrato se trata de adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública.*
  - d. *Número de licitación o concurso.*

*El contribuyente solicitante con el acto de registrar su solicitud en la página de Internet del SAT para efectos del artículo 32-D, primero, segundo, tercero y cuarto párrafos del CFF, manifiesta bajo protesta de decir verdad que:*

- a) *Han cumplido con sus obligaciones en materia de inscripción al RFC, a que se refieren el CFF y su Reglamento, la situación actual del registro es activo y localizado.*
- b) *Se encuentran al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de la declaración anual del ISR por el último ejercicio fiscal que se encuentre obligado.*
- c) *Que no tienen créditos fiscales determinados firmes a su cargo por impuestos federales, distintos a ISAN e ISTUV, entendiéndose por impuestos federales, el ISR, IVA, IMPAC, IETU, IDE, impuestos generales de importación y de exportación (impuestos al comercio exterior) y sus accesorios. Así como créditos fiscales determinados firmes, relacionados con la obligación de pago de las contribuciones, y de presentación de declaraciones, solicitudes, avisos, informaciones o expedición de constancias y comprobantes fiscales.*
- d) *Tratándose de contribuyentes que hubieran solicitado autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a su cargo, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 141 del CFF.*
- e) *En caso de contar con autorización para el pago a plazo, que no han incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del CFF.*



4. *En el caso que existan créditos fiscales determinados firmes manifestará que se compromete a celebrar convenio con las autoridades fiscales para pagarlos con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretenda contratar, en la fecha en que las citadas autoridades señalen, en este caso, se estará a lo establecido en la regla II.2.1.9.*
- II. *La ALSC que corresponda al domicilio fiscal del proveedor o prestador de servicios, emitirá opinión sobre el cumplimiento de las obligaciones fiscales indicadas a través del portal de Internet del SAT, para los efectos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público o de la Ley de Obras Públicas y Servicios relacionados con las mismas, según sea el caso, a más tardar en los 20 días siguientes a la recepción de la solicitud de opinión, salvo en los casos en que el contribuyente se hubiera comprometido a celebrar convenio con las autoridades fiscales para pagar con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretenda contratar los créditos fiscales firmes que tengan a su cargo, supuesto en el cual la opinión se emitirá a más tardar en los 30 días siguientes a la de la solicitud de opinión. Dicha opinión se hará también del conocimiento de la Dependencia o entidad de que se trate.*
- III. *En caso de detectar el incumplimiento de obligaciones fiscales a que se refiere esta regla o de la existencia de créditos fiscales determinados firmes o del incumplimiento de garantizar debidamente el interés fiscal, la ALSC mediante comunicado a través de la página del SAT notificará al contribuyente las omisiones detectadas y éste contará con 10 días para manifestar ante dicha ALSC lo que a su derecho convenga. La autoridad fiscal procederá a emitir la opinión correspondiente, conforme a lo siguiente:*
  - a) *Si el contribuyente dentro del plazo señalado en el párrafo anterior, comprueba el pago de los créditos, el cumplimiento de sus obligaciones fiscales o realiza la aclaración o pago de los créditos fiscales respectivos ante la Administración que le haya notificado las omisiones, una vez validado el cumplimiento, la autoridad fiscal, podrá emitir opinión en sentido favorable dentro del plazo de 20 días indicado en la fracción II de la presente regla.*
  - b) *Si el contribuyente dentro del plazo señalado en el primer párrafo de esta fracción, no atiende o no aclara las inconsistencias señaladas o en su caso si de la información o documentación presentada se detecta la persistencia del incumplimiento de las obligaciones fiscales, la autoridad fiscal emitirá opinión en sentido negativo, vencido el plazo de 10 días que se le otorgó.*
  - c) *Cuando el contribuyente manifieste su interés de celebrar convenio para pagar sus créditos fiscales determinados firmes, con los recursos que se obtengan por la enajenación, arrendamiento, prestación de servicios u obra pública que se pretenda contratar, las autoridades fiscales emitirán oficio a la unidad administrativa responsable de la licitación, a fin de que esta última en un plazo de 15 días, mediante oficio, ratifique o rectifique los datos manifestados por el contribuyente. Una vez recibida la información antes señalada, la autoridad fiscal le otorgará un plazo de 15 días al contribuyente para la celebración del convenio respectivo, en los términos de lo señalado por la regla II.2.1.9., emitiendo la opinión dentro de los 30 días a que se refiere la fracción II de esta regla.*

*La opinión prevista en esta fracción, así como el documento al que se hace referencia en la fracción I, se emite para fines exclusivos del artículo 32-D del CFF, considerando la situación del contribuyente en los sistemas electrónicos institucionales del SAT, y no constituye resolución en sentido favorable al contribuyente sobre el cálculo y montos de créditos o impuestos declarados o pagados.*

*Los residentes en el extranjero que no estén obligados a presentar la solicitud de inscripción en el RFC, ni los avisos al mencionado registro y los contribuyentes que no hubieran estado obligados a presentar, total o parcialmente, la declaración a que se refiere la fracción I, numeral 3, inciso b) de esta regla, así como los residentes en el extranjero que no estén obligados a presentar declaraciones periódicas en México, asentarán estas manifestaciones en la solicitud a que se refiere el primer párrafo de la citada fracción.*



*Para los efectos de esta regla, tratándose de créditos fiscales determinados firmes, se entenderá que el contribuyente se encuentra al corriente de sus obligaciones fiscales entre otros, si a la fecha de presentación de la solicitud a que se refiere la fracción I, se ubica en cualquiera de los siguientes supuestos:*

- a) *Cuando el contribuyente cuente con autorización para pagar a plazos.*
- b) *Cuando no haya vencido el plazo para pagar a que se refiere el artículo 65 del CFF.*
- c) *Cuando se haya interpuesto medio de defensa en contra del crédito fiscal determinado y se encuentre garantizado el interés fiscal de conformidad con las disposiciones fiscales.*

*Es responsabilidad del contribuyente solicitante de la opinión, verificar mediante consulta en la página de Internet del SAT, en la opción "Mi portal", la respuesta o la solicitud de información adicional que requiera la autoridad, a partir de la fecha sugerida que se informa en el acuse de la solicitud de servicio.*

## 1.2 DECLARACIÓN DE ESTRATIFICACIÓN DE EMPRESA: MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA (MIPYMES)

En cumplimiento a los artículos 8 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 3, fracción III, de la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la MIPYMES, el 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 DOF el 24 de noviembre de 1994 y 30 de junio de 2009, el LICITANTE ganador, informará sobre la estratificación respectiva, considerando los aspectos contenidos en el Anexo C de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN a la entrega de su PROPOSICIÓN.

## 1.3 FIRMA DEL CONTRATO

La contratación abarcará el ejercicio fiscal de 2010.

Si el(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) no firmase(n) el CONTRATO por causas imputables al(los) mismo(s), dentro del plazo señalado, el HOSPITAL, podrá sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el CONTRATO al LICITANTE que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento, conforme con lo establecido en el Art. 46 de la LEY.

El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) que no firme(n) el CONTRATO por causas imputables al mismo será sancionado en los términos de lo dispuesto en el Título Sexto de la LEY y Capítulo Primero del Título Quinto del REGLAMENTO.

El(los) LICITANTE(S) a quien(es) se hubiere(n) adjudicado el CONTRATO, no estará(n) obligado(s) a suministrar los SERVICIOS, si el HOSPITAL, por causas imputables a el mismo, no firmare el CONTRATO. El atraso de el HOSPITAL en la formalización del CONTRATO respectivo, prorrogará en igual plazo la fecha de cumplimiento de las obligaciones asumidas por ambas partes conforme a lo establecido en el Art. 46 de la LEY.

Los derechos y obligaciones que se deriven del CONTRATO, no podrán cederse en forma parcial ni total a favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento del HOSPITAL.





#### 1.4 MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.

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 de los SERVICIOS solicitados, mediante modificaciones en sus CONTRATOS vigentes, dentro de los doce meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el 20% del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio de los SERVICIOS sea igual al pactado originalmente. Igual porcentaje se aplicará a las modificaciones que por ampliación de la vigencia se hagan de los contratos de SERVICIOS, cuya prestación se realice de manera continua y reiterada.

Tratándose de CONTRATOS en los que se incluyan SERVICIOS de diferentes características, el porcentaje se aplicará para cada partida o concepto de los SERVICIOS de que se trate.

Cualquier modificación a los CONTRATOS 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.

#### 2 FACTURACIÓN.

La factura correspondiente deberá tener como requisitos aquellos que se señalan en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Los PROVEEDORES presentarán, en el domicilio y horario señalado en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, la documentación requerida para pago, a fin de que sea revisada por personal del HOSPITAL. En caso de que las facturas presentadas para su pago presenten errores o deficiencias, el HOSPITAL dentro de los 3 días naturales 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.

#### 3 PAGO AL PROVEEDOR.

No se otorgarán anticipos.

El pago al PROVEEDOR se realizará en moneda nacional, dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura respectiva y demás documentos en que conste la debida entrega de los SERVICIOS en los términos del CONTRATO, sellados y firmados por los responsables, en el domicilio, horario y términos señalados en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

A dicho pago se le efectuarán las deducciones por el incumplimiento parcial o deficiente en la entrega de los SERVICIOS, así como las correspondientes por las penas convencionales establecidas en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

A efecto de generar los pagos de los SERVICIOS que requiere el HOSPITAL, éste lo hará mediante:

- a) Cheque en el lugar y horario señalados en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.



b) Transferencia de fondos

A través de transferencia de fondos, mediante el Sistema Integral de Administración Financiera Federal (SIAFF), el cual será operado por la Tesorería de la Federación, para lo cual es necesario que el LICITANTE que resulte adjudicado, proporcione la información y documentación indicada a continuación a más tardar a la firma del CONTRATO.

- Constancia de la Institución Bancaria según modelo de Anexo D de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN (Hoja membretada, firmada, Número de Identificación del Ejecutivo Bancario y sellada en original por el banco) sobre la existencia de la Cuenta de Cheques abierta a nombre del beneficiario, que contenga el número de cuenta, así como la Clave Bancaria Estandarizada (CLABE) con 18 posiciones, que permita realizar Transferencias Electrónicas de Fondos, a través de los sistemas de Pago, número de sucursal y de plaza, fecha de apertura de la Cuenta y copia del último Estado de Cuenta Bancario (carátula).
- Copia del Registro Federal de Contribuyentes, expedido por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, del beneficiario de la cuenta de cheques la cual debe de coincidir con el beneficiario del LICITANTE adjudicado.
- Constancia de Domicilio del Beneficiario (comprobante de pago de teléfono, luz, agua o predio).
- PERSONAS MORALES: Copia del poder notarial del representante legal y original para su cotejo.
- PERSONAS FÍSICAS: Identificación oficial con fotografía y firma y copia de la CURP.

### 3.1 CESIÓN DE DERECHOS.- CADENAS PRODUCTIVAS.

En ningún caso los derechos derivados del CONTRATO, podrán ser cedidos total o parcialmente a favor de otras personas físicas o morales distintas de aquella a la que se le hubiera adjudicado el contrato, con excepción de los derechos de cobro en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la Secretaría.

Tratándose del programa de Cadenas Productivas de Nacional Financiera, Sociedad Nacional de Crédito, el HOSPITAL otorga su conformidad para que el PROVEEDOR pueda ceder su derecho de cobro a favor de cualquier intermediario financiero mediante operaciones factoraje o descuento electrónico en Cadenas Productivas.

Para mayores informes sobre el particular llamar desde el área metropolitana al 5089-6107 o al 01 800 623-4672 sin costo desde el interior de la República o bien a través de la página de Internet [www.NAFIN.com](http://www.NAFIN.com)

## 4 IMPUESTOS Y DERECHOS.

El HOSPITAL se obliga a cubrir el impuesto al valor agregado (IVA), siempre y cuando corresponda su pago según las disposiciones fiscales vigentes. Cualquier otro impuesto o derecho, deberá ser cubierto por el PROVEEDOR, por lo que el importe de éstos, deberán estar incluido en el precio unitario ofertado.



5 PROPIEDAD INTELECTUAL.

El PROVEEDOR será responsable de las consecuencias jurídicas en caso de infringir derechos sobre patentes, marcas, registros, derechos de autor y otros derivados de la propiedad intelectual por lo que se libera al HOSPITAL de cualquier responsabilidad civil, penal, fiscal o mercantil.

6 PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y EN SU CASO ENTREGA DE LOS PRODUCTOS DERIVADO DE ESTOS.

Los SERVICIOS y en su caso los productos derivados de éstos, se prestarán y entregarán de conformidad con lo señalado en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

En caso de aplicar prórrogas para el cumplimiento de las obligaciones contractuales se deberá observar lo estipulado en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

En caso de no otorgarse prórrogas, el PROVEEDOR deberá dar cumplimiento a las obligaciones derivadas de este procedimiento de contratación en tiempo y forma, de no hacerse así, se hará acreedor a las penas convencionales a que se refiere ésta Sección.

En caso de que exista necesidad de efectuar cambios de domicilio para la realización de los SERVICIOS, el PROVEEDOR, estará obligado a realizar estos en el nuevo domicilio y horario establecido, previa notificación por escrito del HOSPITAL sin cargo extra para el mismo; el nuevo domicilio sólo podrá ser considerado dentro de la entidad federativa de que se trate.

7 SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS.

El HOSPITAL por medio del ÁREA SOLICITANTE, llevará a cabo la supervisión de los SERVICIOS de conformidad a lo señalado en la Sección IV y el CONTRATO.

En caso de que se generen productos derivados del SERVICIO, el ÁREA SOLICITANTE realizará la inspección física conforme a las características establecidas en el CONTRATO. El HOSPITAL procederá a rechazar éstos, total o parcialmente, cuando no hayan cumplido con las mismas. En este caso, el PROVEEDOR deberá presentarse a entregar los productos derivados del SERVICIO que hayan sido rechazados, con las características y especificaciones requeridas, en un plazo no mayor a lo establecido en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, contados a partir de la notificación por escrito, sujetándose nuevamente a la inspección y autorización por el ÁREA SOLICITANTE, situación que no le exime de las deducciones por incumplimiento parcial o deficiente o pena convencional según corresponda, de conformidad con lo establecido en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

8 DEVOLUCIONES DE LOS PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS SERVICIOS.

Una vez verificados y cuando se compruebe que la calidad de los productos derivados de los SERVICIOS no sea la requerida por el HOSPITAL, serán devueltos total o parcialmente durante el periodo de garantía según lo indicado en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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.

### 9 GARANTÍAS.

#### 9.1 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 que no podrá ser inferior del 10% ni superior al 20% del monto total del CONTRATO antes de IVA según se indica en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

La póliza de fianza deberá ser expedida por una empresa afianzadora constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas señalándose como beneficiaria de la misma al HOSPITAL, debiendo observar los requisitos del modelo de Anexo A de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Para proceder a la devolución de la garantía de cumplimiento del CONTRATO será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del HOSPITAL de liberar las fianzas correspondientes. Para lo anterior se requerirá finiquito total de las obligaciones estipuladas en el CONTRATO.

Los CONTRATOS, cuyo importe no excedan de \$50,000.00 (cincuenta mil pesos 00/100 M.N.) y el plazo de entrega de los BIENES, sea menor a tres meses, se garantizará el cumplimiento de las obligaciones por parte del PROVEEDOR, mediante cheque de caja o certificado a nombre del Hospital Juárez de México, por un importe del 10% del valor adjudicado antes de IVA.

Asimismo los cheques serán liberados a petición del PROVEEDOR, una vez que el ÁREA SOLICITANTE manifieste que los SERVICIOS se han recibido a satisfacción y no existe adeudo pendiente al HOSPITAL.

La fianza original, deberá presentarse en el domicilio y horario señalados en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO.

