

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

**SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

No. 12121001-05-10

**“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y
PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2011”**

INDICE

	Página
Presentación	3
Glosario	4
Sección I Datos Generales o de Identificación de la Licitación	5
Sección II Objeto y Alcance de la Licitación Pública	7
Sección III Forma y términos que regirán los diversos actos del procedimiento de licitación pública, precisando entre otros aspectos	10
Sección IV Requisitos que los Licitantes deben cumplir	19
Secciones V criterios específicos conforme a los cuales se evaluará la proposición	21
Secciones VI Documentos que deben presentar y criterios específicos conforme a los cuales se evaluará la proposición	29
Sección VII Domicilio de las oficinas de la autoridad administrativa competente y la dirección electrónica de CompraNet, en que podrán presentarse inconformidades	33
Sección VIII Formatos	40
Anexo Técnico IX	68

**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 y 28 Fracción I inciso a) 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 Presencial, para la adquisición de **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2011”**.

C O N V O C A T O R I A

GLOSARIO

Para efectos de ésta convocatoria, se entenderá por:

ÁREA CONTRATANTE:	La Dirección de Administración a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios .
ÁREA REQUIRENTE:	❖ Dirección de Administración y División de Servicios de Apoyo para la Atención Médica.
ÁREA TÉCNICA:	La que establezca especificaciones y normas de carácter técnico, de los servicios requeridos, evalúa la propuesta técnica de las proposiciones y es responsable de responder en la junta de aclaraciones sobre los requisitos técnicos. ❖ Servicio de Nutrición y Administración del Comedor
CONVOCATORIA:	La Convocatoria a la licitación pública, en la cual se establecen las bases en que se desarrollará el procedimiento y en las cuales se describen los requisitos de participación.
SERVICIOS:	Los que se solicitan con motivo de la presente licitación y se especifican en el anexo técnico de la CONVOCATORIA
COMPRANET:	Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales desarrollado por la Secretaría de la Función Pública.
CONTRATO(S)/PEDIDO(S):	Acuerdo de voluntades que crean derechos y obligaciones entre el HOSPITAL y el proveedor derivados de la presente licitación.
DOF	Diario Oficial de la Federación.
HOSPITAL:	Hospital Juárez de México.
LEY:	La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y sus reformas y adiciones publicadas en el Diario Oficial de la Federación.
LICITANTE(S):	La persona física o moral que participe en la presente licitación.
OIC:	El Órgano Interno de Control en el HOSPITAL.
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/PEDIDO derivado de la presente licitación.
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 DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

a) Convocante; Área Contratante y Domicilio.

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

El Área contratante es la Dirección de Administración a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios., quien tiene su domicilio ubicado en Av. Instituto Politécnico Nacional # 5160, Col. Magdalena de las Salinas, Del. Gustavo A. Madero, C.P.7660, México D.F.

b) Medio a través del cual se llevara a cabo la Licitación Pública y carácter de la misma.

El presente procedimiento será presencial, por lo que no se recibirán ofertas por servicio postal o mensajería.

El carácter de la Licitación es Nacional Presencial.

c) Número de identificación de la convocatoria.

El número de identificación de esta Licitación Pública asignado por CompraNet es:

12121001-005-10

d) Recursos Presupuestales.

Mediante oficio 315-A-04628, emitido por la Dirección General de Programación y Presupuesto "A" de la Secretaria de Hacienda y Crédito Publico de fecha de fecha 20 de Septiembre de 2010, se cuenta con la suficiencia presupuestal para afrontar los compromisos que se adquieran en la presente licitación De conformidad con lo previsto en el Artículo 25 de la LAASSP.

La contratación abarcará el **ejercicio fiscal 2011**, en el entendimiento de que los recursos para realizar los pagos por concepto de la adquisición de los servicios se realizarán a

favor del Licitante Ganador bajo la formalización y firma del respectivo Contrato.

e) Idiomas.

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

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

f) Disponibilidad presupuestaria.

La autorización presupuestal para la disponibilidad de recursos que amparan la adquisición de los Servicios mencionados en la presente convocatoria, consta a través del **Oficio No. 315-A-04628**, emitido por la Dirección General de Programación y Presupuesto "A" de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público de fecha de fecha 20 de Septiembre de 2010.

g) Procedimientos de la SFP en caso de financiamiento de terceros.

Todo el procedimiento de contratación, se realizará conforme a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones de la materia aplicables.

SECCIÓN II OBJETO Y ALCANCE DEL PROCEDIMIENTO

a) Objeto de la Licitación.

El objeto de la Licitación 12121001-005-10 es la Adquisición del SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO 2011.

De conformidad con el artículo 39, Fracción II, inciso (a), segundo párrafo del RLAASSP, los REQUISITOS TÉCNICOS de los Servicios a adquirir a través de la presente Convocatoria se incluyen en el apartado de formatos del Anexo Técnico de la presente Convocatoria.

b) Partidas.

La presente Convocatoria, se encuentra integrada por 1 partida que se enumera y describen en el Anexo Técnico, que se encuentra en el apartado de formados.

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

c) Precios de referencia

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

d) Normas Oficiales.

De conformidad con los artículos 31 y 32 del RLAASSP, los servicios deberán cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Normas Internacionales o Normas de Referencia, establecidas en la Propuesta Técnica de la presente CONVOCATORIA.

e) Método de Pruebas.

En la presenta convocatoria a la Licitación Pública, no se realizarán pruebas.

f) Tipo de Contrato.

Para los efectos de lo dispuesto en el artículo 39, Fracción II, inciso (f) del RLAASSP, se señala a los Licitantes que el contrato para la adquisición del SERVICIO que será adjudicado por la Convocante constituirá un contrato ABIERTO.

g) Modalidades de Contratación.

Para los efectos de lo dispuesto en el artículo 39, Fracción II, inciso (g) del RLAASSP, se señala a los Licitantes que la formalización de la adquisición de los servicios adjudicados en la presente Convocatoria quedará realizada en la firma del contrato, formato que se encuentra en la de esta Convocatoria.

h) Adjudicación.

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.

i) Modelo de contrato.

En cumplimiento a lo dispuesto por el Artículo 45 de la LAASSP; inciso i) de la Fracción II del Artículo 39 del RLAASSP, el MODELO de contrato se muestra en la presente Convocatoria en el apartado de Formatos, mismo que prevé:

El modelo de contrato se incluye en el **Anexo F** que forma parte de la Sección VIII de la CONVOCATORIA.

1. Plazo máximo en días naturales para la entrega de los servicios;
2. La fianza o garantía que, en su caso, debe entregarse, indicando los servicios que ampararían y la cobertura de la póliza correspondiente;
3. Penas convencionales que se aplicarán con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor, en la entrega del bien;
4. El señalamiento de que la obligación garantizada es indivisible y que en caso de presentarse algún incumplimiento se harán efectivas la garantía;

5. La previsión de que deberá ajustarse la garantía otorgada cuando se modifique el monto, plazo o vigencia del contrato.
6. Desglose de los importes a ejercer en cada partida.
7. Moneda de pago en que se pagarán los Servicios.

SECCIÓN III

**FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS
ACTOS DEL PROCEDIMIENTO**

De conformidad con lo previsto en las disposiciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, los diversos actos del procedimiento licitatorio se regirán de conformidad con lo siguiente:

a) Plazo del procedimiento.

Conforme a lo establecido por el Artículo 32, párrafo primero de la LAASSP y el Artículo 43 del RLAASSP, el plazo de publicación del proceso de la licitación que ocupa esta convocatoria será de 15 días.

b) Programa de Eventos de la Licitación.

Conforme a lo establecido en la LAASSP y su reglamento, el programa de eventos de la Licitación es el que se indica a continuación:

PUBLICACIÓN DE CONVOCATORIA EN COMPRANET: 07 de Diciembre de 2010.

JUNTA DE ACLARACIONES	10 de Diciembre de 2010 A las 10:30 horas
JUNTA DE ACLARACIONES (Sección I, punto 3.1)	<p>La CONVOCANTE podrán celebrar las juntas de aclaraciones que consideren necesarias, atendiendo a las características del servicio objeto de la licitación pública.</p> <p>Siendo esta una Licitación Pública Presencial la asistencia a la junta de aclaraciones es optativa para los licitantes.</p> <p>Las personas que deseen tener el carácter de LICITANTES podrán presentar sus preguntas para las juntas de aclaraciones, considerando lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deberán presentar desde la publicación de la CONVOCATORIA y hasta 24 horas previas al acto de junta de aclaraciones, escrito en el que manifiesten su interés en participar en la licitación pública mediante el escrito a que se refiere el tercer párrafo del artículo 33 Bis de la Ley, junto con las solicitudes de aclaración Anexo 2, mismas que deberán plantearse de manera concisa y estar directamente

	<p>vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, serán ser desechadas por la convocante.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. El escrito a que se refiere el párrafo anterior deberá contener los datos y requisitos indicados en el Anexo 1, según corresponda. Cuando el escrito se presente fuera del plazo previsto o al inicio de la junta de aclaraciones, sólo tendrá derecho a formular preguntas sobre las respuestas que dé la convocante en la mencionada junta. 3. Si el escrito señalado en el Numeral 1 no se presenta, se permitirá el acceso a la junta de aclaraciones a la persona que lo solicite, en calidad de observador en términos del penúltimo párrafo del artículo 26 de la Ley. 4. Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la convocatoria a la licitación pública, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, serán desechadas por la convocante. 5. Las solicitudes de aclaración se presentarán a elección del LICITANTE: <p>En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, con domicilio en Av. Instituto Politécnico Nacional # 5160, Col. Magdalena de las Salinas, Del. Gustavo A. Madero, C.P.7660, México D.F. de manera personal en un horario de 10:00 a 14:30 horas en días hábiles ò a través del correo electrónico:</p> <p>- hospital.juarez@yahoo.com.mx</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Para el caso de la presentación de aclaraciones en el domicilio de la CONVOCANTE, se deberá acompañar una versión electrónica de la misma que permita agilizar el acto. 7. Se tomará como hora de recepción de las solicitudes de aclaración, la que indique el sello de recepción del Área contratante. 8. La CONVOCANTE informará a los licitantes, atendiendo al número de solicitudes de aclaración contestadas, el plazo
--	---

	<p>que éstos tendrán para formular las preguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas remitidas</p> <p>NOTAS: Para el caso de PROPOSICIONES CONJUNTAS cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.</p>
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES	17 de Diciembre de 2010 A las 10:00 horas
FALLO	05 de Enero de 2010 a las 13:00 hrs.

LOS EVENTOS SERÁN REALIZADOS EN:	En la Aula del Centro de Capacitación y Desarrollo "CECAD", que se encuentra ubicada en el primer piso del Edificio de Enseñanza, sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, C.P. 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F.
---	--

DOMICILIO Y HORARIO PARA CONSULTA DE CONVOCATORIA.	En el Departamento de Abastecimiento que se encuentra ubicada en el primer piso del Edificio B, sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, C.P. 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F.
VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES	<p>APLICA (X)</p> <p>Se realizarán entre el 09 de Diciembre de 2011 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 C) de las condiciones de las instalaciones en conjunción con el cuestionario de visita (Anexo D) 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 Documento 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</p>

	<p>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 de prestación del servicio, así como la calidad de los mismos. Anexando nombre del cliente, dirección y numero telefónico</p> <p>NO APLICA ()</p>
<p>VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL</p>	<p>APLICA (X)</p> <p>Los interesados podrán acudir el 09 de Diciembre de 2010 a las 11:00 hrs. al Área de Comedor, en la que serán atendidos por la Lic. Elizabeth López Fernández, 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>
<p>NOTIFICACIONES Y AVISOS</p>	<p>En el Departamento de Abastecimiento que se encuentra ubicada en el primer piso del Edificio B, sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, C.P. 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F. en días hábiles.</p>
<p>CELEBRACIÓN DEL CONTRATO</p>	<p>El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) deberá(n) firmar el CONTRATO correspondiente, dentro de los dos días posteriores a la notificación del fallo, en: Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en el primer piso del Edificio B, sita en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, colonia Magdalena de las Salinas, C.P. 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F. con un horario de 10:00 a 14:30 horas, en días hábiles.</p>

c) Proposiciones enviadas a través de servicio postal o mensajería.

En términos de lo previsto por el artículo 26 bis de la LAASSP y el artículo 39, Fracción III, inciso c) del RLAASSP, **NO** habrá recepción de proposiciones enviadas a través del servicio postal o mensajería.

d) Aspectos que considerar en presentación de proposiciones.

Una vez recibidas las proposiciones en la fecha, hora y lugar establecidos, éstas no

podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de licitación pública hasta su conclusión.

e) Proposiciones Conjuntas.

La presentación de proposiciones conjuntas debe reunir los requisitos señalados en los artículos 34 de la LAASSP y 44 del RLAASSP.

Los LICITANTES podrán presentar PROPOSICIONES CONJUNTAS cumpliendo con los siguientes aspectos:

- I. Cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su **interés** en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación;
- II. Celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en términos de la legislación aplicable en donde se establezca lo siguiente:
 - Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredite la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
 - Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
 - La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la PROPOSICIÓN en el procedimiento de licitación, mismo que firmará la PROPOSICIÓN;
 - La descripción de las partes objeto del CONTRATO/PEDIDO que corresponda cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
 - Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma solidaria o mancomunada con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del CONTRATO que se firme.
- III. En el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES el representante común deberá señalar que la PROPOSICIÓN se presenta en forma conjunta. El convenio referido en el numeral II se presentará con la PROPOSICIÓN.

En el supuesto de que se adjudique el contrato a los licitantes que presentaron una proposición conjunta, el convenio indicado en el numeral II y las facultades del apoderado legal de la agrupación que formalizará el CONTRATO respectivo, deberán constar en escritura pública, salvo que el CONTRATO sea firmado por todas las personas que integran la agrupación que formula la proposición conjunta o por sus representantes legales, quienes en lo individual, deberán acreditar

su respectiva personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que formuló la proposición conjunta, antes de la fecha fijada para la firma del contrato, lo cual deberá comunicarse mediante escrito a la convocante por dichas personas o por su apoderado legal, al momento de darse a conocer el fallo o a más tardar en las veinticuatro horas siguientes.

- IV. En caso de que se requiera comprobación de ingresos mínimos por parte de la convocante, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.
- V. 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.
- VI. Las PROPOSICIONES deberán ser firmadas por el representante común que haya sido designado por los integrantes de la agrupación.

f) Proposición Única.

Los licitantes sólo podrán presentar una proposición en la presente Licitación.

g) Documentación Complementaria.

Los licitantes podrán presentar a su elección, dentro o fuera del sobre de su propuesta en el acto de apertura, documentación distinta a la que conforma las propuestas técnica y económica.

La documentación complementaria solicitada a los Licitantes es la que se muestra en la presente Convocatoria.

h) Acto de presentación y apertura de proposiciones.

El acto de presentación y apertura de proposiciones es de carácter público.

Conforme a lo establecido por los artículos 35 de la LAASSP, 47 y 48 del RLAASSP, el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo en la fecha, hora y lugar señalados en el inciso (b) del presente Apartado.

Previo al inicio del Acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas NO habrá revisión preliminar.

i) Acreditamiento de Personalidad.

En términos del artículo 29, Fracción VII de la LAASSP y en términos del artículo 48, Fracción V del RLAASSP, con el objeto de acreditar su personalidad jurídica, los Licitantes o sus representantes podrán exhibir un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir

verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos como se describe en en Anexo 1 de esta Convocatoria.

j) Rúbrica de las Proposiciones.

En los términos de la Fracción II del artículo 35 de la LAASSP y el artículo 39, Fracción III, inciso j) del RLAASSP, en el acto de presentación y apertura de proposiciones de entre los licitante(s) se elegirá (n) al(os) representante(s) por parte de los LICITANTES y a un servidor público de la CONVOCANTE, rubriquen las proposiciones en lo concerniente a la Propuesta Técnica y Propuesta Económica.

k) Fallo y Firma del Contrato.

1 Fallo. En términos del artículo 37 de la LAASSP y el artículo 39, Sección III, i del RLAASSP, en sesión pública se dará a conocer el fallo de la Licitación y se llevará a cabo en el lugar, fecha y hora señalados en el programa de eventos del procedimiento de Licitación enumerado anteriormente en esta Convocatoria, Asimismo se entregará a los presentes al acto copia del acta que se levantará durante el evento en donde conste la participación de los interesados y la información relativa al fallo, la que firmarán los asistentes a quienes se les entregará copia de la misma, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efecto de su notificación en el domicilio de la Convocante. Asimismo, los Licitantes que hubieren presentado sus proposiciones por medios remotos de comunicación electrónica aceptarán que se tendrán por notificados del acta que se levante, cuando ésta se encuentre en el sistema CompraNET, independientemente que puedan acudir a recogerla en el domicilio señalado.

2 Firma del contrato. El Licitante que resulte adjudicado para cada partida presentará dentro de los CINCO (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación del fallo o bien en la fecha que la CONVOCANTE le informe; para su cotejo, original o copia certificada de la documentación que se refiere a continuación, cabe mencionar que la Convocante no formalizará contrato alguno con aquellos Licitantes que hayan presentado fuera del plazo establecido para la formalización del contrato, el acuse de la consulta formulada al SAT sobre el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, salvo en los casos en que los particulares hayan celebrado convenio con las autoridades fiscales en los términos de la disposición del Código Fiscal de la Federación emitida con fecha 8 de junio de 2009.

El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) deberá(n) presentarse a firmar el CONTRATO entregando la siguiente documentación: OBLIGATORIA:

2.1. 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, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
- 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, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
- Copia simple del Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal) y original o copia certificada para su cotejo, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
 - Copia simple del formulario R-1 (de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público) y original o copia certificada para su cotejo.
 - En caso de resultar adjudicada una PROPOSICIÓN conjunta, deberá presentar copia simple y original o copia certificada para su cotejo de la escritura pública en donde conste el convenio y la acreditación de las facultades del apoderado legal que formalizará el CONTRATO respectivo, salvo que éste sea firmado por todas las personas que integran la propuesta conjunta o sus apoderados, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad.

2.2. PERSONA FÍSICA:

- Copia del acta de nacimiento y copia certificada para su cotejo, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
- 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, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
- Copia simple del Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal) y original o copia certificada para su cotejo, (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero), (o su equivalente en el país de origen del licitante extranjero).
- Copia simple del formulario R-1 (de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público) y original o copia certificada para su cotejo.

Si el(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) no firma(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 en su caso, 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.

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 Quinto de la LEY y Capítulo Primero del Título Sexto del REGLAMENTO.

El (los) LICITANTE (S) adjudicado (s) se compromete a formalizar el modelo de CONTRATO establecido por la CONVOCANTE, incluyendo aquellas cláusulas que garanticen el buen funcionamiento y la existencia por al menos tres años de accesorios y refacciones de los SERVICIOS objeto de la LICITACIÓN.

2.3. 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.

3. 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 G** de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN a la entrega de su PROPOSICIÓN.

4 FIRMA DEL CONTRATO

La contratación abarcará el ejercicio fiscal de **2011**.

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 del 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.

5. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS/PEDIDOS.

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.

6.-FACTURACIÓN.

La factura correspondiente deberá tener como requisitos aquellos que se señalan en la Sección III de la CONVOCATORIA.

Los PROVEEDORES presentarán, en el domicilio y horario señalado en la Sección III de la CONVOCATORIA, 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.

La facturación deberá expedirse a favor de:

Razón Social:	HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
R.F.C.	HJM-050127-AD0
Domicilio Fiscal:	AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL NO.5160, COL. MAGDALENA DE LAS SALINAS, DELG. GUSTAVO A. MADERO, MÉXICO, D.F. C.P.07760

El PROVEEDOR deberá entregar en el área de administración del Comedor de este Hospital, en días hábiles de lunes a viernes con horario de 9:00 a 14:00 horas, en AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL NO.5160, COL. MAGDALENA DE LAS SALINAS, DELG. GUSTAVO A. MADERO, MÉXICO, D.F. C.P.07760 los siguientes documentos:

- ✓ Contrato original
- ✓ Remisión original
- ✓ Factura original con sello de conformidad de área de administración del comedor; e IVA desglosado.
- ✓ Copia de la Fianza

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

Los proveedores presentarán en el domicilio y horario señalados, la documentación requerida 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.