#### 9.2 DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS.

El PROVEEDOR queda obligado ante el HOSPITAL a responder tanto por la calidad de los SERVICIOS, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo de los productos derivados de los SERVICIOS, de la respuesta inmediata en la atención y entrega, derivados de los mismos, 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 los SERVICIOS requerido en este punto, se establece en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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

## 10 CONSECUENCIAS POR INCUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR.

### 10.1 RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS CONTRATOS.

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 comunique 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 y en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiera sufrir el HOSPITAL por la inejecución del SERVICIO contratado.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo que se conceda al PROVEEDOR para corregir las causas de ineficiencia o deficiencia en la prestación de los SERVICIOS.
- c) Cuando el PROVEEDOR no ejecute el SERVICIO, en los términos previstos en esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN o bien cuando hubieren transcurrido los tiempos estipulados en las mismas para la prestación del SERVICIO.
- d) Por suspensión injustificada de los SERVICIOS y/o por incompetencia de su personal para otorgar la debida atención.
- e) Si se suspende injustificadamente la ejecución de los SERVICIOS, de acuerdo a los datos y especificaciones que emita el HOSPITAL.
- f) Si no otorga las facilidades necesarias al supervisor que al efecto designe el HOSPITAL para el ejercicio de su función.
- g) Por desatención de las recomendaciones emitidas por el HOSPITAL en el ejercicio de sus funciones.
- h) Por no cubrir con personal suficiente y capacitado, el SERVICIO contratado
- i) Si cede, traspasa o subcontrata la totalidad o parte de los SERVICIOS derivados de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa del HOSPITAL.



- j) 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 LA LICITACIÓN, a cargo del PROVEEDOR.
- k) Por negativa a repetir o completar los SERVICIOS que el HOSPITAL, no acepte por deficientes.
- l) Si el PROVEEDOR incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración del CONTRATO respectivo.
- m) Por incumplimiento de cualquier otra obligación a cargo del PROVEEDOR consignadas en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, demás estipuladas en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y CONTRATO respectivo.
- n) Si el PROVEEDOR no ejecuta los SERVICIOS en los términos y se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales o deducciones.

El HOSPITAL podrá en cualquier momento rescindir administrativamente los CONTRATOS cuando el PROVEEDOR incurra en incumplimiento de sus obligaciones, conforme lo establece el Artículo 54 de la LEY.

#### 10.2 PENAS CONVENCIONALES.

Cuando el PROVEEDOR se atrase en la prestación de los SERVICIOS, en las fechas o plazos pactados en el CONTRATO, se hará acreedor a la pena convencional correspondiente, cuyo porcentaje se determina en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, calculado sobre el valor de los SERVICIOS no prestados oportunamente, misma que no deberá exceder del monto de la garantía de cumplimiento del CONTRATO, la que será calculada y aplicada por el ÁREA SOLICITANTE.

El pago de los SERVICIOS quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PROVEEDOR deba efectuar por concepto de penas convencionales, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el CONTRATO, no procederá el cobro de dichas penalizaciones ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

Las penas convencionales se harán efectivas mediante deducción que efectúe el HOSPITAL al momento de realizar el pago respectivo al PROVEEDOR.

El HOSPITAL no autorizará la condonación de penas convencionales por atraso en la entrega de los productos o prestación de los SERVICIOS.

#### 10.3 DEDUCCIONES.

De señalarse en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, el HOSPITAL aplicará las deducciones al pago de los SERVICIOS con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el PROVEEDOR respecto a las partidas y/o agrupación de partidas 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 rescindir el contrato.



#### 11 EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

Una vez concluido el procedimiento de rescisión administrativa del CONTRATO respectivo, el HOSPITAL efectuará en la forma y términos de la legislación aplicable, la ejecución de la garantía respectiva ante el incumplimiento de las obligaciones a cargo del PROVEEDOR; en este caso, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas. Esto no exime al PROVEEDOR de las responsabilidades subsistentes que no se encuentren amparadas por la póliza de fianza.

#### 12 SUSPENSIÓN EN LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

Cuando en la prestación del SERVICIO se presente caso fortuito o de fuerza mayor, el HOSPITAL, bajo su responsabilidad podrá suspender la prestación del servicio, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubiesen sido efectivamente prestados y se reintegraran los anticipos no amortizados.

Cuando la suspensión obedezca a causas imputables a el HOSPITAL, ésta pagará al PROVEEDOR los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el CONTRATO, durante el tiempo que dure esta suspensión. El pago antes mencionado se realizará dentro de los 20 días posteriores a la presentación de la documentación requerida para el pago, a entera satisfacción deL HOSPITAL.

En cualquiera de los casos mencionados se pactará entre las partes el plazo de suspensión y una vez concluido éste podrá iniciarse la terminación anticipada del CONTRATO.

#### 13 TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS.

El HOSPITAL podrá dar por terminados los CONTRATOS cuando concurren 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 al Estado, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al CONTRATO, conforme a los dispuesto en el Artículo 54 último párrafo de la LEY.

#### 14 CONCILIACIÓN.

Los PROVEEDORES podrán presentar quejas ante la SFP o el OIC, con motivo de incumplimiento de los términos y condiciones pactados en los CONTRATOS que tengan celebrados con el HOSPITAL. Una vez recibida la queja respectiva, la SFP, señalará día y hora para que tenga verificativo la audiencia de conciliación y citará a las partes.

El anterior procedimiento se desarrollará conforme al Capítulo Segundo del Título Séptimo de la LEY, así como al Capítulo Tercero, del Título Quinto del REGLAMENTO.



SECCIÓN IV

OBLIGACIONES CONTRACTUALES ESPECÍFICAS.

<p>CELEBRACIÓN DEL CONTRATO (Sección III, punto 1)</p>	<p>El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) deberá(n) firmar el CONTRATO correspondiente de conformidad con el artículo 46 de la LEY, dentro de los 15 días naturales siguientes a la notificación del fallo, en: el Departamento de Abastecimiento, sito Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Col. Magdalena de las Salinas, C.P. 07760, Deleg. Gustavo A. Madero, México, D.F., en un horario de 10:00 a 14:00 horas, en días hábiles.</p> <p>El LICITANTE adjudicado deberá presentar el "Acuse de recepción" con el que compruebe que realizó la solicitud de opinión prevista en la Regla I.2.1.17 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2009; por lo que deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Realizar la consulta de opinión ante el SAT, preferentemente dentro de los tres días hábiles posteriores a la fecha en que tenga conocimiento del fallo o adjudicación correspondiente.</li> </ul> <p>En la solicitud de opinión al SAT deberán incluir el correo electrónico que se indica a continuación, para que el SAT envíe el "Acuse de respuesta" que emitirá en atención a su solicitud de opinión.</p> <p style="text-align: center;"><u><a href="mailto:hospital.juarez@yahoo.com.mx">hospital.juarez@yahoo.com.mx</a></u></p> <p>En caso de Propuestas Conjuntas:</p> <p>El LICITANTE adjudicado deberá presentar el "Acuse de recepción" a que se hace referencia en el párrafo anterior, por cada uno de los obligados en dicha propuesta.</p> <p>Así mismo en ambos casos se deberá entregar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Declaración de Estratificación de Empresa: Micro, Pequeña y Mediana Empresa.</li> </ul>
<p>FACTURACIÓN (Sección III, punto 2)</p>	<p>El PROVEEDOR deberá entregar en la SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS la siguiente documentación requisitada en original y cuatro copias, en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Col. Magdalena de las Salinas, C.P. 07760, Deleg. Gustavo A. Madero, México, D.F. en un horario de 9:00 a 13:00 hrs., en días hábiles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facturar a nombre del Hospital Juárez de México con R.F.C HJM050127-AD0 y de acuerdo a las descripciones del contrato, así también, deberá indicar en su factura el número de licitación pública.</li> <li>• La factura deberá de tener el visto bueno del ÁREA SOLICITANTE.</li> </ul>
<p>PAGO AL PROVEEDOR</p>	<p>Se hará directamente mediante transferencia de fondos o con cheque, en Av. Instituto</p>





Sección IV

<p>(Sección III, punto 3)</p>	<p>Politécnico Nacional No. 5160, Col. Magdalena de las Salinas, C.P. 07760, Deleg. Gustavo A. Madero, México, D.F. en un horario de 10:30 a 13:30 hrs., de martes a jueves.</p> <p>El pago se realizará en una sola exhibición por cada servicio prestado, dentro de los 20 días naturales posteriores a la fecha de presentación de la factura, conforme con lo establecido en el Artículo 51 de la LEY.</p> <p>Para realizar el cobro será necesario acreditarse mediante poder notarial e identificación o carta poder si es el caso.</p> <p>Para atender las disposiciones emitidas en torno al Programa de Cadenas Productivas el HOSPITAL incorporará al portal de Nacional Financiera, S.N.C., los pagos que se generen por la contratación, a fin de que el proveedor decida si ejercerá la cesión de los derechos de cobro especificado en punto 3.1 de la Sección III de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN al intermediario financiero por él seleccionado de entre los registrados en dicho programa, en los términos del último párrafo del artículo 46 de la LEY.</p>
<p>PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS. (Sección III, punto 6)</p>	<p>El proveedor queda obligado a prestar los SERVICIOS a partir del primer minuto del día 01 de Febrero de 2010 y hasta las 24 hrs del día 31 de Diciembre de 2010 en las instalaciones de la cocina del HOSPITAL sita Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Col. Magdalena de las Salinas, C.P: 07760, Deleg. Gustavo A. Madero, México D.F., de conformidad a lo señalado en la Sección VI de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.</p> <p>En virtud de ser un pedido abierto las cantidades señaladas podrán variar de acuerdo a las necesidades del HOSPITAL sin rebasar las cantidad mínima y máxima establecida.</p>
<p>PRORROGAS (Sección III, punto 6)</p>	<p>APLICA ( )</p> <p>NO APLICA ( X )</p>
<p>SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS (Sección III, punto 7)</p>	<p>La supervisión de los servicios será realizada por personal designado por la Jefatura de Nutrición y la Administración del Comedor que consistirá en constatar el cumplimiento de lo solicitado con las especificaciones técnicas de lo que se describe a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis Clínicos (Coproparasitoscopico, exudado Faringeo, Frotis de mano y Reacciones febriles) al personal de la empresa que prestará el SERVICIO en el HOSPITAL, se verificará cuatrimestralmente con la entrega de resultados dentro de los 5 primeros días conforme al calendario descrito en el Anexo G.</li> <li>• Análisis Microbiológicos a los alimentos y superficies inertes, se verificará mensualmente con la entrega de resultados dentro de los primeros 5 días de cada mes.</li> <li>• Programa de fumigación el cuál se verificará mensualmente, debiendo contar con la presencia del personal de Nutrición o de la Administración del Comedor para su realización, entregándose la CONSTANCIA correspondiente dentro de los 5</li> </ul>



Sección IV

	<p>primeros días de cada mes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uniformes se supervisará diariamente conforme a lo especificado en el punto 3 del Apartado B</li> <li>• Programa de capacitación se verificará de acuerdo a lo presentado por el LICITANTE adjudicado.</li> <li>• Programa de limpieza se verificará de acuerdo a lo presentado por el LICITANTE adjudicado.</li> <li>• Programa Anual de Conservación y Mantenimiento el cuál se verificará de acuerdo a lo presentado por el LICITANTE.</li> <li>• Reporte diario del estado del servicio en cuanto a insumos y operación en los diferentes turnos.</li> <li>• Revisión de Alimentos y Menús diariamente en los diferentes turnos.</li> <li>• Revisión de Dietas para pacientes diariamente en los diferentes turnos.</li> </ul>				
<p><b>GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO (FIANZA)</b> (Sección III, punto 10.1)</p>	<p>El importe de la garantía será del 10% del monto total del CONTRATO adjudicado antes de I.V.A y deberá ser entregada en el Departamento de Adquisiciones ubicada en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Col. Magdalena de las Salinas, C.P. 07760, Deleg. Gustavo A. Madero, México, D.F. en un horario de 9:00 a 14:00hrs, en días hábiles, dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO.</p>				
<p><b>GARANTÍA DE LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS</b> (Sección III, punto 10.2)</p>	<p>El periodo de garantía de la calidad de los SERVICIOS será por el periodo del CONTRATO.</p>				
<p><b>OTRAS CAUSAS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO</b> (Sección III, punto 11.1)</p>	<p>APLICA ( X ) Si el LICITANTE incurre en más de 5 ocasiones durante la vigencia del CONTRATO en las Deduciones.</p> <p>NO APLICA ( )</p>				
<p><b>PENAS CONVENCIONALES</b> (Sección III, punto 11.2)</p>	<p>En caso de atraso en la entrega de los SERVICIOS la pena convencional se calculará a razón del 5% por cada día natural de atraso, sobre el valor de los SERVICIOS y/o productos derivados de estos no prestados o entregados oportunamente.</p>				
<p><b>DEDUCCIONES</b> (Sección III, punto 11.3)</p>	<p>APLICA ( X )</p> <p>De conformidad con el Artículo 54 antepenúltimo párrafo de la LEY se aplicaran las deducciones por los SERVICIOS prestados de manera parcial o deficiente de conformidad con lo establecido en la siguiente tabla por periodo de facturación:</p> <table border="1" data-bbox="533 1883 1433 1942"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>DEDUCTIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Por omisión o deficiencia en el horario para</td> <td>50% sobre facturación diaria de las dietas por el</td> </tr> </tbody> </table>	CONCEPTO	DEDUCTIVA	Por omisión o deficiencia en el horario para	50% sobre facturación diaria de las dietas por el
CONCEPTO	DEDUCTIVA				
Por omisión o deficiencia en el horario para	50% sobre facturación diaria de las dietas por el				



Sección IV

	servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	número de dietas que dejaron de servirse.
	Por inasistencia del personal a al semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.	10% del costo total de la nómina semanal.
	Por cada día de incumplimiento en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo no prestado conforme al programa propuesto por el LICITANTE.	10% sobre el valor de la facturación de la semana correspondiente.
	Por omisión en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú.	50% sobre el monto del menú que corresponda.
	Por incumplimiento en el uso del uniforme.	10% del salario real diario integrado del trabajador
	Por el incumplimiento en la entrega de los análisis bacteriológicos de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el total de los servicios facturados en la semana de que se trate.
	Por la omisión en la entrega de análisis clínicos del personal de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de los servicios facturados en la semana de que se trate.
	Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza, cubiertos, vasos, platos, entre otros).	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
	Por falta del mobiliario y equipo para la prestación del servicio de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
	Por el incumplimiento en la fumigación oportuna en el área de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
	Por el incumplimiento en el suministro de implementos de limpieza de conformidad con lo establecido por el Hospital.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
	Por el incumplimiento parcial o total del abasto para la prestación del servicio de los insumos diarios.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
	Por el incumplimiento parcial o total en el abasto del almacén de abarrotes y no perecederos o por su entrega fuera del horario establecido.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
	Por el incumplimiento en las porciones del gramaje pactado de cada alimento.	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
	Por el cambio repentino en las dietas sin previo aviso y autorización de al menos 48 horas de anticipación.	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana de que se trate.
	Por daño o desperfecto causado a las instalaciones del hospital.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana de que se trate.
	<p>Si el LICITANTE adjudicado incurre en más de 5 ocasiones durante el periodo del contrato en alguno o varios de los supuestos arriba citados se le rescindirá el contrato.</p> <p>NO APLICA ( )</p>	



SECCIÓN V  
MODELOS DE ANEXOS.

RELACIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN.

Nombre o razón social del Licitante inscrito: \_\_\_\_\_

Nombre y Número del procedimiento licitatorio: \_\_\_\_\_

No.	Documentos de la Sección II	Sí	No
<b>DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA:</b>			
1	(Obligatorio) Manifiesto de interés para participar en la Licitación y solicitar aclaraciones a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN (ANEXO 1).		
2	(Obligatorio) Acreditamiento de Existencia Legal y Personalidad Jurídica para Comprometerse y Suscribir Proposiciones (ANEXO 2).		
3	(Obligatorio) Manifiesto de no existir impedimento para participar (ANEXO 3).		
4	(Obligatorio) Declaración de integridad (ANEXO 4).		
5	(Obligatorio) En su caso, Convenio de participación conjunta (Formato Libre) y manifiestos de no existir impedimento para participar (ANEXO 3) de cada uno de los miembros de la agrupación. Declaración de Integridad (ANEXO 4) de cada uno de los miembros de la agrupación. Estos documentos son obligatorios para los Licitantes que presenten PROPOSICIONES conjuntas.		
6	(Opcional) En su caso, Manifiesto de preferencia por pertenecer al sector de la micro, pequeña y mediana empresa nacional. (Escrito libre).		
7	(Opcional) Manifiesto del Beneficio de la Preferencia por contar con personal Discapacitado.		
8	(Obligatorio) Manifestación de Nacionalidad del LICITANTE (ANEXO 5).		
<b>PROPUESTA TÉCNICA:</b>			
9	(Obligatorio) Formato "Descripción del SERVICIO" (ANEXO 6).		
10	(Obligatorio) Manifiesto de cumplimiento de Normas (Formato libre).		
11	(Obligatorio) 7 Cálculos de Menú (Formato libre).		
12	(Obligatorio) Presentación de 31 Menús Diferentes (Formato libre).		
13	(Obligatorio) Presentación de Contratos.		
14	(Obligatorio) Cartas de Recomendación (Formato libre).		
15	(Obligatorio) Manifiesto de Cocina Alterna ( Formato libre).		
16	(Obligatorio) Equipamiento e Instalaciones. ( Formato libre).		
17	(Obligatorio) Equipo ( Formato libre)		
18	(Obligatorio) Programa de Análisis Microbiológico ( Formato libre).		
19	(Obligatorio) Enfermedades e Intoxicaciones ( Formato libre).		
20	(Obligatorio) Programa de Análisis Clínico ( Formato libre).		
21	(Obligatorio) Documentación que avale al personal.		



Sección V

22	(Obligatorio) Programa Anual de Conservación y Mantenimiento ( Formato libre).		
23	(Obligatorio) Última Constancia trimestral de Afiliación de su personal a la Seguridad Social y carta de compromiso de mantenerlos afiliados.		
24	(Obligatorio) Seguro de Responsabilidad Civil.		
25	(Obligatorio) Acta Circunstanciada de la visita a las instalaciones del HOSPITAL ( Formato libre).		
26	(Obligatorio) Distintivo "H"		
27	(Obligatorio) Programa de Capacitación		
28	(Obligatorio) Inventario del Licitante		
<b><u>PROPUESTA ECONÓMICA</u></b>			
29	(Obligatorio) Propuesta Económica (ANEXO 8) y carta de sostenimiento de precios.		
30	(Obligatorio) Tabulador de Sueldos		

ENTREGO DOCUMENTACIÓN

RECIBÍ DOCUMENTACIÓN

\_\_\_\_\_  
(NOMBRE Y FIRMA)

\_\_\_\_\_  
(NOMBRE Y FIRMA)



ANEXO 1 MANIFIESTO DE INTERÉS PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN Y DE SOLICITAR ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN

(ESCRITO FIRMADO AUTÓGRAFAMENTE Y EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

México, D.F., a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

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

(Nombre del representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que la empresa que represento tiene interés en participar en la presente Licitación Pública y en su caso solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, por si o a nombre y representación de: (Nombre, denominación o razón social del LICITANTE), solicitando las aclaraciones correspondientes a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

Licitación Pública (nombre y número) \_\_\_\_\_

**DATOS DEL INTERESADO:**

Registro Federal de Contribuyentes:	CURP	
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 accionistas.-		
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

(Nombre y Firma del Representante Legal)

<b>Nota:</b> En caso de que el Interesado sea persona física, adecuar el formato.
---



ANEXO 2 "ACREDITAMIENTO DE EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD JURÍDICA PARA COMPROMETERSE Y SUSCRIBIR PROPOSICIONES".

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

(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 comprometerse 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:	CURP:	
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 accionistas.-		
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 1A FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

Licitación No. \_\_\_\_\_ Nombre de la Licitación: \_\_\_\_\_

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

Presente.

Por medio de la presente, nos permitimos solicitar a el HOSPITAL, la aclaración de las siguientes dudas:

a).- De carácter administrativo

Preguntas	Respuestas

b).- De carácter técnico

Preguntas	Respuestas

c).- De carácter legal

Preguntas	Respuestas

Atentamente

_____	_____	_____
Nombre del representante legal	Cargo en la empresa	Firma

Nota: Este documento podrá ser reproducido cuantas veces sea necesario; se recomienda entregarlo en CD o USB en programa Word.



ANEXO 1A INSTRUCCIONES PARA EL FORMATO DE ACLARACIÓN DE LA CONVOCATORIA A 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 esta reservado para que el área de el 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 esta 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 esta 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

ANEXO 3 MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 200\_\_

Hospital Juárez de México.  
P r e s e n t e .

\_\_\_\_\_  
(Nombre de la persona facultada legalmente) \_\_\_\_\_, con las facultades que la empresa denominada \_\_\_\_\_ me otorga. 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, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en los artículos 50 y 60 penúltimo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública \_\_\_\_\_ (Nombre y No.) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

ANEXO 4 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO  
Presente.

\_\_\_\_\_(Nombre del representante legal)\_\_\_\_\_, en mi carácter de representante legal de la empresa denominada \_\_\_\_\_, Declaro 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 No.)\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

ANEXO 5      FORMATO PARA LA NACIONALIDAD DEL LICITANTE.  
 EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_ (1)  
 \_\_\_\_\_(2)\_\_\_\_\_  
 Presente.

Me refiero al procedimiento \_\_\_\_\_(3)\_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_(4)\_\_\_ en el que mi representada, la empresa \_\_\_\_\_(5)\_\_\_\_\_ participa a través de la propuesta que se contiene en el presente sobre.

Sobre el particular, y en los términos de lo previsto por el Artículo 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, manifiesto que el que suscribe, declara bajo protesta decir verdad, que mi representada es de nacionalidad mexicana.

ATENTAMENTE

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_ (7) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (8) \_\_\_\_\_

INSTRUCTIVO DE LLENADO

NUMERO	DESCRIPCIÓN
1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre del HOSPITAL.
3	Precisar el procedimiento de que se trate.
4	Indicar el número respectivo del procedimiento.
5	Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa.
6	Señalar el número de partida que corresponda.
7	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa fabricante.
8	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante.

NOTAS:

- a) En el supuesto de que el licitante se trate de una persona física, se deberá ajustar el presente formato en su parte conducente.

ANEXO 6 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a ____ de _____ de 200__  HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO Presente.  Con relación a la Licitación Pública <u>(nombre y número)</u> , me permito ofertar lo siguiente:	Hoja No. ____ de ____
--	-----------------------

No. de Partida	Descripción técnica completa	Unidad de medida	Cantidad

Fabricado por: _____	Marca del producto: _____	Origen del bien: _____	Plazo de entrega: _____	Período de Garantía: _____
-------------------------	------------------------------	---------------------------	----------------------------	-------------------------------

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

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

ANEXO 7      CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL

Subdirección Recursos Materiales y  
Servicios  
Presente.

Comunico a usted que el C. \_\_\_\_\_ en su carácter de \_\_\_\_\_ de la empresa \_\_\_\_\_ se presentó en las instalaciones de esta Unidad Administrativa, a efecto de dar cumplimiento a la visita de inspección del sitio requerido por la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN Pública Núm. \_\_\_\_\_, relativa a la prestación del Servicio de Alimentación para pacientes y personal, 2010, con el objeto de conocer debidamente los lugares en que habrán de prestarse los SERVICIOS de la citada Licitación.

A T E N T A M E N T E  
(Nombre del Área)

NOMBRE: \_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_

FIRMA: \_\_\_\_\_

SELLO: \_\_\_\_\_

México, D.F., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_.



ANEXO 8 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA.

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a ____ de _____ del 200____  HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO Presente.  Con relación a la Licitación Pública <u>(nombre y número)</u> , me permito someter a su consideración la siguiente propuesta económica:	Hoja No. ____ de ____
--	-----------------------

No. Partida y/o	Descripción técnica completa	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Importe total
				Sub-total:	
				IVA:	
				Total:	

Atentamente						
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%; border: none;">_____</td> <td style="width: 33%; border: none;">_____</td> <td style="width: 33%; border: none;">_____</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">(Nombre de la persona legalmente facultada)</td> <td style="border: none;">(Cargo en la empresa)</td> <td style="border: none;">(Firma)</td> </tr> </table>	_____	_____	_____	(Nombre de la persona legalmente facultada)	(Cargo en la empresa)	(Firma)
_____	_____	_____				
(Nombre de la persona legalmente facultada)	(Cargo en la empresa)	(Firma)				

Nota 1: En caso de que el Licitante sea persona física, adecuar el formato. De ser posible entregar una copia en CD o Memoria USB en el programa de EXCEL

## ANEXO A    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 No. \_\_\_\_\_, que celebran por una parte el Hospital Juárez de México, representada por el DR. José Adrián Rojas Dosal, 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 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 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 del a 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 B MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE ..... PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ..... QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO REPRESENTADA POR LOS C. ...., EN SUS CARACTERES DE....., RESPECTIVAMENTE, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE 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 DE SERVICIOS", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES CLÁUSULAS Y:

DECLARACIONES:

- I. "EL HOSPITAL", a través de sus representantes, declara:
  - I.1 Que el Hospital Juárez de México de conformidad con los Artículos 1, 9 y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal es un organismo descentralizado de la Administración Pública Federal a la que corresponde, entre otras atribuciones, proporcionar servicios de Salud.
  - I.2 Que el Hospital Juárez de México es un organismo descentralizado de la Administración Pública Federal, que tiene por objeto coadyuvar en el fortalecimiento del Sistema Nacional de Salud, así como proporcionar servicios de salud, particularmente en el campo de la alta especialidad de la medicina, en aquellas complementarias y de apoyo de acuerdo a lo establecido en los Artículos 1 y 2 del decreto, donde se crea como un organismo descentralizado, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de enero de 2005.
  - I.3 Asimismo manifiesta que le fue asignada como clave de Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.) HJM050127ADO
  - I.4 Que el presente contrato fue adjudicado con base en la .....en lo establecido en el Artículo ....., de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
  - I.5 Que para efectos del presente Contrato, señala como su domicilio, el ubicado en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C. P. 07760, México, Distrito Federal.
  - I.6 Que requiere de la Prestación del Servicio de .....
  - I.7 Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente Contrato, se afectará la partida presupuestal ....., la cual cuenta con saldo suficiente y disponible dentro de su presupuesto aprobado.
- II. "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", a través de su representante, declara:
  - II.1 Que acredita la legal existencia de la empresa denominada .....en su acta constitutiva ..... de fecha ..de ..... de ....., otorgada ante la fe del ....., Notario Público No...., de ..... con Registro Público de Comercio No. .... de fecha .. de ..... de ....., Folio Mercantil No.....-, Registrado por ..... Asimismo, manifiesta que a su representada le fue asignada como Clave del Registro Federal de Causantes (R. F. C.) el No. .... de fecha .. de ..... de ..... Asimismo, 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.

- II.2 Que acredita la personalidad que ostenta mediante la Escritura Pública No. ----- de fecha -- de ----- de ----, otorgada ante la fe del ....., Notario Público No. ...., de ----- . Asimismo, 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 de conformidad con los estatutos vigentes de la empresa, tiene como objeto entre otros:----- por lo que además, manifiesta que su representada tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse reuniendo las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la prestación de los servicios objeto del presente instrumento.
- II.4 Que conoce las condiciones, características y el proceso vinculado a los servicios objeto del presente Contrato, ajustándose para ello a lo dispuesto en la Ley ----- -- y demás disposiciones aplicables a la Norma Oficial Mexicana No. -----
- II.5. Que cuenta con el personal capacitado y profesional necesario para llevar a cabo los servicios en materia del presente Contrato y que dispone de la organización y elementos suficientes para ello.
- II.6 Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que ninguno de los socios de su representada se encuentra en alguno de los supuestos previstos en el Artículo 50 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, que le impidan contratar.
- II.7 Que su representada cuenta con el permiso No. .... de la \_\_\_\_\_ para poder prestar los servicios objeto del presente contrato, el cual se obliga a presentarlo en original y copia para su cotejo en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicado en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, México, Distrito Federal.
- II.8 Que para efectos del presente contrato y sus anexos, señala como su domicilio el ubicado en ....., C.P. ...., México, D.F. Tel. ...., mismos que señala para todos los fines y efectos legales de este contrato.

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

#### C L A U S U L A S

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.- "EL PRESTADOR DE SERVICIO(S)" se obliga a proporcionar a HOSPITAL la Prestación del Servicio de \_\_\_\_\_ en sus instalaciones ubicadas en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, México, Distrito Federal.

SEGUNDA: MONTO DEL CONTRATO.- Por ser un contrato \_\_\_\_\_ "EL HOSPITAL", cubrirá por concepto de los servicios a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", un monto de \$..... (..... PESOS 00/100 M. N.) más IVA (Impuesto al Valor Agregado) a razón de \$.....(..... PESOS 00/100 M.N.) por cada \_\_\_\_\_, debiendo ser realizada su conciliación con "EL SUPERVISOR" del servicio en términos del presente contrato que el Hospital Juárez de México formaliza con la empresa ".....".

Dicha cantidad será pagadera en ..(.....) exhibiciones vencidas.

Los pagos referidos en esta cláusula, se efectuarán conforme a lo establecido en la Cláusula TERCERA del presente Instrumento.

El precio del servicios materia de este Contrato, será fijo e inalterable durante la vigencia del presente Contrato, y hasta el total cumplimiento del servicio, y compensará a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" por materiales, refacciones, aditamentos, maquinaria, equipo, así como el costo que corresponda a la \_\_\_\_\_, sueldos, honorarios, organización, dirección técnica propia, administración, prestaciones sociales 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 DE SERVICIOS" no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto.

TERCERA: FORMA DE PAGO.- El pago de los servicios objeto del presente Contrato se realizará en \_\_\_\_ (.....) mensualidades vencidas dentro de los 20(VEINTE) días naturales siguientes contados a partir de la presentación de la factura original correspondiente, avalada por la Subdirección de Recursos Financieros, en la Pagaduría respectiva del mismo.

En caso de que "EL HOSPITAL", incumpla en los pagos a que se refiere el párrafo anterior, deberá pagar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", 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 PRESTADOR DE SERVICIOS".

CUARTA: VIGENCIA DEL CONTRATO.- El presente Contrato tendrá vigencia del ....(.....) de ..... de .....(.....) al .. (.....) de ..... de .... (.....).

QUINTA: MODIFICACIONES AL CONTRATO.- Dentro de su presupuesto aprobado y disponible, HOSPITAL podrá acordar con "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" el incremento en la prestación del servicio contratado, mediante modificaciones al presente Instrumento, durante la vigencia del contrato, siempre y cuando el monto total de las mismas no rebase, en conjunto, el 20% (VEINTE POR CIENTO) de los conceptos establecidos originalmente en este Contrato y el precio de los servicios sea igual al pactado originalmente; igual 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.

SEXTA: OBLIGACIONES.- Para efectos del cumplimiento del presente Contrato "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a:

- a) Proporcionar la Prestación del Servicio de \_\_\_\_\_ en las mejores condiciones de calidad y puntualidad
- b) Respetar lugar, plazo y horario para la prestación del servicio requerido.
- c) Realizar la Prestación del Servicio de \_\_\_\_\_ en las condiciones en que se encuentren durante el período de ejecución del servicio, de acuerdo a las frecuencias y horarios.
- d) Cumplir con la normatividad vigente y demás disposiciones legales aplicables para poder realizar la Prestación del Servicio de \_\_\_\_\_.
- e) No ceder, total o parcialmente sus derechos y obligaciones a otras personas física o moral, salvo lo dispuesto por el Artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- f) Llevar a cabo los servicios contratados de acuerdo a las condiciones técnicas (generales y

particulares)

- g) Proporcionar a HOSPITAL la garantía de cumplimiento de este contrato.
- h) A reparar cualquier daño o deterioro que se cause a 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 se hubieren desaparecido y/o extraviado, se efectuará una investigación con la anuencia de HOSPITAL para los efectos de deslindar responsabilidades en un término no mayor de 72(SETENTA Y DOS) horas naturales.}
- i) Mantener inscrito a todo el personal que preste el servicio en el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante la vigencia del presente instrumento jurídico y a presentar las constancias emitidas por el instituto bimestralmente. (Anexar calendario)
- j) Responder tanto de la calidad del servicio, como en casos 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.
- k) Entregar copia de la respuesta del SAT, respecto de lo establecido en la Regla \_\_\_\_\_ de la Resolución Miscelánea Fiscal para el \_\_\_\_\_.
- l) Entregar y dar cumplimiento al Programa de Análisis Microbiológico tanto del personal como de los lugares inertes. (Anexar)
- m) Dar cumplimiento con la Cocina Interna para no poner en riesgo el funcionamiento del SERVICIO.
- n) Cumplir con el Programa de Análisis Clínicos del personal conforme al calendario establecido. (Anexar)
- o) No contratar personal menor de 18 años.
- p) Cumplir con el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las Instalaciones establecido (Anexar)
- q) En caso de que algún miembro de su personal sufra un accidente y este sea atendido dentro de las instalaciones del HOSPITAL, el proveedor se compromete a pagar dichos gastos íntegramente al HOSPITAL, quien en caso de incumplimiento podrá descontarlos dentro de la factura de esa semana que corresponda.
- r) Mantener vigente el Seguro de Responsabilidad Civil (anexar copia de la póliza)
- s) Mantener dentro de las instalaciones del HOSPITAL y en funcionamiento el equipo que se detalla en el apartado B de la Sección V de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. (Anexar relación)
- t) Cumplir con el Programa de Capacitación presentado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (Anexarlo)
- u) Mantener en uso y en perfectas condiciones el material relacionado en el inventario presentado. (Anexar)

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 sanciones estipuladas en las Cláusulas DÉCIMO PRIMERAS y DÉCIMO

TERCERA.