7.-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) 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 B** de la Sección VIII 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 Secretaria 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.

8.- 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

9. 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.

10.-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.

11.-PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS.

11.1 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.

11.2 .-INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN DE SERVICIOS.

El HOSPITAL por medio del ÁREA SOLICITANTE, llevará a cabo la supervisión de los

SERVICIOS de conformidad con lo siguiente:

LA SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS SERÁ DIARIA Y REALIZADA POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA JEFATURA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y JUNTO CON LA ADMINISTRACIÓN DEL COMEDOR SE VERIFICARÁ QUE SE DE CUMPLIMIENTO CON LO SOLICITADO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA SECCIÓN IX DE LA CONVOCATORIA.

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 los 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, 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.

12.-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 mediante el registro en el formato correspondiente a la orden de remisión que utiliza la compañía. El abastecimiento debe llevarse a cabo en los horarios estipulados para el abastecimiento en la Sección IV de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y en el mismo día en que fueron devueltos los productos.

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.

13.-GARANTÍAS.

13.1 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 indique en la Sección IV de la CONVOCATORIA.

La póliza de fianza deberá ser expedida por 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 VIII de la CONVOCATORIA.

Para proceder a la devolución de la garantía de cumplimiento del CONTRATO/PEDIDO 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 exceda de \$50,000.00 (cincuenta mil pesos 00/100 m.n.) y el plazo de entrega de los SERVICIOS, 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 el HOSPITAL.

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

13.2 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 al HOSPITAL de cualquier responsabilidad de tipo laboral, civil, penal, o de cualquier otra índole derivada de la prestación del mismo.

13.3 CONSECUENCIAS POR INCUMPLIMIENTO DEL PROVEEDOR.

13.4 RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS CONTRATO.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que asuma el PROVEEDOR por virtud del CONTRATO derivado de esta licitación, faculta al HOSPITAL a dar inicio al procedimiento de rescisión administrativa del CONTRATO sin ninguna responsabilidad a su cargo. Dicha acción operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que el HOSPITAL 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, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiera sufrir el HOSPITAL.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo que se conceda al PROVEEDOR para reemplazar los SERVICIOS devueltos.
- c) Cuando el PROVEEDOR no entregue los SERVICIOS en el plazo establecido en el CONTRATO/PEDIDO y se hubiese agotado el monto límite de aplicación de penas convencionales.
- d) Si cede total o parcial a favor de cualquier otra persona, los derechos y obligaciones que se deriven del CONTRATO, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa de el HOSPITAL.
- e) Si el PROVEEDOR es declarado en concurso mercantil o quiebra por autoridad competente, o por alguna situación distinta que sea análoga o equivalente y afecte el cumplimiento de las obligaciones consignadas en la CONVOCATORIA, a cargo del PROVEEDOR.
- f) Si el PROVEEDOR incurriera en falta de veracidad, total o parcialmente respecto a la información proporcionada para la celebración del CONTRATO respectivo.
- g) Por incumplimiento de cualquier otra obligación a cargo del PROVEEDOR consignadas en la Sección IV de la CONVOCATORIA y demás estipuladas en la CONVOCATORIA y CONTRATO/PEDIDO respectivo, de ser el caso.

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.

13.5 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.

13.6 DEDUCCIONES.

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

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:

CONCEPTO	DEDUCTIVA
Por omisión o deficiencia en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	50% sobre facturación diaria de las dietas por el 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	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.

otros).	
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.

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 rescindirán el contrato.

13.6 EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

Una vez concluido el procedimiento de rescisión administrativa del CONTRATO/PEDIDO 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.

14.- 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 reintegran 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.

14.1. 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 lo dispuesto en el Artículo 54 último párrafo de la LEY.

15.- 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/PEDIDOS 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 REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LICITANTES.

En atención a lo previsto por el Artículo 39, Fracción IV del RLAASSP, se hace de conocimiento de los LICITANTES participantes, los requisitos que deben **cumplir** y cuyo incumplimiento afectaría la solvencia de su PROPOSICIÓN y motivaría su desechamiento.

Los licitantes deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Ser persona física o moral de Nacionalidad Mexicana, con plena capacidad jurídica para contratar y obligarse.
2. No encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY.
3. La CONVOCATORIA se pondrá a disposición de los interesados a partir del día en que se publique en COMPRANET, así como en el domicilio de la CONVOCANTE exclusivamente para consulta, conforme al calendario señalado en la Sección II.
4. Para poder intervenir en el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, el LICITANTE deberá presentar un escrito 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 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.
5. Es importante destacar que ninguna de las condiciones contenidas en la CONVOCATORIA, así como las PROPOSICIONES presentadas por los LICITANTES podrán ser negociadas.
6. Los LICITANTES deberán cumplir, en su caso, con las licencias, autorizaciones y/o permisos correspondientes.
7. Los SERVICIOS objeto de la presente LICITACIÓN PÚBLICA, deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas o las normas mexicanas, y a falta de estas las normas internacionales o, en su caso, las normas de referencia o especificaciones en términos de lo dispuesto en el artículo 31 del REGLAMENTO, señaladas en la Sección II de la CONVOCATORIA.
8. Reproducir y requisitar los modelos de anexos de la Sección VIII de la CONVOCATORIA, de acuerdo con la información solicitada en los mismos y preferentemente en papel membretado del LICITANTE.

Para el caso de la propuesta económica, deberá considerarse entre otros aspectos lo siguiente:

9. Los precios cotizados deberán cubrir los costos de los SERVICIOS, así como gastos inherentes a la entrega, impuestos, seguros, fianzas, derechos, licencias, fletes, empaques, carga, descarga y cualquier otro que pudiera presentarse.

Cotizar en pesos mexicanos.

10. Los precios serán fijos, salvo que en la Sección III de esta CONVOCATORIA, se establezca que puedan ser variables.

Sección IV

Cuidar que las operaciones aritméticas realizadas sean correctas en los importes unitarios y totales.

Asimismo, si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los servicios o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes, la CONVOCANTE desechara la PROPOSICIÓN.

SECCIÓN V**CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES.****PUNTOS Y PORCENTAJES**APLICA (**X**)

En esta modalidad, la adjudicación se hará al LICITANTE que cumpla con el 100% de puntos, conforme la metodología que se describe a continuación:

1. Especialidad del LICITANTE. Se refiere a los contratos de SERVICIO similares del que se pretende contratar.

VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS

Este rubro se determinara de acuerdo a los siguientes rangos:

CONCEPTO	PUNTOS
Distintivo H	1
Contratos	1
No enfermedades e Intoxicaciones	3
Cartas de Recomendación	3
VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 8 PUNTOS	

2. Capacidad del LICITANTES. Se refiere a los recursos Profesionales y materiales con los que cuenta para proporcionar el SERVICIO.

VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 32 PUNTOS

CONCEPTO	PUNTOS
Documentación del Persona	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	

3. Integración de la Propuesta Técnica. Evalúa la consistencia y la Congruencia de la propuesta técnica con los requisitos y aspectos técnicos solicitados.

VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 10 PUNTOS

Este rubro se determina conforme a los siguientes rubros:

CONCEPTO	PUNTOS
Cumplimiento de Normas	2
Elaboración de 31 menús	3
Descripción de los Servicios	2

Programa anual de Conservación y Mantenimiento.	3
VALOR MÁXIMO DE PONDERACIÓN 10 PUNTOS	

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 formula:

RUBRO 1.-	ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (8 PUNTOS)
RUBRO 2.-	CAPACIDAD DEL LICITANTE (32 PUNTOS)
RUBRO 3.-	PROPUESTA TÉCNICA (10 PUNTOS)
RUBRO 4.-	PROPUESTA ECONÓMICA (50 PUNTOS)

De tal suerte que los rubros 1,2 y 3 integran la evaluación técnica (ET) y el rubro 4 integrara la evaluación económica (EE).

$$100\% = ET+EE$$

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 54 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 del 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.

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.

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.

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.

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 VISITA A LAS INSTALACIONES.

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.

3.2 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 del 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.

ASPECTOS ADICIONALES DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO

No serán objeto de evaluación las condiciones establecidas por la CONVOCANTE, 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.

La forma de adjudicación se llevará a cabo de acuerdo a lo establecido en la Sección V de la CONVOCATORIA.

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 en los términos que se señalen en la Sección III de la CONVOCATORIA.

La CONVOCANTE, en su caso, solicitará muestras físicas, catálogos, fichas técnicas o folletos en los términos establecidos en la Sección V de la CONVOCATORIA.

En la Sección V de esta CONVOCATORIA se establecen los criterios específicos que se utilizarán para la evaluación de las PROPOSICIONES de adjudicación de los CONTRATOS, esto conforme a los establecidos en el artículo 36 de la Ley.

Una vez hecha la evaluación de las PROPOSICIONES, el CONTRATO ó PEDIDO se adjudicará al (los) LICITANTE(S) que reúna(n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la CONVOCANTE.

Para los casos previstos en la fracción V 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 mediana empresa nacionales.

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 54 del REGLAMENTO. En las licitaciones públicas que cuenten con la participación de un testigo social, éste invariablemente deberá ser invitado al mismo. Igualmente será convocado un representante del Órgano Interno de Control de la SECRETARÍA.

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

Si el LICITANTE no acepta la corrección de la propuesta económica, ésta se desechara, o sólo las partidas que sean afectadas por tal error.

EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

Una vez concluido el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, el ÁREA CONVOCANTE pondrá las PROPOSICIONES presentadas por los LICITANTES a disposición del ÁREA TECNICA y AREA SOLICITANTE, para que éstas lleven a cabo la evaluación cualitativa de las mismas, conforme a lo dispuesto en la Sección II de la CONVOCATORIA y elaboren el dictamen, el cual deberá especificar las partidas y/o agrupación de partidas que cumplen o no con lo solicitado en la CONVOCATORIA 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 la CONVOCANTE.

El resultado de todo lo anterior, servirá como base a la CONVOCANTE para la elaboración del dictamen a que se refiere el artículo 36 Bis de la LEY y, para la emisión del fallo a que se refiere el artículo 37 de la LEY.

ACTO DE FALLO.

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 el mismo día en que se emita. A los LICITANTES que no hayan asistido a la junta pública, se les enviará por correo electrónico un aviso informándoles que el acta se encuentra a su disposición en COMPRANET.

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.

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.

También podrá asistir cualquier persona en calidad de observador que sin haber sido invitada manifieste su interés de estar presente en dichos actos, con la condición de que deberán 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 fijará un ejemplar en cualquiera de los tableros informativos de CONVOCATORIA, ubicados en Av. Instituto Politécnico Nacional # 5160, Col. Magdalena de las Salinas, Del. Gustavo A. Madero, C.P.7660, México D.F., el cual permanecerá por un término no menor a cinco días hábiles.

El hecho de que los LICITANTES opten por utilizar medios electrónicos para enviar sus PROPOSICIONES, no limita en ningún caso que asista a los diferentes actos derivados de la licitación.

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 solicitados como obligatorios en la CONVOCATORIA.
- 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 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 afecte 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 se presente más de una PROPOSICIÓN, propuesta técnica o económica para el mismo BIEN, por un mismo LICITANTE.
- f) Cuando habiéndose presentado un error de cálculo en la propuesta económica, el LICITANTE no acepte la rectificación por parte de la CONVOCANTE, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.
- g) Cuando la autoridad facultada compruebe la presentación de documentos alterados, o apócrifos.
- h) Cuando el LICITANTE incumpla alguna obligación establecida en la LEY, su REGLAMENTO o demás disposiciones normativas derivadas de dichos ordenamientos.
- i) Cuando el LICITANTE incumpla con algún requisito durante la visita a sus instalaciones será causa de desechar la proposición, ya que esto afectaría la solvencia de su propuesta.

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 resulte pertinente.

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.

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

La CONVOCANTE podrá cancelar una licitación, partida(s) y/o agrupación de partidas o conceptos incluidos en ésta(s) por caso fortuito o fuerza mayor. De igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad para contratar los SERVICIOS, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la SECRETARÍA.

La determinación de dar por cancelada la licitación, partida(s) y/o agrupación de partidas o conceptos incluidos en ésta(s), deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los LICITANTES.

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

La CONVOCANTE, 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) Las PROPOSICIONES presentadas no reúnan los requisitos de la CONVOCATORIA.
- c) Sus precios no fueran aceptables o convenientes, conforme a la investigación de precios realizada por el ÁREA SOLICITANTE.

Cuando una, varias partidas y/o agrupación de partidas se declaren desiertas, la CONVOCANTE podrá, sólo respecto a las mismas celebrar una nueva licitación, o bien un procedimiento de invitación a cuando menos tres personas, o de adjudicación directa según corresponda.

NULIDAD DE ACTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS.

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

INFRACCIONES Y SANCIONES.

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

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 la CONVOCANTE determine los requisitos, características y condiciones de los mismos en el ámbito de sus atribuciones. Cualquier licitante o la CONVOCANTE podrán hacer del conocimiento de la Comisión Federal de Competencia, hechos materia de la citada Ley, para que resuelva lo conducente

SITUACIONES NO PREVISTAS EN LA CONVOCATORIA.

Cualquier situación no prevista en las BASES podrá ser resuelta por la CONVOCANTE apegándose a la legislación y demás disposiciones administrativas aplicables. De cualquier manera la CONVOCANTE 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.

Para efectuar el análisis de las PROPOSICIONES, el ÁREA SOLICITANTE Y/O ÁREA TÉCNICA, comparará(n) en forma equivalente las condiciones ofrecidas por los LICITANTES, verificando que cumplan con los requisitos de la CONVOCATORIA.

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 en los términos que se señalen en la Sección V de la CONVOCATORIA.

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 31 del REGLAMENTO, señaladas en la Sección V de la CONVOCATORIA.

El HOSPITAL, en su caso, solicitará muestras físicas, catálogos, fichas técnicas o folletos en los términos establecidos en la Sección V de la CONVOCATORIA.

El HOSPITAL atenderá las disposiciones contenidas en el “Acuerdo por el que se establecen las reglas para la aplicación del margen de preferencia en el precio de los servicios de origen nacional, respecto del precio de los servicios de importación en los procedimientos de contratación de carácter internacional que realizan las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal”, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 12 de Julio de 2004.

Una vez hecha la evaluación de las PROPOSICIONES, el CONTRATO/PEDIDO se adjudicará al (los) LICITANTE(S) que reúna(n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por el HOSPITAL.

En el caso de que dos o más PROPOSICIONES sean solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos, la adjudicación se realizará a quien presente el precio más bajo.

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.

Asimismo, en caso de empate en el precio de dos o más propuestas económicas se dará preferencia a personas con discapacidad o a la empresa que cuente con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses, lo cual deberá acreditarse con los documentos solicitados en la Sección VIII de la CONVOCATORIA, de no acreditarse la discapacidad o la antigüedad, el HOSPITAL adjudicará a favor del LICITANTE que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre el HOSPITAL en el propio acto del fallo; el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta económica que resulte empatada y depositada en una urna, de la que se extraerá el boleto del LICITANTE ganador. En caso de que el fallo no se celebre en junta pública se requerirá previa invitación por escrito, la presencia de los LICITANTES y de un representante del OIC y se levantará acta que firmarán los asistentes sin que la inasistencia o la falta de firma de los LICITANTES invaliden el acto.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte del 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.

En ningún caso podrán utilizarse mecanismos de puntos o porcentajes para evaluar la solvencia de las PROPOSICIONES.

En la evaluación de las propuestas económicas se verificará que el precio de los SERVICIOS no resulte menor al costo que implicaría la producción de los mismos, por lo que si en alguna propuesta resulta mayor el costo que el precio, EL HOSPITAL podrá desecharla por estimarla insolvente. EL HOSPITAL podrá desechar las propuestas cuyo costo sea desproporcionado respecto a los de mercado, o se rebase el presupuesto disponible.

Una vez hecha la evaluación de las PROPOSICIONES, el CONTRATO/PEDIDO se adjudicará al (los) LICITANTE(S) que reúna(n) las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por el HOSPITAL.

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.

La forma de adjudicación se llevará a cabo de acuerdo a lo establecido en la Sección V de la CONVOCATORIA.

Cuando el HOSPITAL no establezca en la Sección V de la CONVOCATORIA, para la evaluación el criterio de costo beneficio, se procederá a realizar la evaluación considerando las dos PROPOSICIONES solventes más bajas, en caso de no resultar aceptadas éstas por no reunir los requisitos establecidos en la CONVOCATORIA, se procederá a la evaluación de las siguientes PROPOSICIONES económicamente más bajas y así sucesivamente.

PROPOSICIONES POR ESCRITO.

Los LICITANTES que opten por presentar sus PROPOSICIONES por escrito, lo harán en un sobre cerrado debidamente identificado con el nombre del LICITANTE, el número y nombre de la presente licitación, el cual contendrá la información solicitada en la Sección II de la CONVOCATORIA. No obstante, la documentación distinta a la propuesta técnica y económica podrá presentarse fuera del sobre.

La convocante podrá efectuar, previamente al acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, el registro y revisión preliminar de la documentación distinta a la proposición.

Las PROPOSICIONES deberán estar firmadas autógrafamente por 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, deberán firmarse en la parte que se indique; cada uno de los documentos que integren la PROPOSICIÓN y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que lo integren; las propuestas técnica y económica, se deberán numerar de manera individual, así como el resto de los documentos que entregue el LICITANTE.

No será causal de desechamiento el hecho de que alguna o algunas hojas de los documentos carezcan de folio y se constate que la o las hojas no foliadas mantienen continuidad, ni en el supuesto de que falte alguna hoja y la omisión pueda ser cubierta con la información contenida en la propia proposición o con los documentos distintos a la misma.

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN E INTEGRACIÓN DE PROPOSICIONES.

Elaborar sus PROPOSICIONES por escrito, en idioma **ESPAÑOL**, preferentemente 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 CONVOCATORIA.

Evitar tachaduras y enmendaduras.

Los LICITANTES deberán cumplir, en su caso, con las licencias, autorizaciones y/o permisos señalados la CONVOCATORIA.

Para el caso de la propuesta económica, deberá considerarse entre otros aspectos lo siguiente:

1) Los precios cotizados deberán cubrir los costos de los SERVICIOS, así como gastos inherentes a la entrega, impuestos, seguros, fianzas, derechos, licencias, fletes, empaques, carga, descarga y cualquier otro que pudiera presentarse.

2) Cotizar en **PESOS MEXICANOS**.

3) Establecer precios fijos considerando que la cotización deberá presentarse hasta centavos.

4) Cuidar que las operaciones aritméticas realizadas sean correctas en los importes unitarios y totales.

PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

La licitación pública inicia con la publicación de la CONVOCATORIA, y concluye con la emisión del fallo o, en su caso, con la cancelación del procedimiento respectivo.

JUNTA DE ACLARACIONES.

El acto será presidido por el servidor público designado por la CONVOCANTE, quién deberá ser asistido por un representante del ÁREA TÉCNICA o REQUERENTE del SERVICIO objeto de la contratación, a fin de que el ÁREA TÉCNICA resuelva en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los LICITANTES relacionados con los aspectos contenidos en la CONVOCATORIA.

La CONVOCANTE celebrará junta de aclaraciones de conformidad con lo señalado en la Sección II de la CONVOCATORIA; en la que solamente podrán formular preguntas los LICITANTES que presenten un 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.

Cuando el escrito antes señalado se presente fuera del plazo de ley previsto o al inicio de la junta de aclaraciones, el LICITANTE sólo tendrá derecho de formular preguntas sobre las respuestas quedé la convocante en la junta de aclaraciones.