SÉPTIMA: PROGRAMA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" deberá iniciar la Prestación del Servicio \_\_\_\_\_ del ..(.....) de ..... al ..(.....) de ..... de ....(.....).

Para tal efecto, la Subdirección de Recursos Financieros llevará un registro de reportes de los servicios realizados en los cuales se especificará la fecha de inicio, acontecimientos relevantes y fecha de término de los servicios relativos al contrato en cuestión.

OCTAVA: SUPERVISIÓN.- HOSPITAL a través de \_\_\_\_\_ y la empresa contratada por HOSPITAL están facultadas para supervisar, vigilar y validar en todo momento, el debido cumplimiento de las obligaciones contraídas por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" según las especificaciones detalladas en el anexo \_\_\_\_\_ teniendo HOSPITAL las más amplias facultades para reportar a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" las irregularidades que en el servicio se presenten durante su plazo de ejecución.

Asimismo, HOSPITAL podrá proporcionar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" 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 DE SERVICIOS" CON SU PERSONAL.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" como empresario y patrón del personal que ocupe para dar cumplimiento a las obligaciones contraídas con la celebración del presente Instrumento, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social. "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de HOSPITAL Len relación con los servicios objeto de este Contrato. Cualquier erogación que llegare a hacer "EL HOSPITAL", ésta(s) le(s) será(n) reintegrada(s) por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en forma inmediata.

DÉCIMO : RECURSOS HUMANOS. Para efectos del cumplimiento del presente contrato, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" 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 DE SERVICIOS" 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 HOSPITAL respecto de dicho personal, eximiendo desde ahora "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" a HOSPITAL de cualquier responsabilidad física, laboral y de seguridad social, civil, penal y de cualquier otra índole, que pudiera darse como consecuencia directa de la prestación de los servicios materia del presente Instrumento, obligándose asimismo "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" a otorgar a HOSPITAL al término de la vigencia de este Contrato, el finiquito correspondiente.

DÉCIMO PRIMERA: PENAS CONVENCIONALES "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" conviene en que si no proporciona los servicios objeto de este Contrato, en los términos y condiciones que en el mismo se establecen, las penas convencionales que se aplicarán por atraso o incumplimiento del presente contrato serán:

- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a pagar por concepto de penas convencionales el 5% (CINCO POR CIENTO) por cada día de atraso, sobre el valor del servicio no prestado oportunamente,

la cual será calculado y aplicado conjuntamente con HOSPITAL(Área Solicitante y Subdirección de Recursos Materiales y Servicios), y "EL SUPERVISOR" , misma que no deberá de exceder del monto de garantía del cumplimiento del contrato.

- Las penas convencionales serán deducidas al momento de realizar el pago a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" incumplido, por lo que éste quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deba efectuar por concepto de penas convencionales, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de incumplimiento.

DÉCIMO SEGUNDA: DEDUCCIONES POR INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFICIENTE DEL SERVICIO:

Con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de la prestación del servicio se aplicarán las siguientes deducciones:

CONCEPTO	PORCENTAJE
	% por
	% por
	%por
	% por

La Subdirección de Recursos Financieros efectuará deducciones al pago de la prestación de los servicios motivo del incumplimiento parcial o deficiente de las obligaciones, en caso de que el PROVEEDOR incurra en 5 (CINCO) o más ocasiones en uno o más de los supuestos arriba señalados se procederá a rescindir el contrato.

DÉCIMO TERCERA: GARANTÍAS.- Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a otorgar a la fecha de firma del presente contrato, fianza por un valor igual al 10% (DIEZ POR CIENTO) del importe total señalado en la Cláusula SEGUNDA del presente Instrumento, de conformidad con lo establecido en los Artículos 48 fracción II y 49 fracción II, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y demás normatividad aplicable, sin considerar el Importe al Valor Agregado (I.V.A.). El texto de la Fianza será proporcionado por "EL HOSPITAL".

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

- a) Que la Fianza se otorga 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 y demás normatividad aplicable, en los términos de este contrato y se hará efectiva en su parte proporcional cuando "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no cumpla con las obligaciones establecidas o incurra en alguno o algunos de los supuestos de incumplimiento establecidos en el citado contrato.
- b) En caso de que la presente fianza se haga exigible la Afianzadora se somete expresamente 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 de cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

- c) Esta Fianza continuará vigente aún cuando se otorguen prórrogas o esperas a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", para el cumplimiento de las obligaciones que se afianzan, por lo que la afianzadora manifiesta su consentimiento a lo señalado en el artículo 119 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas. A través de la presente Fianza, también se podrán cobrar los atrasos por incumplimiento en la entrega de servicios o la prestación del servicio de acuerdo a las penas convencionales señaladas en la Cláusula DÉCIMO SEGUNDA del Contrato, y en ningún momento rebasará el monto total de la misma.
- d) La presente Fianza permanecerá en vigor desde la fecha de su expedición y durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- e) Que la fianza continuará vigente en caso de defectos y/o responsabilidades hasta que se corrijan los defectos y se satisfagan las responsabilidades, 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.
- f) La presente garantía de cumplimiento de contrato podrá ser cancelada únicamente mediante un escrito expedido por la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios cuando el PRESTADOR DE SERVICIOS haya cumplido con todas las obligaciones que se deriven del contrato que garantiza.
- g) Que la Institución Afianzadora se somete expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de México, Distrito Federal, renunciando a la que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente o futuro o por cualquier otra causa.
- h) Que la Afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley Federal de Instituciones de Fianzas para la efectividad de la misma, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

Asimismo, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga, a que en el caso de que el presente Instrumento se modifique en los términos de la Cláusula QUINTA del mismo, entregará dentro de los 2 (DOS) días siguientes a la fecha de firma del Convenio respectivo, el endoso de ampliación de monto y/o vigencia, de la póliza de fianza que garantiza el cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente Contrato.

La Fianza se cancelará cuando "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" haya cumplido con las obligaciones que se deriven del presente Instrumento.

DÉCIMO CUARTA: SANCIONES.- Independientemente de hacer efectivas las garantías a favor de "EL HOSPITAL", podrán ser aplicables las distintas sanciones que estipulan las disposiciones legales vigentes en la materia.

En caso fortuito o fuerza mayor que lo justifique y por así convenir a sus intereses, "EL HOSPITAL", podrá otorgar prórroga o en caso que no justifique la prórroga "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se procederá a rescindir el contrato y se aplicarán los procedimientos establecidos en la Cláusula DÉCIMO QUINTA del presente Instrumento.

En los casos no expresamente señalados, el incumplimiento de alguno o algunos de los compromisos contraídos con "EL HOSPITAL", será motivo de penalización. El cálculo de dicha penalización será de conformidad con la Ley de la materia, siguiendo con los procedimientos establecidos para tal efecto.

DÉCIMO  
QUINTA

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- De conformidad con el Artículo 54 de la LEY, se podrán rescindir administrativamente los contratos en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del PRESTADOR DE SERVICIOS, en cuyo caso el procedimiento deberá iniciarse dentro de los quince días naturales siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales. Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se prestaren los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto.

El procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

- I. Se iniciará a partir de que al PRESTADOR DE SERVICIOS le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de diez días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
- II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer, y
- III. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al PRESTADOR DE SERVICIOS dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en la fracción I de este artículo.

Podrán dar por terminados anticipadamente los contratos cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado. En estos supuestos el HOSPITAL reembolsará a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

La rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que HOSPITAL comunique a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" por escrito de tal determinación, además de si éste incurre en algunos 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 DÉCIMO TERCERA de este Contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir HOSPITAL por la inejecución de los servicios prestados;
- b) Si "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" no ejecuta los servicios, en los términos previstos en el presente Contrato;
- c) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" para corregir las causas de ineficiencias o deficiencias en la prestación de los servicios;
- d) Por suspensión injustificada de los servicios y/o por incompetencia de su personal para otorgar la debida atención;
- e) Por desatención de las recomendaciones emitidas por HOSPITAL en el ejercicio de sus funciones;
- f) Si suspende injustificadamente la ejecución de los servicios, de acuerdo a los datos y especificaciones que emita "EL HOSPITAL";
- g) Si no da las facilidades necesarias a los supervisores que al efecto designe "EL HOSPITAL", para el ejercicio de su función;

- h) Por no cubrir con personal suficiente y capacitado, el servicio contratado;
- i) Por negativa a repetir o complementar los servicios que "EL HOSPITAL", no acepte por deficientes;
- j) Si cede, traspasa, o sub-contrata la totalidad o parte de los servicios contratados, sin consentimiento previo y por escrito que para tal efecto otorgue "EL HOSPITAL";
- k) Si es declarado en Estado de Quiebra o Suspensión de Pagos, por Autoridad Competente; Cuando concurren razones de interés general.

DÉCIMO  
SEXTA: PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.-Si se incurre en una o varias hipótesis previstas en la Cláusula anterior, HOSPITAL requerirá por escrito a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" para que, dentro de los 10 (DIEZ) días hábiles contados a partir del acuse de recibido del escrito en que se señalen el o los incumplimientos, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término sin que "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" haya dado contestación al escrito o, habiéndolo hecho, ésta no resultara satisfactoria para "EL HOSPITAL", considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", HOSPITAL emitirá la resolución correspondiente, debidamente fundada y motivada, comunicando a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" por escrito la rescisión administrativa del Contrato.

Además, la rescisión del Contrato se sujetará a los siguientes supuestos:

- a) Cuando el servicio no se ajuste a lo pactado, HOSPITAL no liquidará a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", el importe de los servicios objeto de este Contrato,

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

DÉCIMO  
SÉPTIMA: CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES-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:

- a) Deberá dar aviso a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" por escrito con un mínimo de 10 (DIEZ) días de anticipación;
- b) Que no tenga adeudos vencidos con "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" derivados de este Contrato.

Los derechos y obligaciones que se deriven del presente Instrumento no podrán cederse por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en forma parcial ni total en 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".

DÉCIMO  
OCTAVA: AJUSTE DE COSTOS.-Ambas partes acuerdan que las condiciones, precios y términos del presente instrumento serán firmes, incluyendo todos los costos involucrados, para lo cual deberán considerar los plazos que requiera "EL HOSPITAL", por lo que no podrán agregar ninguno adicional y serán inalterables durante la vigencia del contrato y hasta el cumplimiento total de los servicios solicitados.

DÉCIMO  
NOVENA: TERMINACIÓN ANTICIPADA.-El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente, cuando concurren razones de interés general.

Si este fuera el caso, HOSPITAL comunicará al "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" las razones que

dieron origen a dicha determinación lo cual se sustentará a través de un dictamen.

- VIGÉSIMO: AUTONOMÍA DE LAS DISPOSICIONES.-La invalidez, ilegalidad o falta de coercibilidad de cualquiera de las disposiciones del presente instrumento, de ninguna manera afectarán la validez y coercibilidad de las demás disposiciones del mismo.
- VIGÉSIMO 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.
- VIGÉSIMO 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 y su Reglamento en todo lo que no se oponga a la citada Ley, y normatividad derivada de la misma; al Código Civil para el Distrito Federal en Materia Común y para toda la República en Materia Federal y el Código Federal de Procedimientos Civiles.
- VIGÉSIMO TERCERA: JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento del presente Instrumento, así como todo aquello que no este 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 DE SERVICIOS" renuncia al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderle.

Leído que fue el presente Contrato y enteradas las partes de su valor y consecuencias legales, se firma en 5 (CINCO) ejemplares, en la Ciudad de México, Distrito Federal, el día \_\_\_\_ (.....) de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ (.....).

POR "EL HOSPITAL

POR "EL PRESTADOR DE SERVICIOS

.....  
DIRECTOR GENERAL

.....  
REPRESENTANTE LEGAL

\_\_\_\_\_  
.....  
DIRECTOR ADMINISTRATIVO

\_\_\_\_\_  
.....  
SUBDIRECTOR DE RECURSOS  
MATERIALES Y SERVICIOS

\_\_\_\_\_  
.....  
JEFE DE DEPARTAMENTO  
DE ABASTECIMIENTO

\_\_\_\_\_  
.....  
(ÁREA SOLICITANTE)

Las firmas y antefirmas que constan en la presente hoja corresponden al contrato de la Prestación del Servicio de \_\_\_\_\_ No. HJMS/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_, que celebran EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO y la empresa. ....con fecha ..(.....) de ..... de .....(.....).

ANEXO C ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL (PRESENCIAL) NÚMERO \_\_\_\_\_

Nombre o razón social del proveedor: _____:				
Estratificación				
Favor de indicar con una "X" en que 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 D      CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.

México, D.F. a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_\_.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO  
P R E S E N T E .

A Solicitud de (Nombre de la Empresa), se les proporciona la siguiente información para la realización de Transferencias Bancarias, por concepto de Adquisición de BIENES o Servicios prestados que se generen.

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: \_\_\_\_\_  
Número de la Cuenta: \_\_\_\_\_  
No. de Plaza: \_\_\_\_\_

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

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
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 E CONSTANCIA DE 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 y personal, 2010"

ACTA CIRCUNSTANCIADA

En la Ciudad de México, D.F., siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 200\_\_\_\_, se hace constar que de acuerdo a la Sección I, numeral 3.3.3.1 "Visita a las instalaciones de los Licitantes" se realiza la visita a la empresa denominada \_\_\_\_\_ con domicilio en calle: \_\_\_\_\_ Colonia \_\_\_\_\_ en la Delegación \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_ estando presentes el C. \_\_\_\_\_ por parte del Hospital Juárez de México y el C. \_\_\_\_\_ por parte de la empresa mencionada, con el propósito de verificar el domicilio manifestado en el Anexo 3 "Acreditamiento de personalidad jurídica" de la Sección V, siendo atendidos por el C. \_\_\_\_\_ en su carácter de \_\_\_\_\_, el cual se identifica con \_\_\_\_\_ folio \_\_\_\_\_ y quien a nombre de la empresa mostró las instalaciones y procedimientos inherentes al servicio que oferta -----

Observaciones \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Siendo las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 200\_\_\_\_ se cierra la presente acta, dando por concluida la visita correspondiente.

Por el Hospital

Por la Empresa

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma



ANEXO F 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 y personal, 2010"

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 (TOTAL DE PUNTOS 11)	PUNTOS	CUMPLE/ NO CUMPLE
Cuenta con equipo de transporte en buenas condiciones y funcionando, con un máximo de 8 años de antigüedad, con caja de refrigeración funcionando, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso.	2	SI ( ) NO ( )
Área para el lavado y desinfección de taras	1	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:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara de refrigeración para lácteos y embutidos, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan.</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara de refrigeración para cárnicos, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan.</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara de refrigeración para frutas y verduras, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan.</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara de congelación (no congeladores), cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan.</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bodega de abarrotes (productos imperecederos)</li> </ul>	2	SI ( ) NO ( )
<b>AREAS DE LAS INSTALACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de productos</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de basura</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<b>COCINA ALTERNA (Total de puntos 7)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con estación de lavado de manos</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón líquido para manos, toallas desechables, gel sanitizante, bote de basura con pedestal y tapa oscilante, cepillo para manos.</li> </ul>	2	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Método de las tres tarjas (escamochar, lavar y desinfectar)</li> </ul>	2	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuentan con un programa de rutina de limpieza</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe control de plagas</li> </ul>	1	SI ( ) NO ( )
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	<b>18</b>	

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


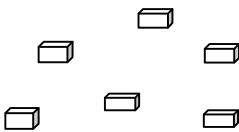



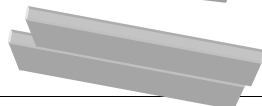

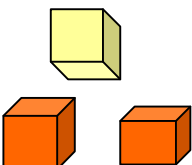

## ANEXO G. CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2010

CONCEPTO	PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO
TOMA DE MUESTRA	FEBRERO 9, 10 Y 11	MAYO DEL 1 AL 5	SEPTIEMBRE DEL 1 AL 5
ENTREGA DE RESULTADOS	EN LA PRIMERA QUINCENA DE MARZO	EN LA PRIMERA QUINCENA DE JUNIO	EN LA PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE


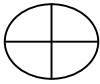

## ANEXO H TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

MÉTODO	DESCRIPCIÓN
HERVIDO O EBULLICIÓN	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

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, meló.
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.

Sección V

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

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. I TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS

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 a temperatura ambiente o con agua fría en su envoltura original 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

SOLUCIÓN	DILUCIONES	TIEMPO
Hipoclorito de Sodio	1.25% en un litro de agua	30 minutos
Yodo	3% por litro de agua	1 hora
Hidroclorosone	Una pastilla en cinco litros de agua	1 hora

## ANEXO J HORARIO DE PERSONAL, RESIDENTES Y PACIENTES

## HORARIO DE PERSONAL Y RESIDENTES

	PERSONAL	RESIDENTES
DESAYUNO	7:00 A 10:30 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA (1)	16:00 A 18:00 HORAS	14:30 A 18:00 HORAS
CENA	22:00 A 24:30 HORAS	22:00 A 24:30 HORAS
COLACIÓN		1:00 A 3:00 HORAS

(1) LA COMIDA INICIARÁ A LAS 15:00 HORAS PARA PERSONAL DE ENFERMERÍA DEL ÁREA DE QUIRÓFANOS, ONCOLOGIA, URGENCIAS GINECO Y TOCO QUIRÚRGICA.

## HORARIO DE PACIENTES

PACIENTES*	
DESAYUNO	8:00 HORAS
COMIDA	13:00 HORAS
CENA	18:30 HORAS
DONADORES	8:30 HORAS



## ANEXO K MÉTODO DE CONTROL DE RACIONES SERVIDAS

### PARA PERSONAL:

EL CONTROL SE LLEVARA A TRAVÉS DEL REGISTRO POR MEDIO DE LISTAS, DONDE TODOS Y CADA UNO DE LOS USUARIOS, DEBERÁN ANOTAR EL NUMERO DE GAFETE, EL NOMBRE COMPLETO Y LA FIRMA, EL ACCESO AL COMEDOR SE SUPERVISARÁ POR ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DEL COMEDOR.

### PARA PACIENTES:

LA RELACIÓN QUE PRESENTE EL SERVICIO DE DIETOLOGÍA SERVIRÁ COMO CONTROL DEL NÚMERO DE RACIONES SERVIDAS A PACIENTES. ESTE DOCUMENTO SERÁ FIRMADO DE CONFORMIDAD POR LAS RESPONSABLES DE DIETOLOGÍA DEL HOSPITAL Y DE LA COMPAÑÍA.

## ANEXO L LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

EL SERVICIO DE COMEDOR SE PROPORCIONARA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, UBICADO EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL N° 5160, COL. MAGDALENA DE LAS SALINAS, EN EL PRIMER MINUTO DEL 01 DE FEBRERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2010.

BAJO LOS SIGUIENTES HORARIOS:

	PERSONAL	RESIDENTES
DESAYUNO	7:00 A 10:30 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 24:30 HORAS	22:00 A 24:30 HORAS
COLACIÓN		1:00 A 3:00 HORAS

(2) LA COMIDA INICIARÁ A LAS 15:00 HORAS PARA PERSONAL DE ENFERMERÍA DEL ÁREA DE QUIRÓFANOS, ONCOLOGÍA, URGENCIAS GINECO Y TOCO QUIRÚRGICA.

NOTA: EL DESAYUNO, LA COMIDA Y LA CENA PARA LOS RESIDENTES DEBERÁN SERVIRSE EN CHAROLA SIN DIVISIÓN, CON LOZA.

PACIENTES*	
DESAYUNO	8:00 HORAS
COMIDA	13:00 HORAS
CENA	18:30 HORAS
DONADORES	8:30 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.
- \* EL DESAYUNO PARA LOS PACIENTES DIABÉTICOS DEBERÁ DARSE A LAS 7:00 A.M. Y SIN RETRASO. PARA LOS PACIENTES QUE LA DIETA ESTE PEDIDA EN QUINTOS SE DARÁ EN EL HORARIO QUE LO SOLICITE LA DIETISTA ENCARGADA DEL SERVICIO.
- \* LOS CARROS DEBEN ESTAR ENSAMBLADOS EN COCINA GENERAL MEDIA HORA ANTES DEL HORARIO ESTIPULADO PARA QUE EL PERSONAL DEL SERVICIO SUPERVISE LOS ALIMENTOS.

## APARTADO "A"

### 1. PERSONAL SOLICITADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

## 1. PERSONAS SOLICITADAS

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO
ENCARGADA (O) GENERAL	1	1	1
LICENCIADA (O) EN NUTRICIÓN	1	1	0
LICENCIADA (O) EN NUTRICIÓN CON EXPERIENCIA CLÍNICA	1	1	0
CHEF	1	1	1
JEFE DE COCINA	1	1	0
COCINEROS DE DIETAS	1	1	1
ENCARGADO DE ALMACÉN	1	1	0
AUXILIAR DE:			
COMEDOR	10	9	6
ALMACÉN DE VÍVERES	2	2	1
LAVA LOZA	2	2	1
COCINA Y DIETAS	10	8	6
HOSPITALIZACIÓN	16	16	0
PARA EL MONTAJE DE DIETAS ESTÉRILES	2	2	0
MESEROS PARA EL COMEDOR DE RESIDENTES	2	2	1
TOTAL	51	49	158

2.PERFIL DEL PERSONAL.

ENCARGADA (O) GENERAL:

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

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE 1 AÑO COMO ENCARGADO O SUPERVISOR

SUPERVISORA DEL SERVICIO:

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

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE 1 AÑO EN TRABAJO HOSPITALARIO.

CHEFF O COCINERO :

DEBERÁ PRESENTAR CONSTANCIAS DE ESTUDIOS DE CHEF O COCINERO

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE 1 AÑO DE TRABAJO.

COCINERAS PARA DIETAS ESPECIALES:

PRESENTAR CONSTANCIAS QUE ACREDITE LA EXPERIENCIA EN HOSPITALES.

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE UN AÑO.

AUXILIARES Y GALOPINES:

MAYORES DE EDAD.

NOTA: LOS RESPONSABLES O SUPERVISORES DEL SERVICIO DEBERÁN PRESENTARSE TEMPRANO DE ACUERDO AL TURNO EN EL QUE ESTÉN TRABAJANDO.

MAÑANA	6:00 - 14:00 HORAS
TARDE	13:00 - 21:00 HORAS
NOCHE	21:00 - 6:00 HORAS

### 3. UNIFORME OBLIGATORIO DEL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS

#### FEMENINO

FALDA O PANTALÓN  
BLUSA  
TURBANTE (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES  
MANDIL  
CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO  
GUANTES DESECHABLES (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL)  
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE

#### MASCULINO

PANTALÓN  
CAMISA  
CUARTELERA , CABELLO CORTO SIN ARETES  
MANDIL  
CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO  
GUANTES DESECHABLES (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL)  
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE

#### PERSONAL DE SUPERVISIÓN

BATA BLANCA  
TURBANTE Y MALLA  
CUBRE BOCA BLANCO

#### PERSONAL DEL ALMACÉN DE VÍVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE

BATA AZUL  
BOTAS DE HULE  
MANDIL DE HULE PARA ÁREA DE COCHAMBRE  
GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE COCHAMBRE  
CUARTELERA  
CUBRE BOCA BLANCO  
GUANTES DESECHABLES (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS A LOS PACIENTES Y PERSONAL)

Nota: el color de los uniformes es a elegir siempre y cuando sean colores claros.

## 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
CAFETERA INDUSTRIAL DE 2 COMPARTIMENTOS	1 PIEZA
BATIDORA INDUSTRIAL DE PISO CAPACIDAD SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZAS
BÁSCULA CON CAP. DE 50 GR. A 10 KGS. (1 POR COCINETA)	5 PIEZAS
BÁSCULA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 10 A 150 KG	1 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	18 PIEZAS
LICUADORA DOMESTICA	6 PIEZAS
CAFETERA INDUSTRIAL CON CAP. DE 200 TAZAS	4 PIEZAS
CARRO DE SUPERMERCADO	2 PIEZAS
PLATAFORMA MÓVIL	1 PIEZA
FILTRO INDUSTRIAL PARA AGUA	1 PIEZA
CHAROLA PERFORADA PARA VAPORERA	4 PIEZAS
CARRO DOLLY	4 PIEZAS
COLADORES CHINOS	6 PIEZAS
FREIDORA ELÉCTRICA	1 PIEZA
EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL	1 PIEZA
MACHACADOR DE FRIJOLES ACERO INOXIDABLE TRIPLE ESFUERZO	2 PIEZAS
REBANADORA DE CARNES FRÍAS	1 PIEZA
HORNOS DE MICROONDAS 0.7 PIES CÚBICOS	6 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS CALIENTES 10 L. Y FRÍOS 10 L.	6 PIEZAS
REFRIGERADOR DOMESTICO CON CAPACIDAD SEGÚN VOLÚMENES PARA COCINETAS.	4 PIEZAS
REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE DOS PUERTAS	2 PIEZAS
MESA DE FORMAICA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 1.70 CM X 90 CM Y 74 CM DE ALTURA	40 PIEZAS
SILLA TUBULAR CROMADA REFORZADA FORRADA DE VINIL DE 43 CM X 48 CM.	240 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 8 HORNILLAS	2 PIEZAS
CÁMARA DE HIELO	1 PIEZA
CARRO TÉRMICO PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE PACIENTES	5 PIEZAS



CARRO PARA EVENTOS ESPECIALES	1 PIEZA
ANAQUELES PARA ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA	14 PIEZAS
CONGELADOR INDUSTRIAL (GRANDE)	2 PIEZAS

\*\* DEBERÁ PROPORCIONAR MANTELES DE TELA Y DE HULE PARA LAS MESAS DE LOS DOS COMEDORES ESTOS DEBERÁN SER CAMBIADOS CUANDO YA ESTÉN SUCIOS O EN MALAS CONDICIONES.

## 2. UTENSILIOS Y ACCESORIOS

UTENSILIOS	PERSONAL Y RESIDENTES	PACIENTES
PINZAS PARA PAN	10 PIEZA	15 PIEZA
CUCHARÓN DE 10 CM. DE DIÁMETRO	10 PIEZA	25 PIEZAS
CUCHARA DE SERVIR ACERO INOXIDABLE	14 PIEZAS	25 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS	10 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.)	80 PIEZAS	400 PIEZAS
SALSERAS DE MELANINA	25 PIEZAS	
SALERO DE VIDRIO	25 PIEZAS	
VOLTEADORES DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	10 PIEZAS
PALA LISA DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	10 PIEZAS
ABRELATAS INDUSTRIAL Nº 2	2 PIEZAS	
REBANADOR DE VERDURAS CON 5 CONOS DE CORTES	3 PIEZAS	
RECIPIENTE DE PLÁSTICO PARA GELATINA	25 PIEZAS	10 PIEZAS
COLADOR MALLA FINA DE 10 CM. DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	5 PIEZAS
EMBUDO DE ALUMINIO DE 8 CM.	5 PIEZAS	3 PIEZAS
TAZA MEDIDORA DE ALUMINIO (DE A LITRO)	5 PIEZAS	5 PIEZAS
PELA PAPAS	15 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 15 LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 50 LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
PALA DURALÓN PARA MARMITA	3 PIEZAS	3 PIEZAS
TIJERAS PARA POLLO	1 PIEZA	1 PIEZA
TETERA DE ALUMINIO (5 LTS.)	10 PIEZAS	5 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
SARTENES	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	90 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 ARTICULO	PERSONAL CANTIDAD	RESIDENTES CANTIDAD	PACIENTES CANTIDAD
CHAROLA DE MELANINA RECTANGULAR CON 6 DIVISIONES			425 PIEZAS
PLATO DE LOSA DE CERÁMICA TRINCHE No. 26 (GUISADO)	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
PLATO DE LOSA DE CERÁMICA TRINCHE No. 23 (ARROCERO)	700 PIEZAS	270 PIEZAS	
PLATO DE LOSA DE CERÁMICA SOPEROS	700 PIEZAS	270 PIEZAS	
PLATO DE LOSA DE CERÁMICA DE COMPOTA	700 PIEZAS	270 PIEZAS	
TAZÓN DE MELANINA			
TAZÓN DE MELANINA DE ( 5 DIFERENTES COLORES)			425 PIEZAS
TAZÓN DE LOSA DE CERÁMICA	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
TAZA DE LOZA DE CERÁMICA	700 PIEZAS	350 PIEZAS	
TAZA DE MELANINA DE COLOR			425 PIEZAS
VASO DE VIDRIO	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
VASOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE COLOR			500 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO (38 X 51 CM)	700 PIEZAS	350 PIEZAS	50 PIEZAS
CUBIERTOS DE SERVICIO ( CUCHARÓN, CUCHARA, PINZAS, TENEDOR Y VOLTEADOR)	4 JUEGOS	4 JUEGOS	12 JUEGOS
JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE ( 4 PIEZAS)	700 JUEGOS	200 JUEGOS	

ESTE MATERIAL TENDRÁ QUE SER PROPORCIONADO EN ESTAS CANTIDADES DURANTE VIGENCIA DEL CONTRATO.

LOZA DESECHABLE	PERSONAL CANTIDAD	PACIENTES CANTIDAD
VASO DESECHABLE TÉRMICO No. 10 CON TAPA		C/N
VASO DESECHABLE DEL No. 5.5 CON TAPA		C/N
PLATO DESECHABLE POZOLERO		C/N
PLATO DESECHABLE DE 19.5 CMS DE DIÁMETRO		C/N
CUCHARA, TENEDOR Y CUCHILLO DESECHABLE (ELEGANCE)		C/N
BOLSA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE:		
PARA CUBIERTOS		1250 PZAS
DE 1 KG	C/N	C/N
DE 3 KG	C/N	C/N
DE 5 KG	C/N	C/N
DE 10 KG	C/N	C/N

SERVILLETAS DE PAPEL	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

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	50 LITROS.
AZÚCAR	15 KILOS
ARROZ MEJOR O IGUAL QUE MARCA MORELOS)	50 KILOS
FRÍJOL	5 KILOS
ACEITE VEGETAL DE MAÍZ, GIRASOL, CÁRTAMO O ACEITE DE OLIVA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CAPULLO	1 CAJA
HUEVO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BACHOCO	1 CAJA.
PECHUGA DE POLLO Y CONSOMÉ DE POLLO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA KNOR SUIZA	5 KG C/U
BISTEC DE RES	50 PIEZAS
PECHUGA APLANADA	50 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	5 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	1 LATA 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)	50 PIEZAS

Sección V

CAJETA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CORONADO	2 KILOS
ATE DE FRUTA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LA COSTEÑA)	1 PIEZA
GELATINA (PIÑA, LIMÓN, MANZANA Y FRESA) MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA JELLO	1 KG. C/U
GRENETINA	1 KILO
ENDULZANTE , SACARINA O CANDEREL	1 PAQUETE
VEGETALES PROCESADOS (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DEL FUERTE O HERDEZ	5 LATAS
ATÚN MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DOLORES O CALMEX	1 CAJA
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	16 PIEZAS
YOGURT INDIVIDUAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O ALPURA	20 PZAS.
BEBIDA LACTEA FERMENTADA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA YAKUL O CHAMITO	20 PIEZAS
AGUA EMBOTELLADA DE LITRO Y MEDIO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BONAFOND	32 PIEZAS
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	25 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	1 FRASCO GDE.
PURÉ DE TOMATE MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DEL FUERTE O LA COSTEÑA	2 LATAS
CHILES EN VINAGRE Y CHIPOTLES ADOBADOS MEJOR QUE LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	1 LATA C/U.
SAL DE MESA	2 KILOS
PAPAYA	30 KILOS
LIMÓN	15 KILOS
NARANJA	30 KILOS
MANZANA, PERA 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)	5 PAQUETES C/U
GALLETAS MARIAS Y GALLETAS SALADAS	3 CAJAS DE C/U
SOBRES DE TÉ (YERBABUENA Y MANZANILLA)	3 CAJAS C/U
CANELA EN POLVO	1 FRASCO
CHAYOTE	20 KILOS
PEPINO	10 KILOS
PAPA	20 KILOS
JITOMATE FRESCO	20 KILOS

CHILE SERRANO	5 KILOS
LECHUGA	5 PIEZAS
TOMATE	10 KILOS
AJO, CEBOLLA, CILANTRO, PEREJIL, EPAZOTE, HIERBAS DE OLOR, HIERBABUENA	C/N
SAL DE GRANO	2 KILOS

Nota: No se aceptarán productos a granel si son de 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	20 KGS. DIARIOS
DESINCRUSTANTE DE GRASA	2 POR TURNO DIARIO
COLORO COMO DESINFECTANTE	3 GALONES SEMANALES
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
BOTES CON TAPA PARA BASURA MEDIANOS	10 PIEZAS
BOTES CON TAPA PARA BASURA GRANDES	10 PIEZAS
GUANTES DOMÉSTICOS PARA EL ASEO	20 SEMANALES
CUÑAS DE LÁMINA	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.
AJAX EN POLVO	10 BOTES POR SEMANA
AJAX CON AMONIA	5 BOTES POR SEMANA DE 2 LITROS
CUBREBOCAS	C/N
COFIAS	C/N
GUANTES DE PLÁSTICO	C/N

NOTA: LA CANTIDAD DE MATERIAL DEBE SER 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.