El servidor público que presida la junta de aclaraciones podrá suspender la sesión, en razón del número de solicitudes de aclaración recibidas o del tiempo que se emplearía en darles contestación, informando a los licitantes la hora y, en su caso, fecha o lugar, en que se continuará con la junta de aclaraciones.

Al concluir cada junta de aclaraciones podrá señalarse la fecha y hora para la celebración de ulteriores juntas, considerando que entre la última de éstas y el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES deberá existir un plazo de al menos seis días naturales. De resultar necesario, la fecha señalada en la CONVOCATORIA para realizar el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES podrá diferirse.

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

Se recomienda a los LICITANTES obtener copia del(las) acta(s) de dicha(s) junta(s) ya que cualquier modificación o aclaración será considerada como parte integrante de la CONVOCATORIA, y por lo tanto obligatorias para todos los LICITANTES, aún y cuando no se hubiesen presentado a este acto.

A fin de agilizar el presente acto, se recomienda a los LICITANTES elaborar y presentar sus preguntas por escrito preferentemente en papel membretado; desde la fecha de publicación y hasta el término establecido para llevar a cabo el acto de junta de aclaraciones; el escrito deberá ir acompañando de una versión electrónica en programa Word, a través de medio físico (CD ó USB), mismos que serán devueltos al LICITANTE, en el primer caso hasta en el acto respectivo y en el segundo caso el mismo día que presente oficialmente su escrito de aclaración. El LICITANTE utilizará el modelo de anexo de la Sección VIII de la CONVOCATORIA, o enviará sus aclaraciones a través del COMPRANET.

Cuando las solicitudes de aclaraciones a la CONVOCATORIA contengan virus informáticos o no puedan consultarse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo, los LICITANTES admitirán que se tendrán por no presentadas las mismas.

Las solicitudes de aclaración formuladas por los LICITANTES, las respuestas y modificaciones que haga la CONVOCANTE, 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. La falta de firma de algún LICITANTE no invalidará su contenido.

Ser persona física o moral, con plena capacidad jurídica, que no se encuentren impedidas civil, mercantil o administrativamente para ejercer plenamente sus derechos para contratar y obligarse.

<p>MUESTRAS FÍSICAS, CATÁLOGOS, FICHAS TÉCNICAS O FOLLETOS</p>	<p>APLICA (X) 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 ()</p>
---	---

<p>FORMA DE ADJUDICACIÓN</p>	<p>Por partida Única (X) Se adjudicará el SERVICIO integral a un solo PROVEEDOR.</p> <p>Agrupación de partidas ()</p> <p>Abastecimiento simultáneo ()</p>
-------------------------------------	--

<p>ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.</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>LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y/O PERMISOS</p>	<p>Aplica (x) LICENCIA SANITARIA O AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO.</p> <p>No aplica ()</p>
<p>PARTICIPACIÓN CONJUNTA</p>	<p>Aplica (X)</p> <p>No aplica ()</p>
<p>NORMAS</p>	<p>Aplica (X)</p> <p>De conformidad con el artículo 31 del Reglamento se atenderán las especificaciones solicitadas en esta Sección II de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN:</p> <p>NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entra en vigor a partir del 01 de Noviembre del 2010”.</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>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.</p> <p>NOM-015-SSA2-1994 “Para la prevención, tratamiento y control de diabetes”.</p> <p>NOM-030-SSA2-1999 “Para la prevención, tratamiento y control</p>

	de Hipertensión arterial”. No Aplica ()
--	--

SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES.

Los licitantes deberán presentar la siguiente documentación como parte de su proposición:

DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

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 3** de la Sección VIII de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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.**

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 4** de la Sección VIII de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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.**

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 5** de la Sección VIII de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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.**

Documento 4.- (Obligatorio).- “DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD”, documento firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en papel membretado según modelo de **Anexo 6** de la Sección V de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN.

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.**

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 7** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN y declaración de integridad de cada uno de los miembros de la agrupación, según modelo de **Anexo 6** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en papel membretado.

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 acompañen y se apegue a lo solicitado en los **Anexos 7 y 6**. **La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.**

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 G** de la Sección VIII de la 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.

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 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.**

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.

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.

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.**

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 8** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, o escrito libre apegándose al contenido del modelo de anexo referido.

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.**

Documento 9.- (Obligatorio). "DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS" Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo de **Anexo 10** de la Sección VIII 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.

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.**

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.

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:

NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entra en vigor a partir del 01 de Noviembre del 2010".

NOM-114-SSA1-1994, "Método para la determinación de Salmonella en Alimentos"

NOM-115-SSA1-1994 "Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos".

NMX-F-605-2004 "Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"", emitidas por las Secretarías correspondientes, para el caso de que no se pudiera operar por cualquier motivo en las cocinas instaladas en los comedores que se tienen en los hospitales, a fin de garantizar la continuidad de este SERVICIO con asepsia y calidad en las condiciones contratadas, siendo responsable en todo momento ante el HOSPITAL, el LICITANTE adjudicado.

NOM-015-SSA2-1994 "Para la prevención, tratamiento y control de diabetes".

NOM-030-SSA2-1999 "Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial".

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:

- Análisis microbiológicos y fisicoquímico de alimentos
- Análisis microbiológicos de agua de la llave de filtro.
- Superficies inertes de tablas de picar, mesas de trabajo y utensilios.
- 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.
- Presentar Acta periódica sobre las condiciones generales de salubridad e higiene otorgada por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

Este documento será presentado por el LICITANTE en formato libre en papel membretado del LICITANTE, identificando el número y nombre de la licitación.

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.**

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 **15 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, grasas saturadas, poliinsaturadas y monosaturadas. 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.

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.

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.**

Documento 12.- (Obligatorio) “DESARROLLO DE MENÚS” Documento en el cual el LICITANTE tendrá que proponer y desarrollar **31 MENÚS DIFERENTES** 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.

Evaluación:

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.**

NOTA:

El menú para pacientes se le proporcionará por parte de la Administración del comedor al LICITANTE que resulte adjudicado.

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.

Los contratos que se presenten podrán estar comprendidos entre los años 2005 a 2010.

Evaluación:

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 2010. **La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.**

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.

Evaluación:

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.**

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 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.

Evaluación:

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.**

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:

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

Evaluación:

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.**

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 CONTRATO.

Evaluación:

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.**

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 **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.

Evaluación:

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.**

Documento 19. (Obligatorio).- Manifiesto bajo protesta de decir verdad, en papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello de la o las instituciones en las que presento sus servicios durante el último año, 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.

Evaluación:

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.**

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 :

- 1.1 Coproparasitoscópico
- 1.2 Exudado faringeo
- 1.3 Frotis de mano
- 1.4 Reacciones Febriles

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 VIII **Anexo G-BIS**, lo cual formará parte del CONTRATO.

Evaluación:

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.

Documento 21.- (Obligatorio). DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL. Deberá anexar copia legible y original o copia certificada para el cotejo de:

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.
Título y Cédula Profesional	XX	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
20 certificados R.O.C.O.(Reconocimiento Oficial de la Competencia Ocupacional) en manejo de alimentos otorgados por la Secretaría del Trabajo y Previsión social o por la Secretaría de Educación Pública.	XX	XX	XX

Evaluación:

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 IX de la CONVOCATORIA, que los títulos y cédulas profesionales tengan validez oficial y correspondan a la carrera de Licenciado en Nutrición; que las constancias de estudios demuestren que el personal 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.**

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 las instalaciones y equipo con el fin de mantenerlos en funcionamiento y en 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.

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.**

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.

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:

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 2011
MARZO Y ABRIL	MAYO 2011
MAYO Y JUNIO	JULIO 2011
JULIO Y AGOSTO	SEPTIEMBRE 2011
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE	NOVIEMBRE 2011
NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	27 DE DICIEMBRE 2011

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.**

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 (**Formato Libre**).

Evaluación:

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.**

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

Evaluación:

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.**

Documento 26.- (Obligatorio). Deberá de presentar copia legible y original para su cotejo del

“**DISTINTIVO H**”, obtenida en la cocina del licitante que haya sido expedido por la Secretaría de Turismo en el mismo año de la presente CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN según la NMX-F-605-NORMEX-2000.

Evaluación:

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.**

NOTA: En caso que la fecha de caducidad o renovación del Distintivo H coincida con la fecha de la presentación de la Propuesta Técnica, deberá presentar el dictamen de verificación aprobada.

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.

Evaluación:

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.**

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 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.

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.**

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 11** de la Sección VIII 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.

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 Enero de 2011 al 31 de Diciembre de 2011, 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.**

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.

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**

Documento 31.- (Obligatorio).- Presentar copia fotostática legible y original para su cotejo de su **LICENCIA SANITARIA O AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO**

Evaluación:

Se verificara que la Licencia sea Original, que este legible y que haya sido emitida por las autoridades correspondientes .La Omisión de este Documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 32.- (Obligatorio).- En papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello en donde el licitante presente su **PROGRAMA ANUAL DE FUMIGACIÓN** para el área de Almacén, comedores, cocinas y Cocinetas; indicando el tipo de fumigación, el químico a utilizar y las medidas preventivas y correctivas, dicho programa formara parte integral del CONTRATO en caso de resultar adjudicado.

Evaluación:

Se verificara que la Licencia sea Original, que este legible y que haya sido emitida por las autoridades correspondientes .La Omisión de este Documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 33.- (Obligatorio). En papel membretado, firmado autógrafamente por el representante legal para ello en donde el licitante presente su **PROGRAMA ANUAL DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA** para el área de almacén, comedores, cocinas y Cocinetas; dicho programa formara parte integral del CONTRATO en caso de resultar adjudicado.

Evaluación:

Se verificara que la Licencia sea Original, que este legible y que haya sido emitida por las autoridades correspondientes .La Omisión de este Documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Nota: Se recomienda a los LICITANTES lo siguiente:

- Presentar “RELACIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN”, según el Modelo de Anexo 1 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA. Dicho formato servirá a cada uno de los LICITANTES como constancia de entrega de la documentación a la CONVOCANTE.
- Presenten sus PROPOSICIONES por escrito, acompañarlas de una versión electrónica en (CD) en programa Word para PC. La no presentación de lo anterior, no será motivo de desechamiento.
- 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.

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

**SECCIÓN VII
DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES.**

De conformidad con lo establecido en el Título Sexto, Capítulo Primero de la LEY y el Título Sexto, Capítulo Primero del REGLAMENTO, las inconformidades podrán presentarse en las oficinas de la Secretaría de la Función Pública, ubicada en Avenida Insurgentes Sur N° 1735, Col Guadalupe Inn, Deleg. Álvaro Obregón, C.P. 01020 o a través de COMPRANET, para tal efecto deberá considerarse lo siguiente:

Asimismo, se señala que tales inconformidades podrán presentarse mediante el sistema CompraNet en la dirección electrónica www.compranet.gob.mx

**SECCIÓN VIII
FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE
LAS PROPOSICIONES.**

ANEXO 1 RELACIÓN DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN.

Nombre o razón social del LICITANTE inscrito: _____

Nombre y número del procedimiento licitatorio: _____

Núm. Consec.	Documentos de la Sección VI	Presenta el Documento	
		Sí	No
<u>DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA:</u>			
1	Documento 1 (Obligatorio).- "ESCRITO DE FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE" (ANEXO 3)		
2	Documento 2 (Obligatorio).- "ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA" ANEXO 4)		
3	Documento 3 (Obligatorio).- "MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR" (ANEXO 5)		
4	Documento 4 (Obligatorio).- "DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD" (ANEXO 6)		
5	Documento 5 (Obligatorio para los LICITANTES que presenten PROPOSICIONES conjuntas).- "CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA". (ANEXO 7)		
6	Documento 6.- (Obligatorio. "Para los LICITANTES que deseen obtener el beneficio de la preferencia "PERSONAL DISCAPACITADO"		
7	Documento 7.- (Opcional) En su caso, Manifiesto de preferencia por pertenecer al sector de la micro, pequeña y mediana empresa nacional. (Escrito libre).		
8	Documento 8.- (Obligatorio) Manifestación de Nacionalidad del LICITANTE (ANEXO 8).		
<u>PROPUESTA TÉCNICA:</u>			
9	(Obligatorio) Formato "Descripción del SERVICIO" (ANEXO 10).		
10	Documento 11.- (Obligatorio).- "MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS". ESCRITO LIBRE		
11	(Obligatorio) 7 Cálculos de Menú (Formato libre).		

Sección VIII

Núm. Consec.	Documentos de la Sección VI	Presenta el Documento	
		Sí	No
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.		
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		
PROPUESTA ECONÓMICA:			
29	(Obligatorio) Propuesta Económica (ANEXO 11) y carta de sostenimiento de precios.		
30	(Obligatorio) Tabulador de Sueldos		
31	LICENCIA SANITARIA O AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO		
32	PROGRAMA ANUAL DE FUMIGACIÓN		

Sección VIII

Núm. Consec.	Documentos de la Sección VI	Presenta el Documento	
		Sí	No
33	PROGRAMA ANUAL DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA		

ENTREGÓ DOCUMENTACIÓN

RECIBIÓ DOCUMENTACIÓN

NOMBRE Y FIRMA

NOMBRE Y FIRMA

ANEXO 2 FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

LICITACIÓN PÚBLICA No. _____ Nombre de la INVITACIÓN: _____

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

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

Por medio de la presente, nos permitimos solicitar al 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 en programa Word.

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

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

En el apartado a).- de carácter administrativo

Deberá asentar detalladamente y de forma clara la pregunta de aspectos administrativos que solicite sea aclarada en el evento de aclaración a la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, absteniéndose de hacer anotaciones en el espacio correspondiente a respuestas, ya que 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 MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN PÚBLICA.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL INTERESADO.

(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 expresen su interés en participar en la presente LICITACIÓN PÚBLICA, por si o a nombre y representación de: (Nombre, denominación o razón social del LICITANTE), solicitando las aclaraciones correspondientes a la LICITACIÓN.

LICITACIÓN PÚBLICA (nombre y número) _____

DATOS DEL INTERESADO:

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio.-		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación o municipio:	
Código postal:	Entidad federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:		Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio		
Descripción del objeto social:		
Relación de SOCIOS		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s):
Reformas al acta constitutiva (Señalar nombre, número y circunscripción del notario o fedatario públicos que las protocolizó, así como la fecha y los datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad):		

DATOS DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

Nombre, RFC, domicilio completo y teléfono del apoderado o representante:	
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:	

(lugar y fecha)

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

(firma)

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

ANEXO 4 ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA

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

LICITACIÓN PÚBLICA (nombre y número) _____

DATOS DEL LICITANTE:

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio.-		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación o municipio:	
Código postal:	Entidad federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:		Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:		
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio		
Descripción del objeto social:		
Relación de SOCIOS		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre(s):
Reformas al acta constitutiva (Señalar nombre, número y circunscripción del notario o fedatario públicos que las protocolizó, así como la fecha y los datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad):		

DATOS DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

Nombre, RFC, domicilio completo y teléfono del apoderado o representante:	
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades.	
Escritura pública número:	Fecha:
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:	

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)

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

ANEXO 5 MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a _____ de _____ del 200__.

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

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 antepenúltimo 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 NÚMERO).

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

ANEXO 6 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a _____ de _____ de 200__.

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

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

Declaro bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

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

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

ANEXO 7 CONVENIO EN CASO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA¹

CONVENIO PRIVADO DE PROPUESTA CONJUNTA QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, LA COMPAÑÍA [_____] Y, POR LA OTRA, LA COMPAÑÍA [_____] (LAS “PARTES”), PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO [_____], REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO 2011, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

- I. Declara la compañía [_____]:
- I.1. Que acredita la existencia de la compañía con el testimonio de la Escritura Pública Número [_____], volumen número [_____], de fecha [___] de [_____] de [_____], inscrito en forma definitiva en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de [_____], bajo el acta número [_____] tomo número [_____] volumen número [_____], de fecha [_____], otorgada ante la Fe del Notario Público Número [_____] de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].
- I.2. Que el señor [_____], acredita su personalidad y facultades como representante legal de dicha compañía, mediante el testimonio de la Escritura Pública número [_____] de fecha [_____] de [_____] de [_____] otorgada ante la fe del Notario Público Número [_____], de la Ciudad de [_____], licenciado [_____].
- I.3. Que su domicilio social y del representante común se encuentra ubicado en:
- | | | |
|-----------|----------------|---------------|
| Calle: | No. | Colonia: |
| Ciudad: | Código Postal: | Estado y País |
| Teléfono: | Fax: | E-Mail: |

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

¹ Los espacios que a lo largo del presente convenio se encuentren entre corchetes o en blanco, deberán ser completados considerando las características de la proposición del licitante. En los casos en los que presentan diversas opciones se deberá escoger la que aplique al caso particular.

[] volumen número [], de fecha [], otorgada ante la Fe del Notario Público Número [] de la Ciudad de [], licenciado [].

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

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

Calle:	No.	Colonia:
Ciudad:	Código Postal:	Estado y País
Teléfono:	Fax:	E-Mail:

III. Las Partes declaran:

III.1. Que celebran el presente convenio con fundamento en el Artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Artículo 31, Fracción II de su Reglamento, y el numeral 8 de la Sección I de la Convocatoria de la Licitación.

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. Objeto. Las Partes convienen en agruparse con el objeto de presentar una proposición conjunta para participar en la Licitación Pública Internacional número [], referente a la adquisición de equipo medico auxiliares de diagnostico y tratamiento.

SEGUNDA. Partes de los servicios que cada compañía se obliga a prestar. En caso de resultar su proposición conjunta adjudicada, las Partes se obligan a aportar lo siguiente:

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

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

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

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

Calle:	No.	Colonia:
Ciudad:	Código Postal:	Estado y País
Teléfono:	Fax:	E-Mail:

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

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

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

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

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

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

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

El presente Convenio Privado de proposición conjunta, se firma por las Partes en dos ejemplares originales a los [] días del mes de [_____] de 200[].

COMPAÑÍA [_____]

[Representante Legal]

[_____]

[Testigo]

COMPAÑÍA [_____]

[Representante Legal]

[_____]

[Testigo]

ANEXO 8 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 10 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS SERVICIOS.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a ____ de _____ de 20____ HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS P r e s e n t e. Con relación a la Licitación Pública (nombre y número) , me permito ofertar lo siguiente:	Hoja No. ____ de ____
--	-----------------------

Partida	Clave	Descripción Técnica Completa	Fabricado por	Marca del producto	Origen del bien	Unidad de medida	Cantidad

No. Registro Sanitario _____	Fabricado por: _____ Origen del Bien: _____	Marca del Producto _____	Plazo de entrega: _____	Período de: Garantía _____ Caducidad _____
---------------------------------	---	-----------------------------	----------------------------	--

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 11 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a ____ de _____ del 20____. HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS Presente. Con relación a la Licitación Pública (nombre y número) , me permito someter a su consideración la siguiente propuesta económica:	Hoja No. ____ de ____
--	-----------------------

Partida	Descripción Específica	Unidad de Medida	Cantidad	Precio unitario	Importe total
				Sub-total: IVA: Total:	<hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 2px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 2px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 2px 0;"/>

Atentamente		
_____ (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.

ANEXO A MODELO DE FIANZA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO/PEDIDO.

((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/PEDIDO 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. Martin Antonio Manrique, Director General, y por la otra parte "DEL PROVEEDOR" (o persona física con actividad empresarial) _____ a través de su _____ el C. _____, con un (importe total de \$ _____ (_____ pesos _____/100 M.N.), antes del I.V.A.

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) expresamente declara:

A) Que esta fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el CONTRATO/PEDIDO 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/PEDIDO 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/PEDIDO;

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/PEDIDO 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/PEDIDO 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/PEDIDO 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 CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.

México, D.F. a _____ de _____ de 2_____.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

Av. Instituto Politécnico Nacional #5160,
Col. Magdalena de las Salinas, Del. Gustavo A. Madero,
C.P.7660, México D.F.

A Solicitud de (Nombre de la Empresa), se les proporciona la siguiente información para la realización de Transferencias Bancarias, por concepto de Adquisición de SERVICIOS 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: _____
Nombre y Número 11 posiciones: _____
No. de Plaza: _____

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

A T E N T A M E N T E

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

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

ANEXO C 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 del Hospital Juárez de México, 2011, 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 D 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 del Hospital Juárez de México 2011"

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 "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 VIII, 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 E 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 del Hospital Juárez de México, 2011"

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"> • Cámara de refrigeración para lácteos y embutidos, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cámara de refrigeración para cárnicos, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cámara de refrigeración para frutas y verduras, cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cámara de congelación (no congeladores), cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Bodega de abarrotes (productos imperecederos) 	2	SI () NO ()
ÁREAS DE LAS INSTALACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción de productos 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Área de basura 	1	SI () NO ()
COCINA ALTERNA (Total de puntos 7)		
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con estación de lavado de manos 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Jabón líquido para manos, toallas desechables, gel sanitizante, bote de basura con pedestal y tapa oscilante, cepillo para manos. 	2	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Método de las tres tarjas (escamochar, lavar y desinfectar) 	2	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cuentan con un programa de rutina de limpieza 	1	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Existe control de plagas 	1	SI ()

Sección VIII

		NO ()
TOTAL DE PUNTOS	18	

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 F 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.) HJM050127AD0
- I.4 Que el presente contrato fue adjudicado con base en laen 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 denominadaen 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:

CLAUSULAS

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	DEDUCTIVA
Por omisión o deficiencia en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	50% sobre facturación diaria de las dietas por el 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.
--	--

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 G ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS
LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL 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

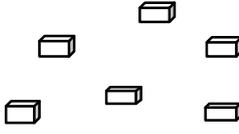
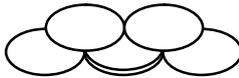
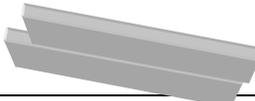
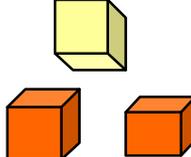
ANEXO G-BIS. CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2011

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.

Sección VIII

Medallón	Corte en redondo de 1 cm. de espesor		Vegetales: papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote. Frutas: plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama, guayaba.
Medio medallón	Corte en redondo de 1 cm. de espesor en mitades		Vegetales: papa, apio, betabel, calabaza, cebolla, chayote, poro, pepino, zanahoria, jitomate, elote, rábano. Frutas: plátano, limón, naranja, manzana, toronja, jícama, guayaba, piña.
Cuarto de medallón	Corte en redondo de 1 cm 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, ONCOLOGÍA, URGENCIAS GINECO Y TOCO QUIRÚRGICA.

HORARIO DE PACIENTES

PACIENTES*	
DESAYUNO	8:00 – 9:00 HORAS
COMIDA	13:00- 14:00 HORAS
CENA	18:30- 19:30 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 PORTAR Y 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 por las responsables del servicio de nutrición del Hospital y de la compañía. Para la solicitud de dietas de paciente fuera de relación, se elaborará un vale para ser firmado de conformidad por las responsables del servicio de nutrición 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 16 DE ENERO Y HASTA LAS 24 HRS DEL 31 DE DICIEMBRE DEL 2011.

BAJO LOS SIGUIENTES HORARIOS:

	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

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

PACIENTES*	
DESAYUNO	8:00 – 9:00 HORAS
COMIDA	13:00- 14:00 HORAS
CENA	18:30- 19:30 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 SER ENSAMBLADOS EN COCINA GENERAL A LAS 7:30 AM, PARA QUE EL PERSONAL DEL SERVICIO SUPERVISE LOS ALIMENTOS Y CON BASE EN EL CENSO DE DIETAS REQUERIDAS, SE PROCEDA AL ARMADO DE LAS MISMAS DIRECTAMENTE EN COCINETA.

APARTADO "A"

1. PERSONAL SOLICITADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. PERSONAS SOLICITADAS

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO	TURNO ESPECIAL
GERENTE GENERAL	1	1	1	1
ENCARGADO DE TURNO	1	1	1	1
LICENCIADA(O) EN NUTRICIÓN CON EXPERIENCIA CLÍNICA	1	1	0	1
ENCARGADO DEL ÁREA CLÍNICA	1	1	1	1
CHEF	1	1	1	1
JEFE DE COCINA	1	1	1	1
COCINEROS DE DIETAS	2	2	1	2
ENCARGADO DE ALMACÉN	1	1	1	1
AUXILIAR DE :				
COMEDOR	7	6	6	6
ALMACÉN DE VÍVERES	2	2	1	2
LAVA LOZA	3	2	1	2
COCINA Y DIETAS	10	8	6	8
HOSPITALIZACIÓN	16	16	1	16
MONTAJE DE DIETAS	2	2	0	2
MESEROS PARA EL COMEDOR DE RESIDENTES	2	2	1	2
MESEROS PARA EL COMEDOR GENERAL	2	2	1	2
COMODINES O CUBRE PERMISOS	2	2	2	3 en turno de 12 hrs.
TOTAL	55	51	26	52

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 Y PACIENTES. 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.

CHEF :

DEBERÁ PRESENTAR CONSTANCIAS DE ESTUDIOS DE CHEF

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.

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

NOTA: LOS RESPONSABLES Y SUPERVISORES DEL SERVICIO DEBERÁN PRESENTARSE TEMPRANO DE ACUERDO AL TURNO EN EL QUE ESTÉN TRABAJANDO. LOS HORARIOS NO CAMBIAN PARA LOS DIAS SABADOS, DOMINGOS O DIAS FESTIVOS:

MAÑANA	6:00 - 14:00 HORAS
TARDE	13:30 - 21:30 HORAS
NOCHE	21:00 - 6:00 HORAS

3. UNIFORME OBLIGATORIO DEL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS

FEMENINO	MASCULINO
FALDA O PANTALÓN NEGRO	PANTALÓN NEGRO
BLUSA	CAMISA
TURBANTE (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	CUARTELERA, CABELLO CORTO SIN ARETES
MANDIL CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO	MANDIL CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO
GUANTES DESECHABLES (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL)	GUANTES DESECHABLES (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL)
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE
PERSONAL DE SUPERVISIÓN	
BATA BLANCA	
TURBANTE Y MALLA	
CUBRE BOCA BLANCO	
PERSONAL DEL ALMACÉN DE VIVERES 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
BÁSCULA GRANERA CON CAPACIDAD DE 0 A 5 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.) EN DIF COLORES PARA CADA PISO Y PERSONAL	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 N° 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
TERMOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LÍQUIDOS (CAPACIDAD DE 20 LITROS)	6 PIEZAS	6 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 DURALON 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	PERSONAL	RESIDENTES	PACIENTES
ARTICULO	CANTIDAD	CANTIDAD	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 SOPERO	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 DIFERENTES COLORES PARA CADA PISO Y PERSONAL.			500 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO (38 X 51 CM)	700 PIEZAS	350 PIEZAS	50 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO PARA PACIENTES			
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	PACIENTES
	CANTIDAD	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

ABARROTES	
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
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

Sección VIII

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 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

Sección VIII

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
GALON DE GEL ANTIBACTERIAL	20 LITROS POR SEMANA

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
LECHE	
LECHE SOLA DE LA MEJOR O IGUAL A LALA O ALPURA	200 ML.
LECHE SEMIDESCREMADA PARA USO EXCLUSIVO DE PACIENTES DE LA MEJOR O IGUAL A LALA O ALPURA)	200 ML.
LECHE DE SOYA LIQUIDA , MEJOR O IGUAL A LA MARCA ADES	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
DANONINO	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.
Q U E S O : (MEJOR O IGUAL A LOS VOLCANES O NESTLE)	
RELLENAR	90 G.
GRATINAR	30 G.
ESPOLVOREAR	20 G.
PARA POSTRE	30 G.
QUESO AMARILLO	30 G.
QUESO COTTAGE O REQUESÓN	60 G.
C A R N E	
CARNE MOLIDA MAGRA	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 GUIADO)	100 G.
SALCHICHA DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A FUD O SWAN	120 G.
SALCHICHA DE PAVO	1 PZA.
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.

Sección VIII

FALDA DE RES (PARA SALPICÓN)	150 G.
FALDA DE RES (PARA MACHACA)	75 G.
CUETE DE RES	150 G.
FILETE DE RES (LIMPIO)	150 G.
FILETE DE RES (SIN LIMPIAR)	150 G.
BISTEC	150 G.
CHULETA AHUMADA CON HUESO	180 G.
CHULETA DE CERDO	180 G.
COSTILLA DE RES	200 G.
POLLO DESMENUZADO (PARA PLATILLO PRINCIPAL)	150 G.
BACALAO	120 G.
SUADERO	150 G.
LONGANIZA	150 G.

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

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 OMELET	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.

ALIMENTO	P.N. COCIDO
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	30 G.
MAICENA PARA ATOLE CON LECHE	30 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.
PAN DE DULCE SIN CUBIERTA PARA PACIENTES	40-50 gr
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:

Sección VIII

CAFÉ EN GRANO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LEGAL	50 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
CONSUMÉ EN POLVO (KNOW SUIZA)	12 G.
PIMIENTA Y CLAVO	100 MG.
PEREJIL Y CILANTRO PARA DECORAR	5 G. C/S
TÉ SECO	30 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	20 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	20 G.
AZÚCAR PARA AGUA DE FRUTAS	20 G.
AZÚCAR PARA POSTRE	20 G.

SUSTITUTO DE AZUCAR MEJOR O IGUAL A SLENDA(SUCRALOSA)	
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 GUIADO	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.

NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS ENVASADOS, ENLATADOS O EMPAQUETADOS QUE NO CONTENGAN LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

LA MATERIA PRIMA DEBE SURTIRSE TEMPRANO Y CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN PARA SER EVALUADA POR EL PERSONAL DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN. LOS HORARIOS PARA ABASTECIMIENTO EN EL TURNO MATUTINO SON DE 7:00 A 9:00 HRS. Y EN EL CASO DE REQUERIRSE ABASTECIMIENTO VESPERTINO SE LLEVARÁ A CABO DE 14:00 A 16:00 HRS.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PACIENTES

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA

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

DIETA NORMAL:

SE CONSIDERA ALIMENTACIÓN NORMAL CUANDO POR SU CONSISTENCIA Y CONTENIDO DE NUTRIMENTOS, INCLUYEN TODOS LOS GRUPOS DE ALIMENTOS. MISMO QUE DEBEN SER COCINADOS CON SAL, CON POCAS GRASAS, SE PUEDE UTILIZAR CONDIMENTADOS, SE EXCLUYEN PICANTE Y CARNE DE CERDO.

DIETA HIPERPROTEÍCA 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, CARAMELOS.)

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

DIETA BLANDA:

INCLUYE ALIMENTOS PREPARADOS CON MUY POCAS GRASAS Y DE ORIGEN VEGETAL, SE ELIMINAN BEBIDAS QUE CONTENGAN CAFÉINA, 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 OLORES 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 EMPLEAN PREPARACIONES CON BAJO CONTENIDO DE GRASAS, AZUCARES Y CON UN ALTO CONTENIDO DE FIBRA. SE EMPLEAN PARA EL TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD, DIABÉTICOS OBESOS, HIPERTENSOS OBESOS, PACIENTES CON DISLIPIDEMIA OBESOS. EL CONTENIDO DE SAL DEPENDERÁ DE LA ENFERMEDAD DE BASE QUE PADEZCA EL PACIENTE.

- Dieta Nefrópata. Dieta para paciente con Insuficiencia Renal.- Son dietas especiales ya que se debe controlar el aporte de **proteínas** (fuente animal) para mejorar la uremia, **sodio** para evitar que se edematice y por consiguiente aumente la presión arterial, **potasio, fósforo y líquidos** en la dieta. Para ello se solicita el aporte de carnes a solo pollo, pescado, claras de huevo, soya, queso panela, cottage y requesón. En el caso de frutas se tendrán que preparar cocidas, en almíbar, no crudas a excepción de la sandía que se podrá ofrecer cuando el paciente no tenga control de líquidos, ate de frutas pero no frutas cristalizadas que son ricas en potasio. Las verduras ofrecerlas cocidas y sin el agua en que se cocieron; en el caso de la lechuga se dejará remojar 3 horas y tirar el agua. Cuando el fósforo se tenga que controlar se evitará la leche, por lo tanto se ofrecen atoles sin leche, evitar leguminosas (frijol, haba, garbanzo, etc), oleaginosas (cacahuates, pistaches, etc)
- Dieta Licuada.- Se ofrecerá una dieta licuada cuando el paciente por su padecimiento no podrá masticar los alimentos ya sea por un problema bucal, digestivo. Se utiliza como dieta de transición en la alimentación por sonda. Todos los alimentos se ofrecerán licuados y colados. Por lo que se solicitará carne como pollo, molida de res magra, hígado de pollo, jamón, yogurt bebible, leche, sopas crema, licuados con fruta y/o envasados, jugos naturales, envasados,

fruta y verdura cocida, molida y colada. Evitando alimentos que provoquen flatulencia como sandía, melón, calabacita, brócoli, col, coliflor y frijoles.

Quitar las especificaciones de la dieta en gastroclisis ya que actualmente en nuestro hospital está en deshuso ya que se utilizan fórmulas.

- Dieta de líquidos claros.- Se proporcionarán alimentos con un mínimo de residuo intestinal y los alimentos tienen que ser claros para evitar el reflejo nauseoso. Se utilizarán jugos envasados preferencia manzana, gelatina de agua de colores claros, infusiones de té, atoles sin leche. En este tipo de dieta se dará doble porción de los alimentos.
- Dieta sin colecistoquinéticos.- En esta dieta se evitan alimentos como leches, quesos, huevo, alimentos grasosos, por lo que se ofrecen atoles sin leche, infusiones de té, puré de verduras sin leche, preparaciones sin freír, capear o empanizar, frutas de fácil digestión y evitando sean ácidas.
- Dieta Estéril.- Característica principal que sea libre de microorganismos patógenos ya que se utiliza en pacientes que tienen el sistema inmunológico deprimido. Por lo que los alimentos que se solicitan deberán de ser envasados como malteada, jugos, yogurt, agua embotellada, paletas, nieves, etc. Son de bajo contenido en irritantes gastrointestinales.

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 MÉDICO 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 EN GASTROCLISIS

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

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

DIETAS LIQUIDAS

DIETA LÍQUIDOS GENERALES

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

DIETA DE PURÉS

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

SECCIÓN IX
ANEXO TECNICO

RACIONES DE COLACIONES o BOX LUNCH 2011														
SEMANA	PERIODO		P/ DIAS		P/ SAP, DOM Y		TOTAL	TOTAL						
			HABILES		FEST.									
NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS	DIAS	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
									HAB	FEST	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.
1	01/01/2011	07/01/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
2	08/01/2011	14/01/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
3	15/01/2011	21/01/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
4	22/01/2011	28/01/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
5	29/01/2011	04/02/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
6	05/02/2011	11/02/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
7	12/02/2011	18/02/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
8	19/02/2011	25/02/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
9	26/02/2011	04/03/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
10	05/03/2011	11/03/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
11	12/03/2011	18/03/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
12	19/03/2011	25/03/2011	150	260	95	200	4	3	600	1040	285	600	1640	885
13	26/03/2011	01/04/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
14	02/04/2011	08/04/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
15	09/04/2011	15/04/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
16	16/04/2011	22/04/2011	150	260	95	200	3	4	450	780	380	800	1580	830
17	23/04/2011	29/04/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
18	30/04/2011	06/05/2011	150	260	95	200	4	3	600	1040	285	600	1640	885

Sección IX

19	07/05/2011	13/05/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
20	14/05/2011	120/05/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
21	21/05/2011	27/05/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
22	28/05/2011	03/06/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
23	04/06/2011	10/06/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
24	11/06/2011	17/06/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
25	18/06/2011	24/06/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
26	25/06/2011	01/07/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
27	02/07/2011	08/07/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
28	09/07/2011	15/07/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
29	16/07/2011	22/07/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
30	23/07/2011	29/07/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
31	30/07/2011	05/08/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
32	06/08/2011	12/08/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
33	13/08/2011	19/08/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
34	20/08/2011	26/08/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
35	27/08/2011	02/09/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
36	03/09/2011	09/09/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
37	10/09/2011	16/09/2011	150	260	95	200	4	3	600	1040	285	600	1640	885
38	17/09/2011	23/09/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
39	24/09/2011	30/09/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
40	01/10/2011	07/10/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
41	08/10/2011	14/10/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
42	15/10/2011	21/10/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
43	22/10/2011	28/10/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
44	29/10/2011	04/11/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
45	05/11/2011	11/11/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
46	12/11/2011	18/11/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
47	19/11/2011	25/11/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
48	26/11/2011	02/12/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940

Sección IX

49	03/12/2011	09/12/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
50	10/12/2011	16/12/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
51	17/12/2011	23/12/2011	150	260	95	200	5	2	750	1300	190	400	1700	940
52	24/12/2011	31/12/2011	150	260	95	200	5	3	750	1300	285	600	1900	1035
			7800	13520	4940	10400	255	110	38250	66300	10450	22000	88300	48700

Sección IX

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL DESAYUNO 2011														
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.
	1	01/01/2011	07/01/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430
2	08/01/2011	14/01/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
3	15/01/2011	21/01/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
4	22/01/2011	28/01/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
5	29/01/2011	04/02/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
6	05/02/2011	11/02/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
7	12/02/2011	18/02/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
8	19/02/2011	25/02/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
9	26/02/2011	04/03/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
10	05/03/2011	11/03/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
11	12/03/2011	18/03/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
12	19/03/2011	25/03/2011	300	610	100	190	4	3	1200	2440	300	570	3010	1500
13	26/03/2011	01/04/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
14	02/04/2011	08/04/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
15	09/04/2011	15/04/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
16	16/04/2011	22/04/2011	300	610	100	190	3	4	900	1830	400	760	2590	1300
17	23/04/2011	29/04/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
18	30/04/2011	06/05/2011	300	610	100	190	4	3	1200	2440	300	570	3010	1500
19	07/05/2011	13/05/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
20	14/05/2011	20/05/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
21	21/05/2011	27/05/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
22	28/05/2011	03/06/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
23	04/06/2011	10/06/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
24	11/06/2011	17/06/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
25	18/06/2011	24/06/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
26	25/06/2011	01/07/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700

Sección IX

27	02/07/2011	08/07/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
28	09/07/2011	15/07/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
29	16/07/2011	22/07/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
30	23/07/2011	29/07/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
31	30/07/2011	05/08/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
32	06/08/2011	12/08/2011	300	610	100	190	5	2	600	3050	200	380	3430	800
33	13/08/2011	19/08/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
34	20/08/2011	26/08/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
35	27/08/2011	02/09/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
36	03/09/2011	09/09/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
37	10/09/2011	16/09/2011	300	610	100	190	4	3	1200	2440	300	570	3010	1500
38	17/09/2011	23/09/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
39	24/09/2011	30/09/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
40	01/10/2011	07/10/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
41	08/10/2011	14/10/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
42	15/10/2011	21/10/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
43	22/10/2011	28/10/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
44	29/10/2011	04/11/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
45	05/11/2011	11/11/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
46	12/11/2011	18/11/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
47	19/11/2011	25/11/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
48	26/11/2011	02/12/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
49	03/12/2011	09/12/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
50	10/12/2011	16/12/2011	300	610	100	190	5	2	1500	3050	200	380	3430	1700
51	17/12/2011	23/12/2011	270	560	100	130	5	2	1350	2800	200	260	3060	1550
52	24/12/2011	31/12/2011	270	560	100	130	5	3	1350	2800	300	390	3190	1650
			15540	31620	5200	9760	255	110	75300	155050	11000	20600	175650	86300