## APARTADO "C"

### 1. ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

## 1 GRAMAJES

ALIMENTO	P.N. COCIDO
<b>LECHE</b>	
LECHE SOLA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML.
PARA ATOLES Y CAFÉ (INFUSIÓN) MAIZENA	150 ML.
PARA CHOCOLATE (MEJOR O IGUAL QUE IBARRA)	200 ML.
PARA SOPAS, CREMOSAS Y POSTRES	100 ML.
YOGURT (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	200 ML.
PARA LICUADO CON LECHE	200 ML.
PARA CAFÉ INSTANTÁNEO (MEJOR O IGUAL QUE NESCAFE)	180 ML.
YAKUL	1 PIEZA
DANÓNINO	1 PIEZA
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)	20 GR.
MANTEQUILLA PARA UNTAR	10 GR.
MANTEQUILLA PARA HOT CAKES	10 GR.
CREMA (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	10 GR.
<b>Q U E S O: (MEJOR O IGUAL A LOS VOLCANES O NESTLE)</b>	
RELLENAR	90 G.
GRATINAR	30 G.
ESPOLVOREAR	20 G.
PARA POSTRE	30 G.
QUESO AMARILLO	30 G.
QUESO COTTAGE O REQUESÓN	60 G.
<b>C A R N E</b>	
CARNE MOLIDA	150 G.
CARNE CON HUESO	180 G.
CARNE SIN HUESO	150 G.
VISCERAS (HÍGADO Y LENGUA)	120 G.
JAMÓN DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A FUD O SWAN	120 G.
JAMÓN (REBANADA PROMEDIO) MEJOR O IGUAL A FUD O SWAN	30 G.
CARNES FRÍAS PARA COMBINAR CON HUEVO	30 G.
CARNES FRÍAS PARA EMPAREDADO	60 G.
CHICHARRÓN (DELGADO PARA GUISADO)	100 G.
SALCHICHA DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A FUD O SWAN	120 G.
POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL SIN HUESO, CON HUESO	150 Y 180 G.
PESCADO REBANADO	150 G.
ATÚN (MEJOR O IGUAL A MARCA DOLORES)	120 G.
PESCADO EN FILETE	150 G.
PESCADO PARA SOPA	50 G.
PESCADO PARA CEBICHE	120 G.
FALDA DE RES (PARA SALPICÓN)	120 G.
FALDA DE RES (PARA MACHACA)	60 G.
CUETE DE RES	150 G.
FILETE DE RES (LIMPIO)	120 G.
FILETE DE RES (SIN LIMPIAR)	150 G.



Sección V

BISTEC	150 G.
CHULETA AHUMADA CON HUESO	180 G.
CHULETA DE CERDO	180 G.
COSTILLA DE RES	200 G.
POLLO DESMENUZADO (PARA PLATILLO PRINCIPAL)	120 G.
BACALAO	120 G.
SUADERO	150 G.
LONGANIZA	150 G.

<b>A L I M E N T O</b>	<b>P.N. COCIDO</b>
------------------------	--------------------

HUEVO:

HUEVO PROMEDIO (PIEZA) MEJOR O IGUAL QUE BACHOCO	50 G.
HUEVO PARA CAPEAR	25 G.
HUEVO PARA PASTEL	20 G.
HUEVO PARA CREPAS Y HOT CAKES	20 G.
HUEVO PARA POSTRE	25 G.
HUEVO PARA BUDÍN	25 G.
HUEVO PARA ADORNAR	15 G.
HUEVO PARA OMELETT	2 PIEZAS

FRUTAS:

JUGO (BEBERE O BOING), MANGO, MANZANA, UVA, ETC.	200 ML.
PARA AGUA (DE F.C. ALTO)	50 G.
PARA AGUA (DE F.C. BAJO)	35 G.
PARA POSTRE (FRESCA)	150 G.
PARA COCKTAIL (MÍNIMO TRES VARIANTES)	150 G.
COMO PLATO PRINCIPAL	400 G.
FRUTA EN ALMÍBAR (TIPO CASERO)	150 G.
FRUTA COCIDA SIN AZÚCAR	200 G.
FRUTA EN ALMÍBAR (MEJOR O IGUAL QUE HERDEZ O LA COSTEÑA)	150 G.
LIMÓN PARA AGUA	20 G.

VEGETALES:

PARA ENSALADA MIXTA FRESCA	150 G.
PARA ENSALADA COCIDA	200 G.
PARA VEGETALES AL HORNO	150 G.
PARA SOPA DE VEGETALES	100 G.
PARA SOPA CON PASTA	30 G.
PARA PLATILLO PRINCIPAL (GUISADO)	250 G.
PARA GUARNICIÓN	200 G.
PARA PURÉ	100 G.
PARA JUGO	200 G.
PARA SOPA CREMA (SEGÚN ALMIDONES)	100 G.

<b>A L I M E N T O</b>	<b>P.N. COCIDO</b>
------------------------	--------------------

JITOMATE:

PARA PLATO PRINCIPAL	60 G.
PARA SOPA Y SALSA	30 G.
CALDILLO	50 G.

## CEREALES, HARINAS Y PASTAS:

HOJUELAS DE MAÍZ MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLÉ, KELLOGS)	70 G.
AVENA PARA ATOLE	10 G.
HOJUELAS DE MAIZ COMO COMPLEMENTO	35 G.
GRANOLA	30 G.

## PASTAS:

SOPA DE PASTA SECA (MARCA LA MODERNA O BARILLA)	90 G.
ARROZ	90 G.
SOPA CALDOSA	30 G.
ARROZ PARA CONDIMENTO	30 G.

## HARINAS:

MAICENA PARA ATOLE SIN LECHE	10 G.
MAICENA PARA ATOLE CON LECHE	7 G.
HARINA DE ARROZ PARA ATOLE	10 G.
MAICENA PARA NATILLA	10 G.
HARINA PARA HOT CAKES (IGUAL MARCA PRONTO, GAMESA, TRES ESTRELLAS)	50 G.
PARA ENHARINAR (TRES ESTRELLAS)	10 G.
HARINA DE AMARANTO	15 G.

## PAN:

BOLILLO (1 PIEZA)	70 G.
BIZCOCHO (1 PIEZA)	60-80 G.
PAN MOLIDO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 G.
PAN DE CAJA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	50 G.
PAN INTEGRAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	50 G.
PAN TOSTADO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 G.
PARA CROTONES	10 G.
PARA BUDÍN	60 G.
TORTILLA DE MAÍZ	30 G.
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA TÍA ROSA	30 G.
PAN DE MUERTO INDIVIDUAL	60-80 G.
ROSCA DE REYES	80 G.
EMPANADAS	2 PIEZAS
PAMBAZOS	2 PZAS DE 40 G. C/U.
TAMALES EN PROMEDIO	2 PIEZAS
TAMAL OAXAQUEÑO	1 PZA DE 150 G.
SOPES CHICOS	3 PIAZAS
GORDITAS	2 PIEZAS

## VARIOS:

CAFÉ EN GRANO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LEGAL	3 G.
CAFÉ INSTANTÁNEO MEJOR O IGUAL A LA MARCA NESTLE	1 G.
GELATINA Y FLAN MEJOR O IGUAL A LA MARCA JELLO)	150 ML.
ACEITE DE OLIVO PARA ADEREZO MEJOR O IGUAL A LA MARCA IBARRA)	3 ML.
ACEITE PARA CAPEAR O FREÍR MEJOR O IGUAL A LA MARCA CAPULLO	40 ML.
ACEITE PARA GUIJAR	10 ML.

## CONDIMENTOS:

AJO	50 MG. C/S
CHILE SERRANO	5 MG.
CHILE SECO (DEPENDIENDO LA PREPARACIÓN)	23 G.
MOLE EN PASTA (DON PANCHO)	20 G.
ORÉGANO Y HIERBAS DE OLOR	100 MG. C/S
SAL	800 MG. C/S
CONSOMÉ EN POLVO (KNOW SUIZA)	12 G.
PIMIENTA Y CLAVO	100 MG.
PEREJIL Y CILANTRO PARA DECORAR	5 G. C/S
TÉ SECO	1 G.
CANELA EN RAJA	100 MG.
CANELA EN POLVO	100 MG.
PASAS PARA POSTRE	5 G. C/S
CHOCOLATE EN BARRA MEJOR O IGUAL A LA MARCA ABUELITA O IBARRA)	100 G.
CHOCOLATE EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA MORELIA)	10 G.
CEBOLLA	35 G.
AXIOTE	30 G.
MOSTAZA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK)	2 G.
MAYONESA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK O HELLMANS)	10 G.
CATSUP (MEJOR O IGUAL A LA MARCA DEL MONTE)	5 G.
MASA PARA ATOLE	20 G.
TAMARINDO PARA AGUA	35 G.
JAMAICA PARA AGUA	12 G.
CONCENTRADO PARA AGUA POLVO (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA TANG)	10 ML.
JARABE DE GRANADINA	10 ML.
AGUACATE	20 G.
CHILE CHIPOTLE	20 G.
CHILE MULATO, GUAJILLO O PASILLA	10 G.
CHILE MORITA, DE ÁRBOL O PIQUEN	5 G.

## AZÚCARES

AZÚCAR PARA BEBIDA CALIENTE	10 G.
AZÚCAR PARA AGUA DE FRUTAS	20 G.
AZÚCAR PARA POSTRE	20 G.
CAJETA PARA ATOLE	20 G.
CAJETA PARA POSTRE	40 G.
MERMELADA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK)	20 G.
MIEL DE ABEJA	20 G.
MIEL DE MAPLE	20 G.
EDULCORANTE ARTIFICIAL	1 SOBRE
PILONCILLO	30 G.
COLACIÓN NAVIDEÑA	100 G.
CIRUELA PASA	10 G.
GOMITAS	15 G.

BOMBONES	12 G.
----------	-------

## POSTRES

ATE	40 G.
CHONGOS ZAMORANOS	100 G.
HELADO DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA)	150 ML
PALETA DE HIELO Y CREMA MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA)	100 ML
CUBILETE	80 G.
MUEGANOS	50 G.
PASTEL	100 G.
DULCE CRISTALIZADO	50 G.
CHOUX	100 G.

## SEMILLAS Y LEGUMINOSAS

AMARANTO PARA PLATILLO	80 G.
LENTEJA	90 G.
ALUBIA	90 G.
FRÍJOL	90 G.
GARBANZO PARA CONSOMÉ	10 G.
GARBANZO PARA GUISADO	60 G.
HABA PARA SOPA	90 G.
HABA PARA ENSALADA	90 G.
ALMENDRA	30 G.
CACAHUATE	30 G.
ALMENDRA, CACAHUATE Y NUEZ PARA CONDIMENTO	30 G.
SOYA TEXTURIZADA DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA SOYA AMIGO)	120 G.

NOTA: NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS SIN MARCA COMO CREMA, QUESO Y EMBUTIDOS. ESTOS DEBEN LLEGAR CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE Y LEGIBLE, EL SELLO DEBE SER DE LA EMPACADORA CORRESPONDIENTE Y NO ETIQUETAS SOBREPUESTAS. DE NO CUMPLIR CON LO ESTIPULADO, SE REGRESARÁ EL ALIMENTO POR NO CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DEL PRODUCTO REQUERIDO.  
LA MATERIA PRIMA DEBE SURTIRSE TEMPRANO Y CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN PARA QUE SEA SUPERVISADA POR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, (DE 8:00 A 14:00 HORAS).

## 2. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PACIENTES

### VALOR CALÓRICO DE LA DIETA

SE PROPORCIONARÁN DIETAS DE APROXIMADAMENTE DE 1500 KCAL A 2000 KCAL, PERO PUEDE VARIAR DE ACUERDO AL TIPO DE DIETA, AL PADECIMIENTO Y A LA EDAD DEL PACIENTE, SIENDO ESTA DE 3500 KCAL EN DIETAS HIPERPROTEICAS Y / O HIPERCALÓRICAS.

### 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, ASES, 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 COLESISTOQUINÉTICOS:

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 ELABORA DE MANERA SEMEJANTE A LAS DIETAS DE LOS PACIENTES DIABÉTICOS, SON BAJAS EN CALORÍAS SEGÚN INDIQUE EL MÉDICO (DE 1200 A 1500 KCAL).

DIETA PARA PACIENTE CON INSUFICIENCIA RENAL:

SON DIETAS MUY ESPECIALES, YA QUE TIENEN CONTROL DE PROTEÍNAS, (ANIMALES), DE MINERALES COMO SODIO, POTASIO, CALCIO, FÓSFORO Y AGUA. POR ESTO SE REQUIERE DE CIERTO GRUPO DE FRUTAS Y VERDURAS, ESPECIALES COMO:

NOPAL, HUITLACOCHÉ, FLOR DE CALABAZA, HONGOS O CHAMPIÑONES, PERA, GUAYABA, UVAS, MANZANAS, OREJONES DE FRUTA SECAS, ETC. SE UTILIZAN MERMELADAS, CARAMELOS, GOMITAS Y BOMBONES, FRUTAS AL HORNO. PARA ALGUNAS DIETAS MUY ESPECIALES SE REQUIERE DE NUEZ, AVELLANA, ALMENDRA, CACAHUATE Y PISTACHES, AMARANTO, Y SOYA TEXTURIZADA.

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. Y SERÁ DE ACUERDO A LOS MENÚS DE COMPLACENCIAS YA ESTIPULADOS. EN OCASIONES EL GUIADO SERÁ DOBLE RACIÓN Y ALGUNOS ALIMENTOS COMO COMPLEMENTO (YOGURT, PALETAS, NIEVE, YAKUL, ETC.).

DIETA LICUADA:

INCLUYE HUEVO TIBIO, PURÉ DE; POLLO, JAMÓN, BISTEC, HÍGADO DE RES, HÍGADO DE POLLO, TAMBIÉN FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS EN PURÉ, QUESO FRESCO, YOGHURT, LECHE, NATILLA, SOPA CREMA, ARROZ CON LECHE, ATOLE, FLAN, GELATINA DE LECHE, JUGO NATURAL, JUGO ENVASADO Y GELATINA.

DIETA EN GASTROCLISIS

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

LAS NUTRILOGAS O DIETISTAS RESPONSABLES DEBERÁN CALCULAR E INDICAR QUE ALIMENTOS SE VAN A UTILIZAR: POR EJEMPLO LECHE, HUEVO, JUGOS DE FRUTAS, VERDURAS Y FRUTAS COCIDAS, CEREAL PARA BEBE, ETC.