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL COMIDA 2011														
SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABLES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABLES		T. FESTIVOS		T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.
							DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.								
1	01/01/2011	07/01/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	1080
2	08/01/2011	14/01/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
3	15/01/2011	21/01/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
4	22/01/2011	28/01/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
5	29/01/2011	04/02/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
6	05/02/2011	11/02/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
7	12/02/2011	18/02/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
8	19/02/2011	25/02/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
9	26/02/2011	04/03/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
10	05/03/2011	11/03/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
11	12/03/2011	18/03/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
12	19/03/2011	25/03/2011	140	250	100	190	4	3	560	1000	300	570	1570	860
13	26/03/2011	01/04/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
14	02/04/2011	08/04/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
15	09/04/2011	15/04/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
16	16/04/2011	22/04/2011	140	250	100	190	3	4	420	750	400	760	1510	820
17	23/04/2011	29/04/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
18	30/04/2011	06/05/2011	140	250	100	190	4	3	560	1000	300	570	1570	860
19	07/05/2011	13/05/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
20	14/05/2011	120/05/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
21	21/05/2011	27/05/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
22	28/05/2011	03/06/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
23	04/06/2011	10/06/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
24	11/06/2011	17/06/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
25	18/06/2011	24/06/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900

Sección IX

26	25/06/2011	01/07/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
27	02/07/2011	08/07/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
28	09/07/2011	15/07/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
29	16/07/2011	22/07/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
30	23/07/2011	29/07/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
31	30/07/2011	05/08/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
32	06/08/2011	12/08/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
33	13/08/2011	19/08/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
34	20/08/2011	26/08/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
35	27/08/2011	02/09/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
36	03/09/2011	09/09/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
37	10/09/2011	16/09/2011	140	250	100	190	4	3	560	1000	300	570	1570	860
38	17/09/2011	23/09/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
39	24/09/2011	30/09/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
40	01/10/2011	07/10/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
41	08/10/2011	14/10/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
42	15/10/2011	21/10/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
43	22/10/2011	28/10/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
44	29/10/2011	04/11/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
45	05/11/2011	11/11/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
46	12/11/2011	18/11/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
47	19/11/2011	25/11/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
48	26/11/2011	02/12/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
49	03/12/2011	09/12/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
50	10/12/2011	16/12/2011	140	250	100	190	5	2	700	1250	200	380	1630	900
51	17/12/2011	23/12/2011	125	215	100	130	5	2	625	1075	200	260	1335	825
52	24/12/2011	31/12/2011	125	215	100	130	5	3	625	1075	300	390	1465	925
			7250	12930	5200	6460	255	110	1848750	3297150	572000	710600	4007750	2420750

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL CENA 2011

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABLES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABLES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
1	01/01/2011	07/01/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
2	08/01/2011	14/01/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
3	15/01/2011	21/01/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
4	22/01/2011	28/01/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
5	29/01/2011	04/02/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
6	05/02/2011	11/02/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
7	12/02/2011	18/02/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
8	19/02/2011	25/02/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
9	26/02/2011	04/03/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
10	05/03/2011	11/03/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
11	12/03/2011	18/03/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
12	19/03/2011	25/03/2011	90	150	75	140	4	3	360	600	225	420	1020	585
13	26/03/2011	01/04/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
14	02/04/2011	08/04/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
15	09/04/2011	15/04/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
16	16/04/2011	22/04/2011	90	150	75	140	3	4	270	450	300	560	1010	570
17	23/04/2011	29/04/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
18	30/04/2011	06/05/2011	90	150	75	140	4	3	360	600	225	420	1020	585
19	07/05/2011	13/05/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
20	14/05/2011	120/05/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
21	21/05/2011	27/05/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
22	28/05/2011	03/06/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
23	04/06/2011	10/06/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
24	11/06/2011	17/06/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
25	18/06/2011	24/06/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
26	25/06/2011	01/07/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600

Sección IX

27	02/07/2011	08/07/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
28	09/07/2011	15/07/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
29	16/07/2011	22/07/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
30	23/07/2011	29/07/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
31	30/07/2011	05/08/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
32	06/08/2011	12/08/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
33	13/08/2011	19/08/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
34	20/08/2011	26/08/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
35	27/08/2011	02/09/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
36	03/09/2011	09/09/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
37	10/09/2011	16/09/2011	90	150	75	140	4	3	360	600	225	420	1020	585
38	17/09/2011	23/09/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
39	24/09/2011	30/09/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
40	01/10/2011	07/10/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
41	08/10/2011	14/10/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
42	15/10/2011	21/10/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
43	22/10/2011	28/10/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
44	29/10/2011	04/11/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
45	05/11/2011	11/11/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
46	12/11/2011	18/11/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
47	19/11/2011	25/11/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
48	26/11/2011	02/12/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
49	03/12/2011	09/12/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
50	10/12/2011	16/12/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
51	17/12/2011	23/12/2011	90	150	75	140	5	2	450	750	150	280	1030	600
52	24/12/2011	31/12/2011	90	150	75	140	5	3	450	750	225	420	1170	675
			4680	7800	3900	7280	255	110	22950	38250	8250	15400	53650	31200

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES DESAYUNO 2011

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.
1	01/01/2011	07/01/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
2	08/01/2011	14/01/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
3	15/01/2011	21/01/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
4	22/01/2011	28/01/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
5	29/01/2011	04/02/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
6	05/02/2011	11/02/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
7	12/02/2011	18/02/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
8	19/02/2011	25/02/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
9	26/02/2011	04/03/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
10	05/03/2011	11/03/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
11	12/03/2011	18/03/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
12	19/03/2011	25/03/2011	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
13	26/03/2011	01/04/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
14	02/04/2011	08/04/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
15	09/04/2011	15/04/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
16	16/04/2011	22/04/2011	130	225	60	100	3	4	390	675	240	400	1075	630
17	23/04/2011	29/04/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
18	30/04/2011	06/05/2011	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
19	07/05/2011	13/05/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
20	14/05/2011	120/05/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
21	21/05/2011	27/05/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
22	28/05/2011	03/06/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
23	04/06/2011	10/06/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
24	11/06/2011	17/06/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
25	18/06/2011	24/06/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770

Sección IX

26	25/06/2011	01/07/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
27	02/07/2011	08/07/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
28	09/07/2011	15/07/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
29	16/07/2011	22/07/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
30	23/07/2011	29/07/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
31	30/07/2011	05/08/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
32	06/08/2011	12/08/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
33	13/08/2011	19/08/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
34	20/08/2011	26/08/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
35	27/08/2011	02/09/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
36	03/09/2011	09/09/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
37	10/09/2011	16/09/2011	130	225	60	100	4	3	520	900	180	300	1200	700
38	17/09/2011	23/09/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
39	24/09/2011	30/09/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
40	01/10/2011	07/10/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
41	08/10/2011	14/10/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
42	15/10/2011	21/10/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
43	22/10/2011	28/10/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
44	29/10/2011	04/11/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
45	05/11/2011	11/11/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
46	12/11/2011	18/11/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
47	19/11/2011	25/11/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
48	26/11/2011	02/12/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
49	03/12/2011	09/12/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
50	10/12/2011	16/12/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
51	17/12/2011	23/12/2011	130	225	60	100	5	2	650	1125	120	200	1325	770
52	24/12/2011	31/12/2011	130	225	60	100	5	3	650	1125	180	300	1425	830
			6760	11700	3120	5200	255	110	33150	57375	6600	11000	68375	39750

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES COMIDA 2011

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABLES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABLES		T. FESTIVOS		T=	T= SEMANA Min.
							DIAS HAB.	DIAS FEST.					SEMANA MAX.	
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
1	01/01/2011	07/01/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
2	08/01/2011	14/01/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
3	15/01/2011	21/01/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
4	22/01/2011	28/01/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
5	29/01/2011	04/02/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
6	05/02/2011	11/02/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
7	12/02/2011	18/02/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
8	19/02/2011	25/02/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
9	26/02/2011	04/03/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
10	05/03/2011	11/03/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
11	12/03/2011	18/03/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
12	19/03/2011	25/03/2011	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
13	26/03/2011	01/04/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
14	02/04/2011	08/04/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
15	09/04/2011	15/04/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
16	16/04/2011	22/04/2011	110	200	60	100	3	4	330	600	240	400	1000	570
17	23/04/2011	29/04/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
18	30/04/2011	06/05/2011	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
19	07/05/2011	13/05/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
20	14/05/2011	20/05/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
21	21/05/2011	27/05/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
22	28/05/2011	03/06/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
23	04/06/2011	10/06/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
24	11/06/2011	17/06/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
25	18/06/2011	24/06/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670

Sección IX

26	25/06/2011	01/07/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
27	02/07/2011	08/07/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
28	09/07/2011	15/07/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
29	16/07/2011	22/07/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
30	23/07/2011	29/07/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
31	30/07/2011	05/08/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
32	06/08/2011	12/08/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
33	13/08/2011	19/08/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
34	20/08/2011	26/08/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
35	27/08/2011	02/09/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
36	03/09/2011	09/09/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
37	10/09/2011	16/09/2011	110	200	60	100	4	3	440	800	180	300	1100	620
38	17/09/2011	23/09/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
39	24/09/2011	30/09/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
40	01/10/2011	07/10/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
41	08/10/2011	14/10/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
42	15/10/2011	21/10/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
43	22/10/2011	28/10/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
44	29/10/2011	04/11/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
45	05/11/2011	11/11/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
46	12/11/2011	18/11/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
47	19/11/2011	25/11/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
48	26/11/2011	02/12/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
49	03/12/2011	09/12/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
50	10/12/2011	16/12/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
51	17/12/2011	23/12/2011	110	200	60	100	5	2	550	1000	120	200	1200	670
52	24/12/2011	31/12/2011	110	200	60	100	5	3	550	1000	180	300	1300	730
			5720	10400	3120	5200	255	110	28050	51000	6600	11000	62000	34650

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES CENA 2011														
SEMA NA 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.
1	01/01/2011	07/01/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
2	08/01/2011	14/01/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
3	15/01/2011	21/01/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
4	22/01/2011	28/01/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
5	29/01/2011	04/02/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
6	05/02/2011	11/02/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
7	12/02/2011	18/02/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
8	19/02/2011	25/02/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
9	26/02/2011	04/03/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
10	05/03/2011	11/03/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
11	12/03/2011	18/03/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
12	19/03/2011	25/03/2011	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
13	26/03/2011	01/04/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
14	02/04/2011	08/04/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
15	09/04/2011	15/04/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
16	16/04/2011	22/04/2011	50	80	45	60	3	4	150	240	180	240	480	330
17	23/04/2011	29/04/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
18	30/04/2011	06/05/2011	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
19	07/05/2011	13/05/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
20	14/05/2011	20/05/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
21	21/05/2011	27/05/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
22	28/05/2011	03/06/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
23	04/06/2011	10/06/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
24	11/06/2011	17/06/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340

Sección IX

25	18/06/2011	24/06/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
26	25/06/2011	01/07/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
27	02/07/2011	08/07/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
28	09/07/2011	15/07/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
29	16/07/2011	22/07/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
30	23/07/2011	29/07/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
31	30/07/2011	05/08/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
32	06/08/2011	12/08/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
33	13/08/2011	19/08/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
34	20/08/2011	26/08/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
35	27/08/2011	02/09/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
36	03/09/2011	09/09/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
37	10/09/2011	16/09/2011	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
38	17/09/2011	23/09/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
39	24/09/2011	30/09/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
40	01/10/2011	07/10/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
41	08/10/2011	14/10/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
42	15/10/2011	21/10/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
43	22/10/2011	28/10/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
44	29/10/2011	04/11/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
45	05/11/2011	11/11/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
46	12/11/2011	18/11/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
47	19/11/2011	25/11/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
48	26/11/2011	02/12/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
49	03/12/2011	09/12/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
50	10/12/2011	16/12/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
51	17/12/2011	23/12/2011	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
52	24/12/2011	31/12/2011	50	80	45	60	5	3	250	250	400	180	430	650
			2600	4160	2340	3120	255	110	12750	20250	5215	6600	26850	17965

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES

RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS DESAYUNO 2011

SEMANA	PERIODO		P/ DIAS		P/ SAP, DOM Y		TOTAL	TOTAL					T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.
			HABILES		FEST.		DIAS HAB	DIAS FEST	T. HABILES		T FESTIVOS			
NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
1	01/01/2011	07/01/2011	170	290	150	280	5	2	760	1320	540	960	2280	1608
2	08/01/2011	14/01/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
3	15/01/2011	21/01/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
4	22/01/2011	28/01/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
5	29/01/2011	04/02/2011	180	310	170	300	5	2	760	1320	540	960	2280	1608
6	05/02/2011	11/02/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
7	12/02/2011	18/02/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
8	19/02/2011	25/02/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
9	26/02/2010	04/03/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
10	05/03/2011	11/03/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
11	12/03/2011	18/03/2011	180	310	170	300	5	2	760	1320	540	960	2280	1608
12	19/03/2011	25/03/2011	180	310	170	300	4	3	950	1650	380	660	2310	1330
13	26/03/2011	01/04/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
14	02/04/2010	08/04/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
15	09/04/2011	15/04/2011	180	310	170	300	5	2	570	990	720	1280	2360	1290
16	16/04/2011	22/04/2011	180	310	170	300	3	4	950	1650	380	660	2310	1330
17	23/04/2011	29/04/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
18	30/04/2011	06/05/2011	180	310	170	300	4	3	760	1320	540	960	2280	1608
19	07/05/2011	13/05/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
20	14/05/2011	20/05/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
21	21/05/2011	27/05/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
22	28/05/2011	03/06/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330

Sección IX

23	04/06/2011	10/06/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
24	11/06/2011	17/06/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
25	18/06/2011	24/06/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
26	25/06/2011	01/07/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
27	02/07/2011	08/07/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
28	09/07/2011	15/07/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
29	16/07/2011	22/07/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
30	23/07/2011	29/07/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
31	30/07/2011	05/08/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
32	06/08/2011	12/08/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
33	13/08/2010	19/08/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
34	20/08/2011	26/08/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
35	27/08/2011	02/09/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
36	03/09/2011	09/09/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
37	10/09/2011	16/09/2011	180	310	170	300	4	3	950	1650	380	660	2310	1330
38	17/09/2011	23/09/2011	180	310	170	300	5	2	760	1320	540	960	2280	1608
39	24/09/2011	30/09/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
40	01/10/2011	07/10/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
41	08/10/2011	14/10/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
42	15/10/2010	21/10/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
43	22/10/2011	28/10/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
44	29/10/2011	04/11/2011	180	310	170	300	5	2	570	990	720	1280	2360	1290
45	05/11/2011	11/11/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
46	12/11/2011	18/11/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
47	19/11/2011	25/11/2011	180	310	170	300	5	2	760	1320	540	960	2280	1608
48	26/11/2011	02/12/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
49	03/12/2011	09/12/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
50	10/12/2011	16/12/2011	180	310	170	300	5	2	950	1650	380	660	2310	1330
51	17/12/2011	23/12/2011	170	290	150	280	5	2	900	1500	320	560	2060	1220
52	24/12/2011	31/12/2011	170	290	150	280	5	2	1260	2100	320	560	2660	1580

Sección IX

9330	16060	8780	15540	255	109	47760	82800	21280	37160	120140	70888
------	-------	------	-------	-----	-----	-------	-------	-------	-------	--------	-------

RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS COMIDA 2011														
SEMANA	PERIODO		P/ DIAS		P/ SAP, DOM Y FEST		TOTAL	TOTAL						
NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS	DIAS	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
							HAB	FEST	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
1	01/01/2011	07/01/2011	170	280	160	280	5	2	768	1280	540	900	2180	1308
2	08/01/2011	14/01/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
3	15/01/2011	21/01/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
4	22/01/2011	28/01/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
5	29/01/2011	04/02/2011	190	300	170	300	5	2	768	1280	540	900	2180	1308
6	05/02/2011	11/02/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
7	12/02/2011	18/02/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
8	19/02/2011	25/02/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
9	26/02/2010	04/03/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
10	05/03/2011	11/03/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
11	12/03/2011	18/03/2011	190	300	170	300	5	2	768	1280	540	900	2180	1308
12	19/03/2011	25/03/2011	190	300	170	300	4	3	960	1600	360	600	2200	1320
13	26/03/2011	01/04/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
14	02/04/2010	08/04/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
15	09/04/2011	15/04/2011	190	300	170	300	5	2	576	960	720	1200	2160	1296
16	16/04/2011	22/04/2011	190	300	170	300	3	4	960	1600	360	600	2200	1320

Sección IX

17	23/04/2011	29/04/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
18	30/04/2011	06/05/2011	190	300	170	300	4	3	768	1280	540	900	2180	1308
19	07/05/2011	13/05/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
20	14/05/2011	20/05/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
21	21/05/2011	27/05/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
22	28/05/2011	03/06/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
23	04/06/2011	10/06/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
24	11/06/2011	17/06/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
25	18/06/2011	24/06/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
26	25/06/2011	01/07/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
27	02/07/2011	08/07/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
28	09/07/2011	15/07/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
29	16/07/2011	22/07/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
30	23/07/2011	29/07/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
31	30/07/2011	05/08/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
32	06/08/2011	12/08/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
33	13/08/2010	19/08/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
34	20/08/2011	26/08/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
35	27/08/2011	02/09/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
36	03/09/2011	09/09/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
37	10/09/2011	16/09/2011	190	300	170	300	4	3	960	1600	360	600	2200	1320
38	17/09/2011	23/09/2011	190	300	170	300	5	2	768	1280	540	900	2180	1308
39	24/09/2011	30/09/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
40	01/10/2011	07/10/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
41	08/10/2011	14/10/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
42	15/10/2010	21/10/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
43	22/10/2011	28/10/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
44	29/10/2011	04/11/2011	190	300	170	300	5	2	576	960	720	1200	2160	1296
45	05/11/2011	11/11/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
46	12/11/2011	18/11/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320

Sección IX

47	19/11/2011	25/11/2011	190	300	170	300	5	2	768	1280	540	900	2180	1308
48	26/11/2011	02/12/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
49	03/12/2011	09/12/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
50	10/12/2011	16/12/2011	190	300	170	300	5	2	960	1600	360	600	2200	1320
51	17/12/2011	23/12/2011	170	280	130	280	5	2	900	1500	260	580	2080	1160
52	24/12/2011	31/12/2011	170	280	130	280	5	2	1260	2100	260	580	2680	1520
			9820	15540	8750	15540	255	109	48240	80400	20320	34160	114560	68560

RACIONES PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS CENA 2011

SEMANA	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.
1	01/01/2011	07/01/2011	150	280	150	280	5	2	512	1280	372	930	2210	884
2	08/01/2011	14/01/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
3	15/01/2011	21/01/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
4	22/01/2011	28/01/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
5	29/01/2011	04/02/2011	170	300	170	290	5	2	512	1280	372	930	2210	884
6	05/02/2011	11/02/2011	170	300	170	290	5	2	512	1280	372	930	2210	884
7	12/02/2011	18/02/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
8	19/02/2011	25/02/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
9	26/02/2010	04/03/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
10	05/03/2011	11/03/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
11	12/03/2011	18/03/2011	170	300	170	290	5	2	512	1280	372	930	2210	884
12	19/03/2011	25/03/2011	170	300	170	290	4	3	384	960	496	1240	2200	880
13	26/03/2011	01/04/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
14	02/04/2010	08/04/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888

Sección IX

15	09/04/2011	15/04/2011	170	300	170	290	5	2	384	960	496	1240	2200	880
16	16/04/2011	22/04/2011	170	300	170	290	3	4	640	1600	248	620	2220	888
17	23/04/2011	29/04/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
18	30/04/2011	06/05/2011	170	300	170	290	4	3	512	1280	372	930	2210	884
19	07/05/2011	13/05/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
20	14/05/2011	20/05/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
21	21/05/2011	27/05/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
22	28/05/2011	03/06/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
23	04/06/2011	10/06/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
24	11/06/2011	17/06/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
25	18/06/2011	24/06/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
26	25/06/2011	01/07/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
27	02/07/2011	08/07/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
28	09/07/2011	15/07/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
29	16/07/2011	22/07/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
30	23/07/2011	29/07/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
31	30/07/2011	05/08/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
32	06/08/2011	12/08/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
33	13/08/2010	19/08/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
34	20/08/2011	26/08/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
35	27/08/2011	02/09/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
36	03/09/2011	09/09/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
37	10/09/2011	16/09/2011	170	300	170	290	4	3	640	1600	248	620	2220	888
38	17/09/2011	23/09/2011	170	300	170	290	5	2	512	1280	372	930	2210	884
39	24/09/2011	30/09/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
40	01/10/2011	07/10/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
41	08/10/2011	14/10/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
42	15/10/2010	21/10/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
43	22/10/2011	28/10/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
44	29/10/2011	04/11/2011	170	300	170	290	5	2	384	960	496	1240	2200	880

Sección IX

45	05/11/2011	11/11/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
46	12/11/2011	18/11/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
47	19/11/2011	25/11/2011	170	300	170	290	5	2	512	1280	372	930	2210	884
48	26/11/2011	02/12/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
49	03/12/2011	09/12/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
50	10/12/2011	16/12/2011	170	300	170	290	5	2	640	1600	248	620	2220	888
51	17/12/2011	23/12/2011	150	280	150	270	5	2	600	1500	232	580	2080	832
52	24/12/2011	31/12/2011	150	280	150	270	5	2	840	2100	232	580	2680	1072
			8780	15540	8780	15030	255	109	31776	79440	14476	36190	115630	46252

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 VIII **Anexo G-BIS** 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 in pintar, no deberá usar anillos, pulseras, reloj ni aretes, estén perfectamente aseados y hagan cambio de ropa diario, los hombres no porten el cabello largo y pintado, sin bigote y/o barba, sin aretes, que todo el personal porte el uniforme completo y la credencial, cumpliendo con esto las normas de seguridad e higiene y de no cumplir con este requisito no le permitirá laborar ese día.
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.

NOTA: LA PLANTILLA COMPLETA DE TRABAJADORES IMPLICA A AQUELLOS INDIVIDUOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES. ESTO IMPLICA CONTAR CON ELEMENTOS EXTRAS PARA CUBRIR EVENTUALIDADES Y AUSENCIAS PROGRAMADAS.

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 L** del la **Sección VIII**, tanto para el personal del Hospital 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 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 comedores, 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 Servicio 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.

“MENÚ PARA PACIENTES”			
MENÚ # 1			*****
NORMAL CON AZÚCAR Y SAL	PEDIATRÍA CON AZÚCAR Y SAL	BLANDA CON AZÚCAR Y SAL	SIN COLECISTOQUINETICOS CON AZÚCAR Y SAL
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA	LECHE FRÍA CON VAINILLA	LECHE FRÍA CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE DE MAICENA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TE DE ANÍS
OMELET DE NOPALES C/ QUESO OAXACA	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	OMELETT DE ZANAHORIA C/ QUESO OAXACA	CHAYOTES AL VAPOR
BOLILLO	PAPAYA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
PAPAYA GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE AGUA DANONINO	PAPAYA GELATINA DE PIÑA	PAPAYA GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
CALDO DE POLLO C/ VERDURA (PAPA, ZANAHORIA, EJOTE, GARBANZO Y LIMÓN)	CALDO DE POLLO C/ VERDURA (PAPA, ZANAHORIA, EJOTE, GARBANZO Y LIMÓN)	CALDO DE POLLO C/ VERDURA (ZANAHORIA Y CHAYOTE)	CALDO DE POLLO CON VERDURAS (ZANAHORIA, CHAYOTE, GARBANZO Y LIMÓN)
MANZANA	MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA

C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	C/ TORTILLAS DE HARINA	C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	C/TORTILLA DE HARINA
COCTEL DE FRUTA (MELÓN Y SANDÍA)	COCTEL DE FRUTA (MELÓN Y SANDÍA)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	TORTILLA DE HARINA 2 PZAS
MENÚ # 1 ***			

DIABÉTICO (SIN AZÚCAR, CON SAL)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR, CON SAL)	HIPOSODICA (SIN SAL, CON AZUCAR)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA SIN AZÚCAR	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
TÉ DE ANIS CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	TÉ DE ANIS CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	JUGO ENVASADO DE MANGO	TE DE ANÍS
OMELET DE NOPALES CON QUESO OAXACA	OMELETT DE NOPALES C/ QUESO OAXACA	OMELET CON CLARAS DE HUEVO CON NOPALES Y QUESO PANELA	OMELET CON NOPALES
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	TORTILLA
GELATINA DE PIÑA LIGHT	GELATINA DE PIÑA LIGHT	GELATINA DE PIÑA	
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
POLLO EN POLLO CON VERDURAS (CHAYOTE Y ZANAHORIA)	CALDO DE POLLO C/ VERDURA (CHAYOTE Y ZANAHORIA)	CALDO DE POLLO C/ VERDURA (CHAYOTE, ZANAHORIA Y EJOTE)	CALDO DE POLLO C/ VERDURA (CHAYOTE, ZANAHORIA Y EJOTE)
MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	MANZANA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			

ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
C/ TORTILLAS DE MAIZ	C/ TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)
COCTEL DE FRUTAS (MANZANA CON PAPAYA)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (3 FRUTAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
SALSA DE PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	CHAYOTE COCIDO	CHAYOTE COCIDO
MENÚ # 1	*****	*****	
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL DIABÉTICO (SIN SAL Y AZÚCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL, CON AZÚCAR)
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON VAINILLA
JUGO ENVASADO DE MANZANA OMELET DE CLARAS DE HUEVO CON CHAYOTE	JUGO ENVASADO DE MANZANA CHAYOTES A LA MARGARINA	TÉ DE MANZANILLA CON SUSTITUTO DE AZÚCAR CHAYOTES A LA MARGARINA	JUGO DE PAPAYA NATURAL OMELET CON CLARAS DE HUEVO Y NOPALES
PAPAYA	MANZANA AL HORNO 2 PIEZAS	MANZANA AL HORNO 2 PIEZAS	PAPAYA
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE PIÑA			GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
CALDO DE POLLO C/ VERDURA (ZANAHORIA, CHAYOTE Y LIMÓN)	CALDO DE POLLO (1 PZA.) CON ZANAHORIA, CHAYOTE Y LIMÓN	CALDO DE POLLO (1 PZA.) CON ZANAHORIA, CHAYOTE Y LIMÓN	POLLO COCIDO C/ VERDURA
COMPOTA DE MANZANA TORTILLAS	COMPOTA DE MANZANA (MELON ¿¿) TORTILLAS	MANZANA COCIDA 2PZAS TORTILLAS	COMPOTA DE MANZANA TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE

CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA ½ vaso	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA ½ VASO	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA
JUGO DE FRUTA NATURAL	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	JUGO NATURAL
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE MAÍZ	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE MAÍZ	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLAS DE MAÍZ
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
	PAN DE TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MERMELADA
MENÚ # 2			
NORMAL			
	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TACOS DE PAPA Y QUESO 3 PIEZAS, CON CREMA Y QUESO	TACOS DE PAPA Y QUESO 3 PIEZAS, CON CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLA DE HARINA
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
ENSALADA DE PEPINOS C/ SAL Y LIMON	ENSALADA DE PEPINOS C/ SAL Y LIMON	CHAYOTES A LA MANTEQUILLA	CHAYOTES AL VAPOR
HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO C/BOLLO	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO C/BOLLO	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO	HARBURGUESA DE POLLO A LA PLANCHA

CON MAYONESA Y SALSA CATSUP PERA	CON MAYONESA Y SALSA CATSUP PERA	PERA AL HORNO BOLLO	PERA AL HORNO BOLLO
AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	CALABACITAS A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
BOLILLO	BOLILLO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN BLANCO DE CAJA
PAN DE DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40 g	GELATINA EN AGUA
MENÚ # 2			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA
TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
TACOS DE REQUESÓN CON LECHUGA, QUESO Y CREMA VERDURAS SALTEADAS	QUESADILLAS DE REQUESÓN CON TORTILLA DE HARINA INTEGRAL VERDURAS SALTEADAS	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO EN TORTILLA DE HARINA VERDURAS SALTEADAS	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO EN TORTILLA DE HARINA VERDURAS SALTEADAS
COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL CON FRUTA	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA LIMÓN LIGHT	GELATINA DE LIMÓN LIGHT	GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE

Sección IX

ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES AL VAPOR CON QUESO	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN S/ SAL
HAMBURGUESA DE RES	HAMBURGUESA DE RES	HAMBURGUESAS DE POLLO AL HORNO	HAMBURGUESA DE POLLO AL HORNO
PERA	PERA AL HORNO	PERA	PERA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
LECHE	LECHE	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE AGUA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 2			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE SABOR FRESA
TE DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO	TE DE MANZANILLA CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO EN TORTILLAS DE HARINA	QUESADILLAS DE REQUESÓN 30 g EN TORTILLAS DE HARINA	QUESADILLAS DE REQUESÓN 30 g EN TORTILLAS DE HARINA	QUESADILLAS DE REQUESÓN EN TORTILLA DE HARINA
VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS SALTEADAS	VERDURAS AL VAPOR
CÓCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE AGUA	PAN TOSTADO CON MIEL	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE COLORES

COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS POCO CALDO SIN SAL	SOPA DE VERDURAS POCO CALDO SIN SAL	SOPA DE VERDURAS SIN SAL
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL
CHAYOTES A LA MANTEQUILLA	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
HAMBURGUESAS DE POLLO AL HORNO	HAMBURGUESA DE SOYA A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE SOYA A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE SOYA A LA PLANCHA
PERA	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO
TORTILLA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA Y AZUCAR	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA	CHAMPIÑONES
	CHAMPIÑONES COCIDOS	CHAMPIÑONES	
MENÚ # 3			
NORMAL			
	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE FRÍA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SÁNDWICH DE POLLO CON QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE	SÁNDWICH DE POLLO CON QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE	SÁNDWICH DE POLLO CON QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE	SÁNDWICH DE POLLO CON JITOMATE SIN CREMA Y AGUACATE
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR

GUAYABAS 2 PZAS. GELATINA DE COLORES CON LECHE	GUAYABAS 2 PZAS GELATINA DE COLORES CON LECHE	CASCOS DE GUAYABA EN ALMÍBAR GELATINA DE COLORES CON LECHE	CASCOS DE GUAYABA EN ALMÍBAR GELATINA DE COLORES EN AGUA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA PICADA COCIDA	FRUTA AL HORNO
EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA
MENÚ # 3			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	YOGURT NATURAL	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE

TE DE HOJAS DE NARANJO SÁNDWICH CON PAN INTEGRAL, POLLO, QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE	TE DE HOJAS DE NARANJO SÁNDWICH CON PAN INTEGRAL, POLLO, QUESO Y CREMA	TE DE HOJAS DE NARANJO SÁNDWICH DE POLLO, CREMA Y JITOMATE	TE DE HOJAS DE NARANJO SÁNDWICH DE POLLO Y JITOMATE
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	CHAYOTES AL VAPOR	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE
GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	GUAYABAS 2 PZAS
GELATINA DE DURAZNO LIGHT	GELATINA DE DURAZNO LIGHT	GELATINA DE COLORES EN AGUA	
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR SIN PAPA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA
DURAZNOS 2 PZAS.	DURAZNOS AL HORNO 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO DE MANGO NATURAL	JUGO DE MANGO NATURAL
QUESADILLAS DE CHAMPINONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPINONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA	CHAMPIÑONES A LA MEXICANA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO
			PAN DE CAJA
MENÚ # 3			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS

AZÚCAR)		(SIN SAL, SIN AZÚCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
SÁNDWICH DE POLLO GUISADO CON CREMA	SÁNDWICH DE POLLO GUISADO CON CREMA	SÁNDWICH DE POLLO GUISADO CON PAN INTEGRAL Y CREMA	SÁNDWICH DE POLLO GUISADO CON CREMA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
CASCOS DE GUAYABA EN ALMÍBAR	CASCOS DE GUAYABA ALMÍBAR	CASCOS DE GUAYABAS COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE COLORES EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA (1)	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DECOLORES EN AGUA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FILETE DE PESCADO EMPAPELADO	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO 60 g ramos	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO 60 gramos	FILETE DE PESCADO EMPAPELADO
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS COCIDOS CON CANELA 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA 2 PZAS
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA CON AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ CON LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA CON MARGARINA,	ENSALADA MIXTA CON MARGARINA,	ENSALADA MIXTA

FRUTA AL HORNO	SIN PAPA	SIN PAPA	FRUTA AL HORNO
GELATINA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO	NUECES
MENÚ # 4			
NORMAL			
	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SOPES CON POLLO, FRIJOLES, LECHUGA, CREMA Y QUESO SIN GRASA	SOPES CON POLLO, FRIJOLES, LECHUGA, CREMA Y QUESO SIN GRASA	SOPES CON POLLO, FRIJOLES, LECHUGA, CREMA Y QUESO SIN GRASA	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
MANGO	MANGO	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGA EMPANIZADA	NUGGETS DE POLLO	PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/JITOMATE
NARANJA EN FLOR	NARANJA EN FLOR	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE CON AZÚCAR

JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE QUESO PANELA C/ AGUACATE, JITOMATE	EJOTES A LA MEXICANA
MAYONESA Y JITOMATE	MAYONESA Y JITOMATE	Y CREMA	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	GELATINA DE ANÍS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA	PAN DE CAJA
MENÚ # 4			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
SOPES CON POLLO, LECHUGA, QUESO Y CREMA SIN GRASA	SOPES CON POLLO, LECHUGA, QUESO Y CREMA SIN GRASA	SOPES CON POLLO, LECHUGA, CREMA Y QUESO SIN GRASA	SOPES CON POLLO Y LECHUGA SIN GRASA
PAPAYA	PAPAYA	MANGO	MANGO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	GELATINA DE AGUA
GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA	TORTILLAS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL	CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO	ESPAGUETTI ROJO
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	ENSALADA DE LECHUGA	ENSALADA DE LECHUGA
PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	VERDURAS (PECHUGA APLANADA)	VERDURAS	VERDURAS
TORTILLA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA

CENA	AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
LECHE	LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE
TE	TE	TE	TE
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	JÍCAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MANZANA	MANZANA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GALLETAS MARIAS 4 PZAS	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 4			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR VAINILLA
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	JUGO NATURAL
SOPES CON POLLO, LECHUGA, QUESO Y CREMA SIN GRASA	SOPES CON POLLO 30 g, LECHUGA, POCO QUESO Y CREMA SIN GRASA	SOPES CON POLLO 30 g, LECHUGA, POCO QUESO Y CREMA SIN GRASA	SOPES CON POLLO, LECHUGA, QUESO PANELA Y CREMA SIN GRASA
MANGO	MANGO EN ALMÍBAR 2 MITADES	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA 2 PZAS.
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS MARIAS 5 PZAS. CON MERMELADA	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS. CON MANTEQUILLA	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL			CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
CHAYOTES SALTEADOS	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR

PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO	PECHUGA AL HORNO	PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE DE SOYA
TE	TE	TE	JUGO DE FRUTA NATURAL
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	ATÚN A LA JARDINERA CON AGUACATE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
FRUTA AL HORNO	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	PAN DE CAJA INTEGRAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 5			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE SIN LECHE SABOR FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2PZA	QUESADILLAS CON QUESO OAXACA 2PZA CON TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2PZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (2)
GUACAMOLE	GUACAMOLE	AGUACATE EN REBANADAS	ZANAHORIAS AL VAPOR
COCKTAIL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCKTAIL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE GROSELLA

COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	BISTEC ASADO CON VERDURAS AL VAPOR
PIÑA	PIÑA	COMPOTA DE PIÑA	COMPOTA DE PIÑA
TORTILLA	TOTILLA	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LEHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)
CEREAL BRAN FLAKES	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS SIN CREMA
PLÁTANO	PLÁTANO	HUEVO TIBIO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS.
HUEVO DURO CON LIMÓN	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO	PLÁTANO
ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO PANELA	ATE
MENÚ # 5			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA Y SIN LECHE
TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA
QUESADILLA DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA (2) PIEZAS	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA (2) PIEZAS	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA

AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS
COCKTAIL DE FRUTAS NATURALES	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE GROSELLA	
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE			
PIÑA	COMPOTA DE PIÑA	PIÑA	PIÑA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO EN VASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO
CEREAL BRAN FLAKES	CEREAL SIN AZÚCAR	CEREAL SIN AZÚCAR	ENSALADA DE POLLO CON MARGARINA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN	HUEVO COCIDO CON LIMÓN	PLÁTANO	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS.
PERA	PERA AL HORNO	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	ATE	ATE
MENÚ # 5			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON SABOR FRESA

Sección IX

TE DE HIERBABUENA QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (2)	TE DE HIERBABUENA QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (2)	TÉ DE HIERBABUENA QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (2)	TE DE HIERBABUENA QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA (2)
REBANADAS DE AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	REBANADAS DE AGUACATE
COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE GROSELLA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
SOPA DE CALABAZA	CALABAZAS SALTEADAS	CALABAZAS SALTEADAS	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE (1 PZA.) EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE (1 PZA.) EN CALDILLO DE JITOMATE	PECHUGA ASADA CON VERDURAS AL VAPOR
COMPOTA DE PIÑA	COMPOTA DE PIÑA	COMPOTA DE PIÑA	COMPOTA DE PIÑA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE			
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	LECHE BAJA EN GRASA
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
CEREAL SIN AZÚCAR	TOSTADAS DE POLLO CON CREMA	ENSALADA DE POLLO CON CREMA	CEREAL BRAN FLAKES
HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	PLÁTANO
PLÁTANO	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO	CLARA DE HUEVO (2) PIEZAS
ATÉ	PAN CON MERMELEDA	PAN CON MARGARINA	ATÉ
MENÚ # 6			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS

DESAYUNO			
MALTEADA DE CHOCOLATE	MALTEADA DE CHOCOLATE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
POLLO AL HORNO CON MARGARINA SALSA MEXICANA S/ CHILE	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA YOGURT	POLLO AL HORNO CON MARGARINA CALABACITAS SALTEADAS	POLLO AL HORNO CALABACITAS AL VAPOR
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
BOLILLO	GELATINA DE NARANJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE NARANJA		GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	ATUN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS	ATUN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS
SANDIA	SANDIA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA COLADA
CENA			
TÉ	LECHE FRÍA	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)
MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CÁTSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CÁTSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CÁTSUP Y MOSTAZA	ROLLOS DE VERDURAS S/POLLO
PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	CHAYOTES AL VAPOR	
COCTEL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA, PAPAYA Y NARANJA	PAPAS A LA FRANCESA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (PERA, MANZANA, DURAZNO Y GUAYABA	CHAYOTE AL VAPOR
	COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA,		COCTEL DE FRUTAS COCIDAS

	PAPAYA NARANJA)		GALLETA CON MERMELADA
MENÚ # 6			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO
SALSA MEXICANA S/ CHILE	CALABACITAS SALTEADAS	SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/ CHILE
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	PAPAYA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN TOSTADO	PAN TOSTADO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
ATÚN EN AGUA CON VERDURAS	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS
SANDIA NO MADURA	MANZANA COCIDA	SANDIA	SANDIA
GALLETAS HABANERAS 6 PZAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS.	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS.
AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO

ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
PEPINOS CON LIMON Y SAL	CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 6			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON MAICENA SABOR NUEZ
TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO
CALABACITAS SALTEADAS	CALABACITAS SALTEADAS DOBLE RACIÓN	CALABACITAS SALTEADAS DOBLE RACIÓN	CALABACITAS AL VAPOR DOBLE RACIÓN
PAPAYA	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PAPAYA
PAN DE CAJA	GALLETAS MARIÁS CON MERMELADA	GALLETAS CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO
GELATINA DE GROSELLA			GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
ATÚN EN AGUA CON VERDURAS	ATÚN 60 g EN AGUA CON VERDURAS	ATÚN EN AGUA 60 g. CON VERDURAS	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
PAN BLANCO DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA COLADA
CENA			