DIETAS LIQUIDAS

DIETA LÍQUIDOS CLAROS:

SE PROPORCIONAN ALIMENTOS CON UN MÍNIMO DE RESIDUO INTESTINAL. COMO JUGOS

ENVASADOS (MANZANA), GELATINAS DE AGUA, TE Y ATOLE SIN LECHE, AGUA DE FRUTA COLADA, NIEVE, CONSOMÉ DESGRASADO. EN ESTE TIPO DE DIETA SE DARÁ DOBLE PORCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE SE PROPORCIONEN PARA PODER CUBRIR LOS REQUERIMIENTOS CALÓRICOS DEL PACIENTE.

#### 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, PRENSADOS 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.

#### DIETA ESTÉRIL

ESTE TIPO DE DIETA ES IGUAL QUE LA DIETA BLANDA A EXCEPCIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS QUE SE UTILIZARAN LOS CUALES DEBEN SER COMPLETAMENTE CERRADOS POR EJEMPLO MALTEADA, JUGO, YOGURT, PALETA, NIEVE, AGUA EMBOTELLADA, ETC.

#### SE COMPONE DE:

- JUGO ENVASADO DE 250 ML (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BOING).
- LECHE SABORIZADA EN ENVASE INDIVIDUAL DE 250 ML (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA ALPURA)
- YOGURT O DANONINO O YAKULT O YOGOURT PARA BEBER EN ENVASE INDIVIDUAL. (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA ALPURA)
- MENÚ COMPLETO, SEGÚN SEA DESAYUNO, COMIDA O CENA (ENTRADA, SOPA Y GUISADO CON GUARNICIÓN). SI EL MENÚ INCLUYE CEREAL, ESTE DEBERÁ SER EN CAJA INDIVIDUAL.
- AGUA EMBOTELLADA: 2 BOTELLAS AL DÍA DE 1.5 LTS. (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BONAFONT)
- CHAROLAS Y BOLSAS DESECHABLES PARA SERVIRSE.
- FRUTA EN ALMÍBAR O COCIDA.

PUEDEN INCLUIR PALETA DE HIELO, NIEVE DE LIMÓN INDUSTRIALIZADA Y CERRADA O FLAN INDUSTRIALIZADO Y CERRADO MARCA IGUAL O MEJOR A LA MARCA FLANBY O DANET.

SECCIÓN VI  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DESAYUNO 2010

SEMANA	PERIODO		P/ DIAS HABILES		P/ SAP, DOM Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
							DIAS HAB	DIAS FEST	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
5	01/02/2010	04/02/2010	190	330	180	320	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
6	05/02/2010	11/02/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
7	12/02/2010	18/02/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
8	19/02/2010	25/02/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
9	26/02/2010	03/03/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
10	04/03/2010	10/03/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
11	11/03/2010	17/03/2010	190	330	180	320	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
12	18/03/2010	24/03/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
13	25/03/2010	31/04/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
14	01/04/2010	07/04/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
15	08/04/2010	14/04/2010	190	330	180	320	3	4	570	990	720	1280	2360	1290
16	15/04/2010	21/04/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
17	22/04/2010	28/04/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
18	29/04/2010	05/05/2010	190	330	180	320	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
19	06/05/2010	12/05/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
20	13/05/2010	19/05/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
21	20/05/2010	26/05/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
22	27/05/2010	02/06/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
23	03/06/2010	09/06/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
24	10/06/2010	16/06/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
25	17/06/2010	23/06/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
26	24/06/2010	30/07/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
27	01/07/2010	07/07/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330



Sección VI

28	08/07/2010	14/07/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
29	15/07/2010	21/07/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
30	22/07/2010	28/07/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
31	29/07/2010	04/08/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
32	05/08/2010	11/08/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
33	12/08/2010	18/08/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
34	19/08/2010	25/08/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
35	26/08/2010	01/09/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
36	02/09/2010	08/09/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
37	09/09/2010	15/09/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
38	16/09/2010	22/09/2010	190	330	180	320	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
39	23/09/2010	29/09/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
40	30/10/2010	06/10/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
41	07/10/2010	13/10/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
42	14/10/2010	20/10/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
43	21/10/2010	27/10/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
44	28/10/2010	03/11/2010	190	330	180	320	3	4	570	990	720	1280	2360	1290
45	04/11/2010	10/11/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
46	11/11/2010	17/11/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
47	18/11/2010	24/11/2010	190	330	180	320	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
48	25/11/2010	01/12/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
49	02/12/2010	08/12/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
50	09/12/2010	15/12/2010	190	330	180	320	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
51	16/12/2010	22/12/2010	180	300	160	280	5	2	900	1500	320	560	2060	1220
52	23/12/2010	31/12/2010	180	300	160	280	7	2	1260	2100	320	560	2660	1580
			9860	17100	9320	16560	252	114	47760	82800	21280	37160	120140	70888

## RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS COMIDA 2010

SEMANA	PERIODO		P/ DIAS HABLES		P/ SAP, DOM Y FEST.		TOTAL	TOTAL					T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.	
	NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB	DIAS FEST	T. HABLES		T. FESTIVOS			
										MIN.	MAX.	MIN.			MAX.
5	01/02/2010	04/02/2010	192	320	180	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308	
6	05/02/2010	11/02/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
7	12/02/2010	18/02/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
8	19/02/2010	25/02/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
9	26/02/2010	03/03/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
10	04/03/2010	10/03/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
11	11/03/2010	17/03/2010	192	320	180	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308	
12	18/03/2010	24/03/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
13	25/03/2010	31/04/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
14	01/04/2010	07/04/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
15	08/04/2010	14/04/2010	192	320	180	300	3	4	576	960	720	1200	2160	1296	
16	15/04/2010	21/04/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
17	22/04/2010	28/04/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
18	29/04/2010	05/05/2010	192	320	180	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308	
19	06/05/2010	12/05/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
20	13/05/2010	19/05/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
21	20/05/2010	26/05/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
22	27/05/2010	02/06/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
23	03/06/2010	09/06/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
24	10/06/2010	16/06/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
25	17/06/2010	23/06/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	
26	24/06/2010	30/07/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320	

Sección VI

27	01/07/2010	07/07/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
28	08/07/2010	14/07/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
29	15/07/2010	21/07/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
30	22/07/2010	28/07/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
31	29/07/2010	04/08/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
32	05/08/2010	11/08/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
33	12/08/2010	18/08/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
34	19/08/2010	25/08/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
35	26/08/2010	01/09/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
36	02/09/2010	08/09/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
37	09/09/2010	15/09/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
38	16/09/2010	22/09/2010	192	320	180	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308
39	23/09/2010	29/09/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
40	30/10/2010	06/10/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
41	07/10/2010	13/10/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
42	14/10/2010	20/10/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
43	21/10/2010	27/10/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
44	28/10/2010	03/11/2010	192	320	180	300	3	4	576	960	720	1200	2160	1296
45	04/11/2010	10/11/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
46	11/11/2010	17/11/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
47	18/11/2010	24/11/2010	192	320	180	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308
48	25/11/2010	01/12/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
49	02/12/2010	08/12/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
50	09/12/2010	15/12/2010	192	320	180	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
51	16/12/2010	22/12/2010	180	300	130	290	5	2	900	1500	260	580	2080	1160
52	23/12/2010	31/12/2010	180	300	130	290	7	2	1260	2100	260	580	2680	1520
			9960	16600	9260	15580	252	114	48240	80400	20320	34160	114560	68560

## RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS CENA 2010

SEMANA NUMERO	PERIODO		P/ DIAS HABILES		P/ SAP, DOM Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB	DIAS FEST	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
5	01/02/2010	04/02/2010	128	320	124	310	4	3	512	1280	372	930	2210	884
6	05/02/2010	11/02/2010	128	320	124	310	5	2	512	1280	372	930	2210	884
7	12/02/2010	18/02/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
8	19/02/2010	25/02/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
9	26/02/2010	03/03/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
10	04/03/2010	10/03/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
11	11/03/2010	17/03/2010	128	320	124	310	4	3	512	1280	372	930	2210	884
12	18/03/2010	24/03/2010	128	320	124	310	5	2	384	960	496	1240	2200	880
13	25/03/2010	31/04/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
14	01/04/2010	07/04/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
15	08/04/2010	14/04/2010	128	320	124	310	3	4	384	960	496	1240	2200	880
16	15/04/2010	21/04/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
17	22/04/2010	28/04/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
18	29/04/2010	05/05/2010	128	320	124	310	4	3	512	1280	372	930	2210	884
19	06/05/2010	12/05/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
20	13/05/2010	19/05/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888

Sección VI

21	20/05/2010	26/05/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
22	27/05/2010	02/06/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
23	03/06/2010	09/06/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
24	10/06/2010	16/06/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
25	17/06/2010	23/06/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
26	24/06/2010	30/07/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
27	01/07/2010	07/07/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
28	08/07/2010	14/07/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
29	15/07/2010	21/07/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
30	22/07/2010	28/07/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
31	29/07/2010	04/08/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
32	05/08/2010	11/08/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
33	12/08/2010	18/08/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
34	19/08/2010	25/08/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
35	26/08/2010	01/09/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
36	02/09/2010	08/09/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
37	09/09/2010	15/09/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
38	16/09/2010	22/09/2010	128	320	124	310	4	3	512	1280	372	930	2210	884
39	23/09/2010	29/09/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
40	30/10/2010	06/10/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
41	07/10/2010	13/10/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
42	14/10/2010	20/10/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
43	21/10/2010	27/10/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
44	28/10/2010	03/11/2010	128	320	124	310	3	4	384	960	496	1240	2200	880
45	04/11/2010	10/11/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
46	11/11/2010	17/11/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
47	18/11/2010	24/11/2010	128	320	124	310	4	3	512	1280	372	930	2210	884
48	25/11/2010	01/12/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
49	02/12/2010	08/12/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888
50	09/12/2010	15/12/2010	128	320	124	310	5	2	640	1600	248	620	2220	888

Sección VI

51	16/12/2010	22/12/2010	120	300	116	290	5	2	600	1500	232	580	2080	832
52	23/12/2010	31/12/2010	120	300	116	290	7	2	840	2100	232	580	2680	1072
			6640	16600	6432	16080	252	114	31776	79440	14476	36190	115630	46252

RACIONES DE COLACIONES o BOX LUNCH OTORGADAS 2010

SEMANA NUMERO	PERIODO		P/ DIAS HABILES		P/ SAP, DOM Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB	DIAS FEST	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
	5	01/02/2010	04/02/2010	90	250	95	200	4	3	360	1000	285	600	1600
6	05/02/2010	11/02/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
7	12/02/2010	18/02/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
8	19/02/2010	25/02/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
9	26/02/2010	03/03/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
10	04/03/2010	10/03/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
11	11/03/2010	17/03/2010	90	250	95	200	4	3	360	1000	285	600	1600	645
12	18/03/2010	24/03/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
13	25/03/2010	31/04/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
14	01/04/2010	07/04/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
15	08/04/2010	14/04/2010	90	250	95	200	3	4	270	750	380	800	1550	650

Sección VI

16	15/04/2010	21/04/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
17	22/04/2010	28/04/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
18	29/04/2010	05/05/2010	90	250	95	200	4	3	360	1000	285	600	1600	645
19	06/05/2010	12/05/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
20	13/05/2010	19/05/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
21	20/05/2010	26/05/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
22	27/05/2010	02/06/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
23	03/06/2010	09/06/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
24	10/06/2010	16/06/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
25	17/06/2010	23/06/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
26	24/06/2010	30/07/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
27	01/07/2010	07/07/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
28	08/07/2010	14/07/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
29	15/07/2010	21/07/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
30	22/07/2010	28/07/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
31	29/07/2010	04/08/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
32	05/08/2010	11/08/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
33	12/08/2010	18/08/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
34	19/08/2010	25/08/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
35	26/08/2010	01/09/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
36	02/09/2010	08/09/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
37	09/09/2010	15/09/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
38	16/09/2010	22/09/2010	90	250	95	200	4	3	360	1000	285	600	1600	645
39	23/09/2010	29/09/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
40	30/10/2010	06/10/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
41	07/10/2010	13/10/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
42	14/10/2010	20/10/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
43	21/10/2010	27/10/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
44	28/10/2010	03/11/2010	90	250	95	200	3	4	270	750	380	800	1550	650
45	04/11/2010	10/11/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640

Sección VI

46	11/11/2010	17/11/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
47	18/11/2010	24/11/2010	90	250	95	200	4	3	360	1000	285	600	1600	645
48	25/11/2010	01/12/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
49	02/12/2010	08/12/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
50	09/12/2010	15/12/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
51	16/12/2010	22/12/2010	90	250	95	200	5	2	450	1250	190	400	1650	640
52	23/12/2010	31/12/2010	90	250	95	200	7	2	630	1750	190	400	2150	820
			4680	13000	4940	10400	252	114	22680	63000	10830	22800	85800	33510

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL DESAYUNO 2010

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
							DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.								
5	01/02/2010	04/02/2010	300	530	85	170	4	3	1200	2120	255	510	2630	1455
6	05/02/2010	11/02/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
7	12/02/2010	18/02/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
8	19/02/2010	25/02/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
9	26/02/2010	03/03/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
10	04/03/2010	10/03/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
11	11/03/2010	17/03/2010	300	530	85	170	4	3	1200	2120	255	510	2630	1455
12	18/03/2010	24/03/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670



## Sección VI

13	25/03/2010	31/03/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
14	01/04/2010	07/04/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
15	08/04/2010	14/04/2010	300	530	85	170	3	4	900	1590	340	680	2270	1240
16	15/04/2010	21/04/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
17	22/04/2010	28/04/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
18	29/04/2010	05/05/2010	300	530	85	170	4	3	1200	2120	255	510	2630	1455
19	06/05/2010	12/05/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
20	13/05/2010	19/05/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
21	20/05/2010	26/05/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
22	27/05/2010	02/06/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
23	03/06/2010	09/06/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
24	10/06/2010	16/06/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
25	17/06/2010	23/06/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
26	24/06/2010	30/06/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
27	01/07/2010	07/07/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
28	08/07/2010	14/07/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
29	15/07/2010	21/07/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
30	22/07/2010	28/07/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
31	29/07/2010	04/08/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
32	05/08/2010	11/08/2010	300	530	85	170	5	2	600	2650	170	340	2990	770
33	12/08/2010	18/08/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
34	19/08/2010	25/08/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
35	26/08/2010	01/09/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
36	02/09/2010	08/09/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
37	09/09/2010	15/09/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
38	16/09/2010	22/09/2010	300	530	85	170	4	3	1200	2120	255	510	2630	1455
39	23/09/2010	29/09/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
40	30/09/2010	06/10/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
41	07/10/2010	13/10/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
42	14/10/2010	20/10/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670

Sección VI

43	21/10/2010	27/10/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
44	28/10/2010	03/11/2010	300	530	85	170	3	4	900	1590	340	680	2270	1240
45	04/11/2010	10/11/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
46	11/11/2010	17/11/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
47	18/11/2010	24/11/2010	300	530	85	170	4	3	1200	2120	255	510	2630	1455
48	25/11/2010	01/12/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
49	02/12/2010	08/12/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
50	09/12/2010	15/12/2010	300	530	85	170	5	2	1500	2650	170	340	2990	1670
51	16/12/2010	22/12/2010	270	480	85	170	5	2	1350	2400	170	340	2740	1520
52	23/12/2010	31/12/2010	270	480	85	170	7	2	1890	3360	170	340	3700	2060
			15540	27460	4420	8840	252	114	74340	132960	9690	19380	152340	84030

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL COMIDA 2010

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
5	01/02/2010	04/02/2010	140	220	85	170	4	3	560	880	255	510	1390	815
6	05/02/2010	11/02/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
7	12/02/2010	18/02/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
8	19/02/2010	25/02/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
9	26/02/2010	03/03/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
10	04/03/2010	10/03/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
11	11/03/2010	17/03/2010	140	220	85	170	4	3	560	880	255	510	1390	815
12	18/03/2010	24/03/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
13	25/03/2010	31/03/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
14	01/04/2010	07/04/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
15	08/04/2010	14/04/2010	140	220	85	170	3	4	420	660	340	680	1340	760
16	15/04/2010	21/04/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870