TÉ JUGO NATURAL	TÉ JUGO ENVASADO	TÉ GELATINA LIGHT	TÉ JUGO NATURAL
ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
PAN DE CAJA	GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MARGARINA	GALLETAS CON MERMELADA
	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 7			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE CON AZÚCAR
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (1 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO 2 REB
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA CON CREMA SIN CHICHAROS	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE AJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO

SALPICÓN DE RES C/ LECHUGA, PAPA	BANDERILLAS 2 PZAS	SALPICÓN DE RES CON PAPA, QUESO, AGUACATE	SALPICÓN DE RES CON ZANAHORIA Y CHAYOTE COCIDO
JITOMATE, AGUACATE Y QUESO	SALSA CÁTSUP Y MAYONESA	Y JITOMATE MONDADO	PLÁTANO
PLÁTANOS CON CREMA	PLÁTANOS CON CREMA	PLÁTANOS CON CREMA	PAN DE CAJA
TOSTADAS	TOSTADAS	PAN DE CAJA	AGUA DE MELÓN COLADO
AGUA DE MELÓN	AGUA DE MEÓN	AGUA DE MELÓN COLADO	
CENA			
TE	TE	TE	TE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	SANWICH DE ATÚN A LA MEXICANA
DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIA COCIDA	ZANAHORIAS COCIDAS
PAN DE DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40 g.	GALLETAS MARÍAS 5 PZAS.
MENÚ # 7			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE CON AZÚCAR
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)
ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN NO MADURO	PERA COCIDA	MELÓN	MELÓN
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			

		SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICON DE RES C/ LECHUGA, QUESO	SALPICON DE RES C/ ZANAHORIA Y CHAYOTES COCIDO	SALPICON DE RES C/ LECHUGA, PAPA,	SALPICON DE RES CON VERDURAS
JITOMATE Y AGUACATE	PERA	JITOMATE, ZANAHORIA	COCIDAS
PERA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PLÁTANO	PLÁTANO
AGUA DE MELÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE MELÓN COLADA SIN AZÚCAR	TOSTADAS	TOSTADAS
		AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN
CENA			
TE	TE	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA
MEXICANA	MEXICANA	MEXICANA	MEXICANA
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
JICAMA RALLADA	JÍCAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MENÚ # 7			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE Y AZÚCAR	LECHE DE SOYA CON AVENA
TE DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
PACHOLAS DE POLLO (2 PZAS MEDIANAS)	PACHOLAS DE POLLO (1 PZA. PEQUEÑA)	PACHOLAS DE POLLO (1 PZA. PEQUEÑA)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO 2 REB
ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS

PAPAYA	PERA COCIDA 2 PZAS	PERA COCIDA 2 PIEZAS	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	PAN INTEGRAL
GELATINA DE UVA	ATE CON GALLETAS	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICÓN DE RES C/ VERDURAS COCIDAS	SALPICÓN DE POLLO 60 g. C/ VERDURAS COCIDAS SIN PAPA	SALPICÓN DE POLLO 60 g. C/ VERDURAS COCIDAS SIN PAPA	SALPICÓN DE POLLO C/ VERDURAS COCIDAS
PLÁTANO	PERA COCIDA	PERA COCIDA	PERA COCIDA
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN COLADA
CENA			
TE	TÉ	TE	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	ATOLE SIN LECHE	JUGO DE NARANJA NATURAL SIN COLAR
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	ATÚN A LA MEXICANA 30 g	ATÚN A LA MEXICANA 30 g	ATÚN A LA MEXICANA
PAPAYA	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	PAPAYA
JÍCAMA RALLADA	JÍCAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA CON ZANAHORIA RALLADA
	GALLETAS HABANERAS 30 g	GALLETAS HABANERAS 30 g	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 8			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS Y CREMA	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS

SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/CHILE	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA
SANDIA	SANDIA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE FRAMBUESA
COMIDA			
CREMA DE VERDURAS ARROZ PRIMAVERA	CREMA DE VERDURAS ARROZ PRIMAVERA	CREMA DE VERDURAS ARROZ PRIMAVERA	PURE DE VERDURAS ARROZ PRIMAVERA
ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	ZANAHORIAS COCIDAS CON SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	NUGGETS DE PESCADO	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO
JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
	GALLETAS MARIÁS 4 PZAS.		
MENÚ # 8			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			

CAFÉ CON LECHE SIN AZÚCAR	YOGURT	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS Y CREMA	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS Y CREMA	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA
GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS.
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE FRAMBUESA	
COMIDA			
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLA	FRUTA AL HORNO TORTILLA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLA
AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO ENVASADO	TE
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA
JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA	GELATINA

MENÚ # 8			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON VAINILLA
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
ENSALASA DE POLLO CON VERDURAS SIN CREMA	ENSALADA DE POLLO 30 GRAMOS CON VERDURAS SIN CREMA	ENSALADA DE POLLO 30 GRAMOS CON VERDURAS SIN CREMA	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS SIN CREMA
MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA 2 PZAS CON MERMELADA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES 10 PZAS.	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS
GELATINA FRAMBUESA	PAN TOSTADO CON MIEL	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	
COMIDA			
PURÉ DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
ZANAHORIAS COCIDAS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60 g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60 g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA AL HORNO	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA AL HORNO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	TÉ	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TE	TE
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON QUESO PANELA 30 g	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA 30 g	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA

JITOMATE MONDADO FRUTA FRESCA DE TEMPORADA GELATINA	CHAYOTES SALTEADOS FRUTA EN ALMÍBAR	CHAYOTES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO GELATINA
MENÚ # 9			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLAS DE HARINA
GUACAMOLE SIN CHILE	GUACAMOLE SIN CHILE	AGUACATE EN REBANADA	CHAYOTE AL VAPOR
NARANJA EN FLOR	NARANJA EN FLOR	DURAZNOS EN ALMÍBAR 2 PZAS	DURAZNOS EN ALMÍBAR 2 PZAS.
PAN DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DULCE SIN CUBIERTA 40 g	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS ESPAGUETI AL HORNO
ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE CON VERDURAS	SALCHIPULPOS SALSA CÁTSUP Y MAYONESA	ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			

CHOCOLATE	CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON	HOJALDRAS DE ATÚN CON	HOJALDRAS DE ATÚN CON	SANDWICH DE ATÚN
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA (SIN CHICHARO)	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
TE DE HOJAS DE LIMÓN	JUGO DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA 2 PZAS. QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA 2 PZAS. QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON CHAYOTES AL VAPOR	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON CHAYOTES AL VAPOR
GUACAMOLE	AGUACATE EN REBANADAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS
DURAZNOS 2 PZAS GELATINA LIGHT	DURAZNOS COCIDO 2 PZAS. GELATINA LIGHT	PAN DE CAJA GELATINA DE ANÍS	PAN DE CAJA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE VEGETALES	CONSOMÉ DE POLLO	CONSOMÉ DE POLLO
ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
ROLLO DE BISTEC CON CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE CON VERDURAS

PAPAYA NO MADURA TORTILLAS	PAPAYA NO MADURA TORTILLAS	PAPAYA TORTILLAS	PAPAYA TORTILLAS
AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS INTEGRAL DE ATÚN CON ENSALADA	HOJALDRAS INTEGRAL DE ATÚN CON ENSALADA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA
RUSA	RUSA	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE CON AZÚCAR	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON FRESA
TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
QUESO PANELA A LA PLANCHA CON CHAYOTES AL VAPOR	QUESO PANELA A LA PLANCHA 30 GRAMOS CON CHAYOTES AL VAPOR DOBLE RACIÓN	QUESO PANELA A LA PLANCHA 30 GRAMOS CON CHAYOTES AL VAPOR DOBLE RACIÓN	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON CHAYOTES AL VAPOR DOBLE RACIÓN
DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE ANÍS	PAN TOSTADO CON CAJETA	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA D E ANÍS
COMIDA			
CONSUMÉ CON VERDURAS	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	CONSOME CON VERDURA SIN SAL
ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO

ROLLO DE BISTEC EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC 60 g EN CALDILLO TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE BISTEC 60 g EN CALDILLO TOMATE C/ VERDURAS	ROLLO DE PECHUGA EN CALDILLO DE TOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABAS COCIDO	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANEWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA CON CREMA
DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	DURAZNOS EN ALMÍBAR
	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	
MENÚ # 10			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ROLLO DE JAMÓN DE PAVO 2 PZAS. CON ENSALADA MIXTA
PLÁTANO	PLÁTANO	PLÁTANO	MANZANA COCIDA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	PAN DE CAJA
GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			

CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
MIXTOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA	SINCRONIZADA	SINCRONIZADA	QUESADILLA CON POLLO GUISADO
SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE DULCE 1 PZA. 40 g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40 g.	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40 g.	
<u>NOTA: EL JAMÓN DEBERÁ SER DE PAVO</u>			
MENÚ # 10			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TE DE ANÍS	TE DE ANÍS	TE DE ANÍS	TE DE ANÍS
CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO
MANZANA	MANZANA COCIDA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	MANZANA	MANZANA

		PAN DE CAJA GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	PAN DE CAJA BLANCO
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	PURE DE CHAYOTE	PURÉ DE VERDURAS
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
AGUA DE FRUTAS SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS	AGUA DE FRUTAS
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
OMELETT DE ESPINACA	OMELETT DE ESPINACA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA
SALSA PICO DE GALLO	ZANAHORIAS SALTEADAS	MEXICANA	MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
		FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MENÚ # 10			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TE DE ANÍS	TE DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TE DE ANÍS

HUEVO REVUELTO ENSALADA MIXTA	HUEVO REVUELTO 1 PZA. ENSALADA MIXTA	HUEVO REVUELTO 1 PZA. ENSALADA MIXTA	CLARAS DE HUEVO CON JITOMATE ENSALADA MIXTA
MANZANA	MANZANA COCIDA 2 PIEZAS	MANZANA COCIDA 2 PIEZAS	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA MOSAICO DE AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA MOSAICO DE AGUA
COMIDA			
PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
MIXIOTE DE POLLO	MIXIOTE DE POLLO (1 PZA. CHICA)	MIXIOTE DE POLLO (1 PZA. CHICA)	MIXIOTE DE POLLO
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE DE FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
PERA AL HORNO	PERA	PERA	PERA AL HORNO CON MERMELADA
MENÚ # 11			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS

DESAYUNO			
ATOLE DE CAJETA	YOGURT	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
BISTECK ENCEBOLLADO	ZUCARITAS	BISTECK ENCEBOLLADO	BISTECK ENCEBOLLADO
ENSALADA DE VERDURAS	PAPAYA	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS AL HORNO
PAPAYA	CARLOS V	PAPAYA	PAPAYA
BOLILLO		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
YOGURT		YOGURT	GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CEVICHE DE ATÚN	CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS	GALLETAS SALADAS	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA DE POLLO	NUGGET DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
BOLILLO INTEGRAL	BOLILLO INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO

MENÚ # 11			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE
TE DE LIMÓN	TE DE LIMÓN	TE DE LIMÓN	TE DE LIMÓN
BISTECK ENCEBOLLADO	BISTECK ENCEBOLLADO	BICTECK ENCEBOLLADO	BISTECK ENCEBOLLADO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ÁCIDO	JUGO ENVASADO	JUGO DE FRUTA NATURAL
MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA PAN INTEGRAL	FRUTA AL HORNO PAN INTEGRAL	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA PAN DE CAJA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA PAN DE CAJA
MENÚ # 11			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR CAJETA
TE DE LIMÓN	TE DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TE DE LIMÓN
BISTECK ENCEBOLLADO	PECHUGA DE POLLO 30 GRAMOS ENCEBOLLADO	PECHUGA DE POLLO 30 GRAMOS ENCEBOLLADO	PECHUGA DE POLLO ENCEBOLLADO
ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS DOBLE RACIÓN	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS DOBLE RACIÓN	ENSALADA DE VERDURAS DOBLE RACIÓN
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABAS COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE NARANJA			GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
ATÚN A LA VERACRUZANA	TORTITAS DE CHAYOTE EN SALSA	TORTITAS DE CHAYOTE EN SALSA	TORTITAS DE CHAYOTE EN SALSA
GALLETAS HABANERAS	VERDE	VERDE	VERDE
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMÍBAR
AGUA DE PAPAYA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PAPAYA

CENA			
TE	TE	TE	TE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA 30 g	PECHUGA A LA PLANCHA 30 g	PECHUGA A LA PLANCHA
CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	PURE DE MANZANA	PURE DE MANZANA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 12			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON CHOCOLATE	LECHE CON CHOCOLATE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TACOS DE POLLO CON LECHUGA, CREMA Y QUESO	TACOS DE POLLO CON LECHUGA, CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA
COCKTAIL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCKTAIL DE FRUTAS CON GRANADINA	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA DE FRAMBUESA	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS GELATINA DE FRAMBUESA	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS GELATINA DE FRAMBUESA
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO
CALABACITAS	CALABACITAS	CALABACITAS	CALABACITAS

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLAS	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLAS	FRUTA COCIDA CON MERMELADA TORTILLAS	FRUTA COCIDA CON MERMELADA TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE CON AZÚCAR
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO
HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	GELATINA
ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA SALTEADAS	
MENÚ # 12			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	LECHE	ATOLE SIN LECHE
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
TACOS DE POLLO CON LECHUGA, CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/ JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/ JITOMATE EN TORTILLA DE MAÍZ
COCKTAIL DE FRUTAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA LIGHT	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			

SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO
CON CALABACITAS	CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
TE	TÉ	TÉ	TE
EMPANADA DE CHAMPIÑONES	EMPANADA DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	PAPAYA	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS
ZANAHORIAS RALLADAS CON LIMÓN	ZANAHORIA SALTEADA	GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MERMELADA
MENÚ # 12			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
COCKTAIL DE RUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS

GELATINA DE NARANJA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBÓNDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBÓNDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBÓNDIGAS DE SOYA EN CALDILLO
CALABACITAS	DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA COCIDA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA
MENÚ # 13			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO

EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	CASCOS DE GUAYABA EN ALMÍBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMÍBAR
GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR	ARROZ AL VAPOR
TORTAS DE PAPA (3 PIEZAS)	TORTAS DE PAPA (2 PIEZAS)	PICADILLO A LA CUBANA	PICADILLO A LA CUBANA
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE PEPINOS Y JÍCAMA	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLAS	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA TORTILLAS	COMPOTA DE FRUTA TORTILLAS	COMPOTA DE FRUTA TORTILLAS
AGUA DE PINA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)			
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL CON CARNE MAGRA DE RES
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
PAN DE CAJA BLANCO			
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 13			

DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE TE DE MANZANILLA	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE TE DE MANZANILLA	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE TE DE MANZANILLA	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE TE DE MANZANILLA
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS
MELÓN NO MADURO	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	MELÓN	MELÓN
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE GROSELLA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR
PICADILLO A LA CUBANA	PICADILLO A LA CUBANA	TORTAS DE PAPA	TORTAS DE PAPA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	ENSALADA DE PEPINO Y JÍCAMA	ENSALADA DE PEPINO Y JÍCAMA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	COMPOTA DE FRUTA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE PINA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PINA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PINA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PINA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO ENVASADO	TE
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	PAN BLANCO DE CAJA

ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 13			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE DE SOYA
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN
CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE GROSELLA	GALLETAS MARÍAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
PURÉ DE ZANAHORIA	PURE DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR
TORTAS DE PAPA	PICADILLO DE SOYA A LA CUBANA	PICADILLO DE SOYA A LA CUBANA	PICADILLO DE SOYA A LA CUBANA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE SANDIA (COLADA)	AGUA DE SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
CENA			

ATOLE DE NUEZ JUGO ENVASADO	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE JUGO ENVASADO	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE TE	ATOLE SIN LECHE JUGO NATURAL
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	PECHUGA A LA MEXICANA
FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 14			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE VAINILLA CON LECHE JUGO ENVASADO	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE JUGO ENVASADO	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE JUGO ENVASADO	ATOLE SIN LECHE JUGO ENVASADO
ENCHILADAS VERDES CON POLLO, CREMA Y QUESO SIN CHILE	HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y CAJETA	ENCHILADAS VERDES CON POLLO, CREMA Y QUESO SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO SIN CHILE, QUESO Y CREMA
ZANAHORIAS AL VAPOR	CHAYOTES GRATINADOS	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA MOSAICO CON LECHE	GELATINA MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
MILANESA DE POLLO	MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIAS CON LIMÓN	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA

TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO MARINA CON JAMÓN DE PAVO	JUGO ENVASADO MARINA CON JAMÓN DE PAVO	JUGO ENVASADO MARINA CON JAMÓN DE PAVO	JUGO ENVASADO MARINA DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 14			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE SIN LECHE
TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
ENCHILADAS VERDES CON POLLO, QUESO, CREMA Y SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO, QUESO, CREMA Y SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO, CREMA Y SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO, SIN CHILE, CREMA Y QUESO
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA	MANZANA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA MOSAICO CON AGUA	
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA

NOPAL ASADO CON SAL	NOPAL ASADO CON SAL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
TE			
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO NATURAL	ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE
MARINA DE JAMÓN DE PAVO	MARINA DE JAMÓN DE PAVO	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	FRUTA AL HORNO	MARINAS DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	EJOTES AL VAPOR	CREMA, UNA CUCHARADITA POR RACIÓN	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 14			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON VAINILLA
TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO	TE DE HOJAS DE NARANJO
ENCHILADAS VERDES CON POLLO, CREMA, QUESO SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO 30 g, POCA CREMA Y QUESO PANELA SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO 30 g, POCA CREMA Y QUESO PANELA SIN CHILE	ENCHILADAS VERDES CON POLLO 30 g SIN CHILE, QUESO Y CREMA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	PAN TOSTADO MERMELADA	PAN CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MERMELADA

GELATINA MOSAICO EN AGUA			
COMIDA			
CONSUMÉ DE POLLO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PECHUGA A LA PLANCHA 60 g	PECHUGA A LA PLANCHA 60 g	PECHUGA A LA NARANJA
PECHUGA A LA NARANJA	NOPAL ASADO 2 PZAS	NOPAL ASADO 2 PZAS	NOPAL ASADO 2 PZAS
ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
FRUTA COCIDA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
TORTILLAS	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)			
CENA			
ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TE	JUGO ENVASADO
MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN
1 CUCHARADA POR RACIÓN	2 CUCHARADITAS POR RACIÓN	3 CUCHARADAS POR RACIÓN	
FRUTA DE TEMPORADA EN DULCE	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
GELATINA DE AGUA	GALLETAS MARIÁS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 15			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
CHILAQUILES ROJOS CON POLLO,	CHILAQUILES ROJOS CON POLLO,	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS	FAJITAS DE POLLO CON VERDURA

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

YOGURT NATURAL TE DE HIERBABUENA	YOGURT NATURAL TE DE HIERBABUENA	LECHE TE DE HIERBABUENA	ATOLE SIN LECHE TE DE HIERBABUENA
CHILAQUILES ROJOS CON POLLO , CREMA Y QUESO SIN CHILE	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS	FAJITAS DE POLLO CON VERDURA	FAJITAS DE POLLO CON VERDURA
ENSALADA MIXTA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA	PIÑA
PIÑA	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TOSTADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	TOSTADAS	TOSTADAS
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURA CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MIEL
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
		GELATINA	
MENÚ # 15			

HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA
FAJITAS DE POLLO CON VERDURA	FAJITAS DE POLLO 30 g CON VERDURA	FAJITAS DE POLLO 30 g CON VERDURA	FAJITAS DE POLLO CON VERDURA
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS MARÍAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE POLLO 60 g	TINGA DE POLLO 60 g	TINGA DE POLLO
ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS
FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE PIÑA COLADA	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TE	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURAS	ROLLOS DE VERDURAS	CALABACITAS AL VAPOR CON TROZOS DE
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	QUESO PANELA SIN SAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	FRUTA AL HORNO
GELATINA	GALLETAS MARÍAS 4 PZAS.	PAN TOSTADO 1 PZA.	PAN BLANCO DE CAJA INTEGRAL

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado
Licuado de durazno con leche de soya con azúcar	Atole de maicena sabor fresa con leche de soya con azúcar	Atole de avena con leche de soya con azúcar	Licuado de almendras con leche de soya con azúcar	Atole de amaranto con leche de soya con azúcar	Licuado de plátano y almendras con leche de soya con azúcar	Atole de maicena con vainilla con leche de soya con azúcar
Quesadillas de hongos sin sal en tortilla de maíz	Enfrijoladas 3 piezas de tortillas	Quesadillas de huitlacoche sin sal en tortilla de harina	Entomatadas con tortillas de maíz 3 piezas	Quesadillas de papa con tortilla de maíz	Enchiladas con tortillas de maíz rellenas de requesón	Verduras salteadas
Manzana al horno con mermelada 2 piezas	Duraznos en almíbar (200 g)	Pera cocida 1 pieza grande	Guayabas en almíbar 3 piezas	Cocktail de frutas cocidas	Piña en almíbar	Papaya
Calabacitas guisadas	Papa al horno con margarina sin sal	Chayotes al vapor	Zanahorias salteadas	Calabacitas salteadas	Chayotes salteados	Zanahorias al vapor

Pan integral de caja con mermelada (1 rebanada)	Galletas marías 5 pzas. con cajeta	Pan blanco de caja	Pan blanco de caja con mermelada	Pan integral de caja con mermelada	Pan blanco 1 rebanada con cajeta	Pan integral de caja
Gomitas	Bombones	Gelatina	Caramelos	Gomitas	Bombones	Gelatina

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
COMIDA						
Puré de verduras sin sal	Sopa de chayote sin sal	Sopa de verduras sin sal	Puré de zanahoria sin sal	Sopa de verduras sin sal	Puré de verduras sin sal	Sopa de calabaza sin sal
Codito al horno sin sal	Arroz rojo con zanahorias sin sal	Espagueti al horno sin sal	Arroz verde con papa sin sal	Espagueti al horno sin sal	Arroz blanco con zanahoria	Codito al horno sin sal
Tinga de pollo a base de soya	Chilacayotes guisados	Pollo a base de soya con jitomate y papas sin sal	Milanesa de res a base de soya con claras de huevo	Ceviche de soya	Quesadillas de flor de calabaza con tortilla de maíz	Picadillo de soya con zanahoria y papa
Calabaza en dulce	Fruta cristalizada	Camote en dulce	Fruta cristalizada	Fruta al horno con mermelada	Calabaza en dulce	Fruta en almíbar
Pan de caja 2 rebanadas	Tortillas de maíz 2 pzas.	Pan integral de caja, 2 rebanadas	Pan de caja 2 rebanadas	Pan blanco de caja 2 piezas	Pan de caja 1 rebanada	Tortilla de maíz 2 piezas

Caramelos	Gomitas	Bombones	Ate	Caramelos	Bombones	Gomitas
Agua de frutas (no ácida) con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar	Agua de frutas (no ácida), con azúcar

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar.