## Sección VI

17	22/04/2010	28/04/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
18	29/04/2010	05/05/2010	140	220	85	170	4	3	560	880	255	510	1390	815
19	06/05/2010	12/05/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
20	13/05/2010	19/05/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
21	20/05/2010	26/05/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
22	27/05/2010	02/06/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
23	03/06/2010	09/06/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
24	10/06/2010	16/06/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
25	17/06/2010	23/06/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
26	24/06/2010	30/06/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
27	01/07/2010	07/07/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
28	08/07/2010	14/07/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
29	15/07/2010	21/07/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
30	22/07/2010	28/07/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
31	29/07/2010	04/08/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
32	05/08/2010	11/08/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
33	12/08/2010	18/08/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
34	19/08/2010	25/08/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
35	26/08/2010	01/09/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
36	02/09/2010	08/09/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
37	09/09/2010	15/09/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
38	16/09/2010	22/09/2010	140	220	85	170	4	3	560	880	255	510	1390	815
39	23/09/2010	29/09/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
40	30/09/2010	06/10/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
41	07/10/2010	13/10/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
42	14/10/2010	20/10/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
43	21/10/2010	27/10/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
44	28/10/2010	03/11/2010	140	220	85	170	3	4	420	660	340	680	1340	760
45	04/11/2010	10/11/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
46	11/11/2010	17/11/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870

Sección VI

47	18/11/2010	24/11/2010	140	220	85	170	4	3	560	880	255	510	1390	815
48	25/11/2010	01/12/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
49	02/12/2010	08/12/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
50	09/12/2010	15/12/2010	140	220	85	170	5	2	700	1100	170	340	1440	870
51	16/12/2010	22/12/2010	125	185	85	170	5	2	625	925	170	340	1265	795
52	23/12/2010	31/12/2010	125	185	85	170	7	2	875	1295	170	340	1635	1045
			7250	11370	4420	6460	252	114	1827000	2865240	503880	736440	3601680	2330880

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL CENA 2010

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
5	01/02/2010	04/02/2010	85	140	70	130	4	3	340	560	210	390	950	550
6	05/02/2010	11/02/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
7	12/02/2010	18/02/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
8	19/02/2010	25/02/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
9	26/02/2010	03/03/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
10	04/03/2010	10/03/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
11	11/03/2010	17/03/2010	85	140	70	130	4	3	340	560	210	390	950	550
12	18/03/2010	24/03/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
13	25/03/2010	31/03/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
14	01/04/2010	07/04/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
15	08/04/2010	14/04/2010	85	140	70	130	3	4	255	420	280	520	940	535
16	15/04/2010	21/04/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
17	22/04/2010	28/04/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
18	29/04/2010	05/05/2010	85	140	70	130	4	3	340	560	210	390	950	550
19	06/05/2010	12/05/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
20	13/05/2010	19/05/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565

## Sección VI

21	20/05/2010	26/05/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
22	27/05/2010	02/06/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
23	03/06/2010	09/06/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
24	10/06/2010	16/06/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
25	17/06/2010	23/06/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
26	24/06/2010	30/06/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
27	01/07/2010	07/07/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
28	08/07/2010	14/07/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
29	15/07/2010	21/07/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
30	22/07/2010	28/07/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
31	29/07/2010	04/08/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
32	05/08/2010	11/08/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
33	12/08/2010	18/08/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
34	19/08/2010	25/08/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
35	26/08/2010	01/09/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
36	02/09/2010	08/09/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
37	09/09/2010	15/09/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
38	16/09/2010	22/09/2010	85	140	70	130	4	3	340	560	210	390	950	550
39	23/09/2010	29/09/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
40	30/09/2010	06/10/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
41	07/10/2010	13/10/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
42	14/10/2010	20/10/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
43	21/10/2010	27/10/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
44	28/10/2010	03/11/2010	85	140	70	130	3	4	255	420	280	520	940	535
45	04/11/2010	10/11/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
46	11/11/2010	17/11/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
47	18/11/2010	24/11/2010	85	140	70	130	4	3	340	560	210	390	950	550
48	25/11/2010	01/12/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
49	02/12/2010	08/12/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
50	09/12/2010	15/12/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565

Sección VI

51	16/12/2010	22/12/2010	85	140	70	130	5	2	425	700	140	260	960	565
52	23/12/2010	31/12/2010	85	140	70	130	7	2	595	980	140	260	1240	735
			4420	7280	3640	6760	252	114	21420	35280	7980	14820	50100	29400

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES DESAYUNO 2010

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
							DIAS HAB.	DIAS FEST.					MAX.	Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.		
5	01/02/2010	04/02/2010	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
6	05/02/2010	11/02/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
7	12/02/2010	18/02/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
8	19/02/2010	25/02/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
9	26/02/2010	03/03/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
10	04/03/2010	10/03/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
11	11/03/2010	17/03/2010	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
12	18/03/2010	24/03/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
13	25/03/2010	31/03/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
14	01/04/2010	07/04/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
15	08/04/2010	14/04/2010	130	225	60	100	3	4	390	675	240	400	1075	630
16	15/04/2010	21/04/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
17	22/04/2010	28/04/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
18	29/04/2010	05/05/2010	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
19	06/05/2010	12/05/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
20	13/05/2010	19/05/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
21	20/05/2010	26/05/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
22	27/05/2010	02/06/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
23	03/06/2010	09/06/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
24	10/06/2010	16/06/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770

Sección VI

25	17/06/2010	23/06/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
26	24/06/2010	30/06/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
27	01/07/2010	07/07/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
28	08/07/2010	14/07/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
29	15/07/2010	21/07/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
30	22/07/2010	28/07/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
31	29/07/2010	04/08/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
32	05/08/2010	11/08/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
33	12/08/2010	18/08/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
34	19/08/2010	25/08/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
35	26/08/2010	01/09/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
36	02/09/2010	08/09/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
37	09/09/2010	15/09/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
38	16/09/2010	22/09/2010	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
39	23/09/2010	29/09/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
40	30/09/2010	06/10/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
41	07/10/2010	13/10/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
42	14/10/2010	20/10/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
43	21/10/2010	27/10/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
44	28/10/2010	03/11/2010	130	225	60	100	3	4	390	675	240	400	1075	630
45	04/11/2010	10/11/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
46	11/11/2010	17/11/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
47	18/11/2010	24/11/2010	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
48	25/11/2010	01/12/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
49	02/12/2010	08/12/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
50	09/12/2010	15/12/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
51	16/12/2010	22/12/2010	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
52	23/12/2010	31/12/2010	130	225	60	100	7	2	910	1575	120	200	1775	1030
			6760	11700	3120	5200	252	114	32760	56700	6840	11400	68100	39600

## RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES COMIDA 2010

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
							DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
5	01/02/2010	04/02/2010	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
6	05/02/2010	11/02/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
7	12/02/2010	18/02/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
8	19/02/2010	25/02/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
9	26/02/2010	03/03/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
10	04/03/2010	10/03/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
11	11/03/2010	17/03/2010	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
12	18/03/2010	24/03/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
13	25/03/2010	31/03/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
14	01/04/2010	07/04/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
15	08/04/2010	14/04/2010	110	200	60	100	3	4	330	600	240	400	1000	570
16	15/04/2010	21/04/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
17	22/04/2010	28/04/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
18	29/04/2010	05/05/2010	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
19	06/05/2010	12/05/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
20	13/05/2010	19/05/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
21	20/05/2010	26/05/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
22	27/05/2010	02/06/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
23	03/06/2010	09/06/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
24	10/06/2010	16/06/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
25	17/06/2010	23/06/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
26	24/06/2010	30/06/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
27	01/07/2010	07/07/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
28	08/07/2010	14/07/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670



Sección VI

29	15/07/2010	21/07/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
30	22/07/2010	28/07/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
31	29/07/2010	04/08/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
32	05/08/2010	11/08/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
33	12/08/2010	18/08/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
34	19/08/2010	25/08/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
35	26/08/2010	01/09/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
36	02/09/2010	08/09/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
37	09/09/2010	15/09/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
38	16/09/2010	22/09/2010	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
39	23/09/2010	29/09/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
40	30/09/2010	06/10/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
41	07/10/2010	13/10/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
42	14/10/2010	20/10/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
43	21/10/2010	27/10/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
44	28/10/2010	03/11/2010	110	200	60	100	3	4	330	600	240	400	1000	570
45	04/11/2010	10/11/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
46	11/11/2010	17/11/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
47	18/11/2010	24/11/2010	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
48	25/11/2010	01/12/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
49	02/12/2010	08/12/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
50	09/12/2010	15/12/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
51	16/12/2010	22/12/2010	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
52	23/12/2010	31/12/2010	110	200	60	100	7	2	770	1400	120	200	1600	890
			5720	10400	3120	5200	252	114	27720	50400	6840	11400	61800	34560

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES CENA 2010

SEMANA	PERIODO	P/DIAS HABILES	P/SAP. DOM. Y	TOTAL	TOTAL			T= SEMANA	T= SEMANA
				DIAS	DIAS				
				T. HABILES	T. FESTIVOS				

Sección VI

No.					FEST.		HAB.	FEST.	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
5	01/02/2010	04/02/2010	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
6	05/02/2010	11/02/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
7	12/02/2010	18/02/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
8	19/02/2010	25/02/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
9	26/02/2010	03/03/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
10	04/03/2010	10/03/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
11	11/03/2010	17/03/2010	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
12	18/03/2010	24/03/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
13	25/03/2010	31/03/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
14	01/04/2010	07/04/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
15	08/04/2010	14/04/2010	50	80	45	60	3	4	150	240	180	240	480	330
16	15/04/2010	21/04/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
17	22/04/2010	28/04/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
18	29/04/2010	05/05/2010	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
19	06/05/2010	12/05/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
20	13/05/2010	19/05/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
21	20/05/2010	26/05/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
22	27/05/2010	02/06/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
23	03/06/2010	09/06/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
24	10/06/2010	16/06/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
25	17/06/2010	23/06/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
26	24/06/2010	30/06/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
27	01/07/2010	07/07/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
28	08/07/2010	14/07/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
29	15/07/2010	21/07/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
30	22/07/2010	28/07/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
31	29/07/2010	04/08/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
32	05/08/2010	11/08/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340

Sección VI

33	12/08/2010	18/08/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
34	19/08/2010	25/08/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
35	26/08/2010	01/09/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
36	02/09/2010	08/09/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
37	09/09/2010	15/09/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
38	16/09/2010	22/09/2010	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
39	23/09/2010	29/09/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
40	30/09/2010	06/10/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
41	07/10/2010	13/10/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
42	14/10/2010	20/10/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
43	21/10/2010	27/10/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
44	28/10/2010	03/11/2010	50	80	45	60	3	4	150	240	180	240	480	330
45	04/11/2010	10/11/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
46	11/11/2010	17/11/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
47	18/11/2010	24/11/2010	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
48	25/11/2010	01/12/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
49	02/12/2010	08/12/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
50	09/12/2010	15/12/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
51	16/12/2010	22/12/2010	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
52	23/12/2010	31/12/2010	50	80	45	60	7	2	350	350	560	120	470	910
			2600	4160	2340	3120	252	114	12600	19950	5600	6840	26790	18200

El licitante ganador se obliga a cumplir con lo siguiente:

1. Realizar los Análisis Clínicos dentro de los primeros 15 días siguientes al inicio del servicio, y posteriormente en forma cuatrimestral, así mismo cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso, conforme al calendario señalado en la Sección VI Especificaciones Técnicas del Servicio (Anexo i) y entregar los resultados al Área de Nutrición dentro de los 5 días hábiles posteriores.
2. Supervisar que su personal: tenga el cabello protegido con red y/o gorro y las uñas cortas y pintadas, 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.
3. Realizar el Programa de Fumigación para erradicar la fauna nociva (roedores, cucarachas e insectos), con una frecuencia mensual de acuerdo a calendario que se le entregará una vez iniciado el servicio y adicionalmente en los casos que determine el Servicio de Medicina Preventiva.
4. Presentar el Programa de limpieza 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 para tal efecto, el calendario de limpieza exhaustiva será entregado al inicio del servicio y supervisado por el servicio de nutrición.
5. 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 objeto de esta licitación.
6. Servir una ración especial, que será determinada por el responsable del Servicio de Nutrición, en los casos en los que el personal por situaciones de salud requiera de una dieta especial esta deberá ser preescrita por la clínica del ISSSTE y autorizada por el director médico de esta Institución.
7. 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.
8. Preparar los alimentos apegándose a las técnicas dietéticas, culinarias e higiénicas que se señalan en la Sección VI Especificaciones Técnicas del Servicio (Anexos ii y iii )
9. Proveer de dos uniformes 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 vigilará que el personal lo porte adecuadamente.
10. Presentar el Programa de capacitación e impartir los cursos de capacitación necesarios, al personal técnico y operativo de acuerdo a la función que desempeñan. Dichos cursos deberán ser impartidos en la Institución por personal acreditado y supervisados por el personal del Servicio de Nutrición, así mismo se obliga a sustituir al personal que no cumpla con éstos.
11. Mantener la plantilla completa de trabajadores considerando inasistencias, incapacidades y vacaciones, propuesta durante la vigencia del contrato, debiendo suplir al personal ausente durante las dos primeras horas del turno.
12. Transferir al personal que incurra en desacato a la disciplina de la unidad, 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.

13. Trasladar y entregar las dietas ensambladas a los usuarios de cada uno de los Servicios del Hospital.
14. Respetar los horarios señalados de servicios establecidos en el Anexo iv del la Sección VI, Especificaciones Técnicas de las BASES, tanto para el personal de la unidad como para los pacientes.
15. Establecer y respetar el programa de entrega de insumos perecederos con especificaciones de la Jefatura del Servicio de Nutrición de cada uno de los Servicios del Hospital.
16. Contar con un fondo revolvente con el encargado del servicio en el Hospital de \$2,000 a \$5,000 PESOS, a fin de cubrir los gastos emergentes.
17. Proveer los utensilios, mantelería, accesorios, loza y mobiliario y cámbialos cuando estos se vayan deteriorando; para el otorgamiento del servicio de pacientes, comedor de empleados y de residentes. Según se especifica en el Apartado C de la Sección V, Especificaciones Técnicas del Servicio de las BASES.
18. Implementar el Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas) en el control de los insumos.
19. Retirar cuantas veces sea necesario al día los desechos orgánicos e inorgánicos resultantes de la prestación de los servicios, así como proporcionar contenedores suficientes.
20. Evitar el ingreso de cualquier persona ajena al servicio.
21. Atender las sugerencias y cambios de los menús establecidos de usuarios y personal de común acuerdo con la Jefatura del Servicio de Nutrición con al menos 48 horas de anticipación.
22. 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.
23. Publicar el menú del día y del servicio en un pizarrón.
24. Elaborar menús especiales el día de la enfermera, el 14 de febrero, el día del niño, en semana santa, el día de las madres, el 15 y 16 de septiembre, el día del médico, el día de la dietista y nutricionista, el día de muertos, en navidad y año nuevo. Asimismo, se elaborarán menús para 2 tipos de eventos especiales que se realizan en diferentes fechas y que le serán notificadas a más tardar un día antes del evento. Los menús le serán proporcionados por la Jefatura del Servicio de Nutrición.
25. La entrega de los insumos se efectuará en presencia del personal del Servicio de Nutrición y el Administrador del comedor en horario de 8:00 a 14:00 horas. Los productos cárnicos serán entregados con 24 horas de anticipación, las frutas y verduras tres veces por semana y los abarrotes 2 veces por semana.
26. Presentar los insumos bajo las siguientes condiciones:
  - El pan dulce en bolsa de papel celofán sellada, el cual debe ser del día y de surtido variado.
  - El pan blanco 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.
  - 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.

- Las frutas y verduras en taras de plástico las cuales deben encontrarse en condiciones de higiene adecuadas. No podrán transportar los alimentos en huacales, costales y cajas de cartón.
  - 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).
27. Proporcionar a los comensales agua de fruta, té y café negro así como salsas y chiles a discreción en los menús que sirva.
  28. Pintará los salones comedor, los decorará con plantas para darles una mejor apariencia tanto al de médicos residentes como al de empleados en general.
  29. Se hará responsable de cualquier daño o desperfecto a las instalaciones del Hospital que por el mal desempeño de sus funciones provoque su personal a éstas.
  30. Deberá de reportar de manera diaria el estado del servicio en cuanto a insumos y operación al Departamento de Nutrición y el Administrador del Comedor.
  31. El proveedor adjudicado se hará responsable de dar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo que ocupe para brindar el servicio. En caso de descompostura del equipo, éste deberá ser reparado dentro de las 24 horas posteriores. Si el equipo no es reparado en ese tiempo, 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 en la siguiente facturación que presente el proveedor.