MENÚ PARA CIRROTICO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA						
Atole de maicena con leche de soya con azúcar	Atole de arroz con leche de soya con azúcar	Atole de amaranto con leche de soya con azúcar	Atole de avena sin leche, con azúcar	Atole de maicena con leche de soya con azúcar	Atole de amaranto con leche de soya	Atole de maicena con leche de soya
Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado
Zanahorias salteadas	Quesadillas de flor de calabaza sin sal	Chayotes salteados	Quesadillas de champiñones	Chilacayotes con elote y jitomate	Quesadillas de huitlacoche	Chayotes con jitomatel
Fruta en almíbar 150g	Manzana al horno con mermelada	Fruta al horno c/ canela, margarina y azúcar	Papaya picada escarchada	Fruta en almíbar	Cóctel de frutas cocidas	Fruta en almíbar 150 g
Pan integral con mermelada (2)	Pan con miel 1 pieza	Pan integral con mermelada (2) piezas	Pan de caja (2) piezas	Pan integral con cajeta	Pan de caja con mermelada	Pan de caja con miel (2) piezas

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar
 EN CASO DE REQUERIR SE SOLICITARA EXTRA LO SIGUIENTE:

1. CLARA DE HUEVO
2. GELATINA
3. POLLO

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

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

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CENA						
* Atún con verduras cocidas	Flan napolitano	Yogurt	Chayotes gratinados	Queso panela 40 g	Rollos de jamón con queso, 40g y 2 rebanadas	Yogurt 200ml
- Galletas marías con ate, 6 piezas 40g	Palanqueta de cacahuate	Gomitas 50g	Chocolate macizo	Arroz con leche	Bombones 60 g	Alegría 60g
+ Zanahoria rallada con limón y sal	Betabel rallado con limón	Jugo de naranja sin colar	Papaya con avena	Cóctel de frutas con salvado 20g	All bran con leche 20g y 200 ml	Licudo de ciruela 200ml
BLANDA						
Ensalada de mango y papaya 200 g	Jugo de papaya 200 ml	Yogurt 120 ml con salvado	Papaya con avena 150 g y 30 g	Mango picado 200 g con salvado	Puré de ciruela pasa	Jugo de papaya

DIETAS NEFROPATAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Yogurt 120 ml	Pechuga asada 60g	Atún en agua con verduras cocidas 60 g	Queso panela 40 g	Huevo duro con limón	Yogurt 120 ml	Alegría
Gomitas 60g	Pan tostado con miel	Bombones 60 g	Galletas marías con mermelada	Ate	Fruta cocida con miel	Galletas marías con miel
COMIDA						
Atún en agua sin sal 60 g.	Alegría 30g	Pechuga a la plancha 60 g.	Pescado a la plancha 60 g.	Picadillo sin sal 60 g	Alegría 30 g.	Muslo 60 g.
Bombones 60 g.	Gomitas 60g	Paleta de caramelo	Ate 40 g.	Fruta en almibar	Dulce macizo 24 g.	Ate 40 g
CENA						
Pan tostado con mermelada, 1 ración	Gomitas, 6 piezas	Bombones, 4 piezas	Galletas marías con mermelada, 4 piezas	Ate (40g)	Paleta de caramelo, 1	Alegría, 1 pieza

					pieza	
--	--	--	--	--	-------	--

ASTRINGENTE HIPER - HIPER

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Pechuga a la plancha 60 g.	Papa al horno	Pollo al horno 60 g	Zanahorias cocidas	Bistec asado 60 g	Chayotes cocidos	Bistec asado 60 g
Pan tostado	Guayabas cocidas	Galletas marías	Pan tostado	Plátano	Pera cocida	Gelatina de agua
COMIDA						
Pescado empapelado 60g	Bistec asado 60 g.	Pechuga a la plancha 60 g	Pescado a la plancha 60 g.	Bistec asado 60 g	Papa al horno	Pechuga a la plancha
Plátano	Gelatina de agua	Galletas marías 5 pzas	Ate 40 g.	Guayabas cocidas	Pan tostado	Pera cocida
CENA						
Pollo cocido con verdura (zanahoria y papa)	Emparedado de pollo	Quesadillas de papa en tortilla de harina	Puntas de bistec con chayotes	Pechuga empapelada a la plancha con zanahorias	Zanahorias cocidas	Pan tostado

MENÚ PARA DIETAS PICADAS

DESAYUNO						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural	Jugo natural
Malteada de fresa	Leche fría	Yogurt	Atole con leche	Yogurt	Malteada de chocolate	Atole con leche
Pollo cocido con jitomate	Jamón de pavo 2 rebanadas picada	Huevo a la mexicana	Queso panela con verduras cocidas	Hot cakes con mermelada	Salchicha guisada con jitomate	Huevo revuelto con jitomate
Pan de caja blanco	Pan de caja blanco	Pan integral	Pan de caja blanco	Duraznos en almíbar	Pan de caja blanco	Pan integral de caja
Compota de manzana	Plátano	Pera o manzana al horno	Papaya picada	Gelatina	Papaya picada	Mango en almíbar

COMIDA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa de fideo	Sopa de verduras	Sopa de letras	Sopa crema de verduras	Consomé con verduras	Sopa de monición	Sopa crema de verduras
Consomé de pollo c/ pollo y verduras picadas finamente con limón	Ensalada de atún con crema (papa y zanahoria finamente picadas)	Pollo picado con champiñones en su jugo	Picadillo semicaldos (res sin grasa y suave con verduras finamente picadas)	Filete de pescado empapelado	Calabacitas gratinadas	Albóndigas de res pequeñas
Tortilla de maíz	Pan de caja	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Pan de caja blanco	Tortilla de maíz
Durazno en almíbar	Pera cocida	Manzana al horno	Papaya picada	Plátano	Papaya picada	Guayabas cocidas

CENA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado	Jugo envasado
Malteada de fresa	Yogurt	Atole de maicena fresa	Leche	Malteada de chocolate	Atole de vainilla	Leche
Jamón con ensalada rusa con crema	Papaya	Queso panela con verduras	Cereal	Pollo cocido con jitomate	Hot cakes	Cereal
Pan de caja	Cereal	Pan integral	Plátano	Pan de caja	Papaya	Plátano
Compota de manzana	Pan dulce sin cubierta	Pera o manzana al horno	Gelatina	Duraznos en almíbar picados	Gelatina	Gelatina

CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Leche Jugo envasado Natilla Pera cocida Zanahoria Pan blanco de caja	Atole con leche Jugo envasado Yogurt Durazno en almíbar Chayote Pan blanco de caja	Leche con fresa Jugo nat. (naranja) Yogurt Guayaba en almíbar Zanahoria Pan blanco de caja	Leche con vainilla Jugo envasado Natilla Papaya Chayote Pan blanco de caja	Atole sin leche Jugo envasado Yogurt Durazno en almíbar Calabaza Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo natural Gelatina Guayaba en almíbar Zanahoria Pan blanco de caja	Leche Corn flakes Jugo envasado Flan Plátano
COMIDA						
Sopa de pasta Hígado de pollo con zanahoria Manzana cocida Agua de sabor Pan de blanco de caja	Sopa de verduras molida Molida de res con calabaza Papaya Agua de sabor Pan de blanco de caja	Sopa crema Jamón de pavo con zanahoria Manzana en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa de pasta Pollo con chayote Pera cocida Agua de sabor Pan blanco de caja	Consomé de verduras Hígado de pollo con espinacas Guayaba cocida Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa crema de verduras Molida de pollo con calabaza Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa de pasta Carne molida de ternera con chícharos Pera cocida Agua de sabor Pan blanco de caja
CENA						
Atole con leche Jugo envasado Yogurt Guayabas cocidas Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche Corn flakes Jugo envasado Plátano Gelatina de agua	Leche con fresa Jugo envasado Flan napolitano Durazno en almíbar Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo envasado Yogurt Manzana Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche con fresa Jugo envasado Yogurt Papaya Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo envasado Natilla Durazno Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche con vainilla Jugo envasado Yogurt Papaya Gelatina Pan blanco de caja

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO						
8	9	10	11	12	13	14
Leche con vainilla Jugo envasado Natilla Ciruela Zanahoria Pan blanco de caja	Atole con leche Jugo envasado Flan napolitano Pera Calabaza Pan blanco de caja	Malteada de fresa Jugo envasado Yogurt Guayaba Chayote Pan blanco de caja	Leche Jugo envasado Yogurt Manzana Zanahoria Pan blanco de caja	Atole con leche Jugo envasado Natilla Pera Chayote Pan blanco de caja	Leche Corn flakes Jugo envasado Plátano Gelatina	Leche con vainilla Jugo envasado Yogurt Mango en almíbar Zanahoria Pan blanco de caja
COMIDA						
Sopa crema Jamón de pavo con chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa de verduras Molida de ternera con espinacas Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa de pasta Hígado de pollo con calabaza Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Caldo de pollo Pollo con verduras cocidas Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa crema Jamón de pavo con zanahoria Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa de pasta Carne molida de ternera con verduras Manzana Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa crema Pollo con chayote Fruta en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja
CENA						
Atole con leche Jugo envasado Yogurt Durazno en almíbar Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche Cereal Jugo envasado Plátano Gelatina de agua	Atole de maicena Jugo envasado Natilla Manzana Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo envasado Yogurt Papaya Gelatina en agua Pan blanco de caja	Atole de vainilla Jugo envasado Natilla Durazno en almíbar Gelatina en agua Pan blanco de caja	Leche de fresa Jugo envasado Yogurt Papaya Pan blanco de caja	Leche Cereal Jugo envasado Plátano Gelatina

ALGUNAS PAPILLAS SE TENDRAN QUE MODIFICAR DE ACUERDO CON EL PADECIMIENTO, COMO ES EL CASO DE LOS DIABÉTICOS LO CUAL SERA ESPECIFICADO POR LA DIETISTA RESPONSABLE DE CADA PISO.

DIETAS COMPLEMENTARIAS

COMPLEMENTARIA 1 (250 KCAL) SÓLO FRUTA 4 MESES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Manzana	Guayaba	Pera	Papaya	Plátano	Manzana	Plátano

COMPLEMENTARIA 2 (500 KCAL) FRUTA Y VERDURA 5-6 MESES

Manzana	Durazno	Pera	Manzana	Plátano	Pera	Papaya
Zanahoria	Chayote	Papa	Calabaza	Espinaca	Chícharo	Chayote

COMPLEMENTARIA 3 (750 KCAL) FRUTA, VERDURA Y CARNE 7-10 MESES

Manzana	Durazno	Pera	Papaya	Plátano	Manzana	Durazno
Zanahoria	Chayote	Papa	Calabaza	Espinaca	Chícharo	Chayote
Pollo	Carne de res magra	Hígado de pollo	Pollo	Carne de res magra	Hígado de pollo	Pollo

- SE COMPLEMENTARÁN CON PURÉ DE CEREAL, ÚNICAMENTE DE ARROZ Y AVENA, JUGO ENVASADO Y GELATINA
- LAS PREPARACIONES DE HÍGADO DE POLLO DEBERÁN SER MANEJADOS ADECUADAMENTE, SINO NO SE ACEPTARÁN
- LA CARNE MOLIDA DE RES ASÍ COMO LA DE POLLO DEBERÁ SER MAGRA

MENÚS DE COMPLASCENCIAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS

- BANDERILLAS
- CALDO DE POLLO O DE RES CON VERDURAS
- CARNE ASADA O PECHUGA
- CHILAQUILES CON POLLO O QUESO PANELA EN TROZO
- CLUB SÁNDWICH
- CORN FLAKES, ZUCARITAS, CHOCO KRISPIN, BRAN FLAKES, FRUTS LUPS INDIVIDUAL.
- CROQUETAS DE POLLO O DE ATÚN
- EMPANADAS
- ENCHILADAS
- ENFRIJOLADAS
- FILETE DE PESCADO EMPANIZADO, A LA PLANCHA O EMPAPELADO
- HAMBURGUESA CON BOLLO CON PURÉ DE PAPA
- HAMBURGUESA CON PAPAS A LA FRANCESA
- HOT CAKES CON MIEL, CAJETA O MERMELADA
- HUEVOS AL GUSTO
- MILANESA DE POLLO O RES CON PAPAS A LA FRANCESA
- MOLLETES
- QUESADILLAS
- SALCHIPULPOS
- SINCRONIZADAS
- TACOS DE POLLO, CARNE O PAPA
- TORTAS

SOPAS

- ARROZ
- DE PASTA
- SOPA CREMA DE ELOTE. ZANAHORIA, HONGOS, ESPÁRRAGOS
- ESPAGUETI A LA ITALIANA, BLANCO O A LA BOLOGÑESA
- SOPA DE CODITO EN FRÍO
- SOPA DE VERDURAS
- CONSOME DE POLLO
- LENTEJAS
- SOPA DE FRIJOL

BEBIDAS Y POSTRES

- ARROZ CON LECHE
- CÓCTEL DE FRUTAS CRUDAS (SANDÍA, MELÓN, GUAYABA Y PIÑA) COCIDAS (DURAZNO, MANGO, PERA, MANZANA Y GUAYABA)
- DANONINO
- FLAN NAPOLITANO
- GELATINA DE LECHE
- GELATINA INDIVIDUAL
- JUGO DE 250 ML. TETRA PACK SABOR ; DURAZNO, GUAYABA, MANGO, UVA Y MANZANA
- MAMUT
- NIEVE
- PALETA DE HIELO
- QUICK SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA
- YOGURT INDIVIDUAL SABOR; FRESA, MANGO, DURAZNO, MANZANA, ZARZAMORA

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

1	2	3	4	5
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
30	30	30	30	30
CEREAL CON LECHE (INDIVIDUAL)	CUERNITO CON QUESO PANELA	SANDWICH DE POLLO CON CREMA	HOJALDRA DE ATÚN CON CREMA	HUEVO COCIDO (2 PZAS) CON VERDURA COCIDA
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMIBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA MOSAICO
30	30	30	30	30
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
30	30	30	30	30
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
30	30	30	30	30
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
30	30	30	30	30

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

6	7	8	9	10
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
30	30	30	30	30
EMPANADA DE POLLO	SANDWICH DE QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON QUESO PANELA	HAMBURGUESA DE POLLO	EMPANADA DE ATUN
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMÍBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE FRESA	GELATINA DE NARANJA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE GROSELLA
30	30	30	30	30
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
30	30	30	30	30
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
30	30	30	30	30
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
30	30	30	30	30

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 1 AL 7

1	2	3	4	5	6	7
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE	PEPITOS	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	CHAPATA DE ENSALADA DE ATÚN
250	250	250	250	250	250	250
GUAYABA 2 PZAS. MEDIANAS	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
BARRA DE COCO	ALEGRÍA	MUEGANOS	GOMITAS	MAZAPÁN	PALANQUETA	CARLOS V
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE ANÍS	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA COMBINADA DE AGUA C/LECHE	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE LECHE (FRESA)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 8 AL 14

8	9	10	11	12	13	14
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO PANELA	PEPITOS	HAMBURGUESA DE RES CON PAPAS	TORTA DE MILANESA (POLLO)	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA
250	250	250	250	250	250	250
MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
BUBULUBU	MUEGANOS	GOMITAS	BARRA DE COCO	MAZAPÁN	COCADA	PALANQUETA
250	250	250	250	250	250	250
FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA COMBINADA DE AGUA C/LECHE	GELATINA DE ANÍS	GELATINA DE LECHE (CHOCOLATE)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 15 AL 21

15	16	17	18	19	20	21
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
250	250	250	250	250	250	250
TORTA DE SALCHICHA CON QUESILLO	CHAPATA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HAMBURGUESA CON PAPAS	CUERNITO DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON POLLO
250	250	250	250	250	250	250
PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	PERA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANS	PLÁTANO
250	250	250	250	250	250	250
CARLOS V	MINI MAMUT	PALANQUETA	COCADA	MAZAPÁN	BUBULUBU	GOMITAS
250	250	250	250	250	250	250
ARROZ CON LECHE	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE UVA	GELATINA LECHE (FRESA)	GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE NUEZ	GELATINA DE PISTACHE
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 22 AL 28

22	23	24	25	26	27	28
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
250	250	250	250	250	250	250
TORTA EUROPEA	CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	CUERNITO DE SALCHICHA CON QUESILLO	TORTA DE MILANESA	TORTA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE
250	250	250	250	250	250	250
PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA
250	250	250	250	250	250	250
PALETÓN	BARRA DE COCO	CARLOS V	MUEGANOS	PALANQUETA	COCADA	MINI MAMUT
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE NARANJA	GELATINA COMBINADA DE LECHE C/AGUA	GELATINA DE JEREZ	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE NARANJA
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
MENÚ SEMANAL (COLACIÓN) 29 AL 31

29	30	31
BOING DE SABORES	BOING DE SABORES	BOING DE SABORES
250	250	250
PEPITOS	MARINA DE ATÚN	TORTA DE MILANESA
250	250	250
NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	PERA
250	250	250
PALETÓN	MALVAISCOS	PALANQUETA
250	250	250
GELATINA DE PISTACHE	FLAN	GELATINA DE AGUA (FRAMBUESA)
250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250