



HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

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

**Procedimiento de
Contratación:**

Licitación Pública

Carácter:

Nacional

Clasificación:

Electrónica

Número CompraNet:

LA-012NAW001-N92-2012

Tipo:

Servicios

**Objeto de la
Contratación:**

“Contratación del Servicio de Alimentación para pacientes, médicos residentes y personal del Hospital Juárez de México, 2013”

INDICE

	Página
PRESENTACIÓN	3
GLOSARIO	4
SECCIÓN I DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN	6
SECCIÓN II OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	9
SECCIÓN III FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA.	12
SECCIÓN IV REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LICITANTES	31
SECCIÓN V CRITERIOS ESPECIFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES	35
SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES.	43
SECCIÓN VII DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES.	62
SECCIÓN VIII FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES.	63
SECCIÓN IX DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.	133

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

PRESENTACIÓN

El Hospital Juárez de México a través de la Dirección de Administración por conducto de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios ubicada en Av. Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, con código postal 07760. Delegación Gustavo A. Madero, en la Ciudad de México D.F., en cumplimiento a lo establecido por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; a lo dispuesto por los artículos: 26 fracción I, 26 Bis fracción II, 28 fracción I, 29 y 47 fracción I de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Artículo 39 del REGLAMENTO de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y demás disposiciones legales aplicables en la materia; realizará un procedimiento de Licitación Pública Nacional **Electrónica**, cuyo objeto es la contratación del **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MEDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013"**

El presente procedimiento se emite de conformidad con la autorización de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, contenida en el Oficio Número **No. 315-A-04891 de fecha 30 de Octubre del 2012**, emitida por la Dirección General de Programación y Presupuesto "A" de la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, así mismo con fundamento en los artículos 31 Fracción XVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 6, 15, 35 y 50 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 8 A y 146 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria; 24 y 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; y 65 Fracción XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en el entendido de que el ejercicio de los recursos, estará sujeto a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados y al calendario de gastos que se autorice la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, para el Ejercicio Fiscal 2013, sin responsabilidad para el HOSPITAL.

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:	La que de acuerdo a sus necesidades solicite o requiera la adquisición de bienes muebles o servicios. ❖ Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
ÁREA TECNICA:	La que establezca especificaciones y normas de carácter técnico, de los bienes requeridos, evalúa la propuesta técnica de las proposiciones y es responsable de responder en la junta de aclaraciones sobre los requisitos técnicos. ❖ Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
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.
DOF:	Diario Oficial de la Federación.
INVESTIGACIÓN DE MERCADO:	La verificación de la existencia de proveedores a nivel nacional y del precio estimado basado en la información que se obtenga en la propia Dependencia o Entidad, de la Plataforma Compranet, de organismos públicos o privados, de fabricantes de BIENES o prestadores de SERVICIOS, o una combinación de dichas fuentes de información.
LEY :	La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
LICITANTE(S):	La persona física o moral que participe en la presente licitación.
MIPYMES:	Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa.
OIC:	El Órgano Interno de Control en el Hospital Juárez de México.
PARTIDA:	La división o desglose de los BIENES o SERVICIOS, contenidos en un procedimiento de contratación o en un CONTRATO o PEDIDO, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos.
PROPOSICION(ES):	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 Juárez de México celebre el CONTRATO O PEDIDO derivado de la presente licitación.
REGLAMENTO:	El Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
SERVICIO:	Los que se contraten con motivo del procedimiento de contratación.
SFP:	La Secretaría de la Función Pública.
TESOFE:	La Tesorería de la Federación.

SECCIÓN I
DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

a) Convocante; Área Contratante y Domicilio.

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

El Área contratante es la Dirección de Administración a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, quien tiene su domicilio ubicado en Av. Instituto Politécnico Nacional # 5160, Col. Magdalena de las Salinas, Delg. Gustavo A. Madero, C.P.7760, Ciudad de México D.F.

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

1. Con fundamento en lo que establecido por el artículo 26 Bis de la LEY, los medios de participación que podrán utilizar los Licitantes dentro del presente procedimiento de contratación corresponderán a:

Fracción I.- Presencial ()

Fracción II.- **Electrónica** (**X**)

Fracción III.- Mixta ()

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

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

2. En los casos, de Licitaciones Públicas Presenciales o Mixtas NO habrá recepción de proposiciones a través de servicio postal o mensajería.

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

Fracción I.- Nacional (X)

Fracción II.- Internacional Bajo la Cobertura de Tratados ()

Fracción III.- Internacional Abierta ()

c) Número de identificación de la convocatoria.

El número de procedimiento de identificación de esta Licitación Pública en la plataforma CompraNet es:

LA-012NAW001-N92-2012

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

1. **Anual 2013 (x)**
2. Plurianual ()

e) Idiomas en que podrán presentarse las proposiciones:

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

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

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

La autorización presupuestal para la disponibilidad de recursos que amparan la adquisición de los bienes mencionados en la presente convocatoria, consta a través del Oficio **No. 315-A-04891**, emitido por la Dirección General de Programación Organización y Presupuesto "A", de fecha 30 de Octubre de 2012, en el cual emite autorización especial para que el hospital convoque, adjudique y en su caso formalice la contratación de adquisiciones de bienes y servicios cuya vigencia iniciara en el ejercicio fiscal 2013, así mismo señala que el ejercicio de los recursos estarán sujetos a la disponibilidad financiera y presupuestaria que apruebe la H. Cámara de Diputados, de conformidad con lo previsto en el artículo 35 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y 146 de su Reglamento.

Correspondiendo dicha disponibilidad a recursos:

Fiscales y propios ()

Créditos Externos ()

Recursos de Terceros ()

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

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

SECCIÓN II

OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

a) Objeto de la Licitación.

El objeto de la Licitación Pública de Carácter Nacional Electrónica, es la contratación del **“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013”**

De conformidad con el artículo 39, Fracción II, inciso (a), segundo párrafo del REGLAMENTO, los REQUISITOS TÉCNICOS de este servicio a través de la presente Convocatoria se incluyen en el apartado de formatos de la Sección VIII de la misma.

b) Partidas.

La presente Convocatoria, se encuentra integrada por **1 PARTIDA** que se describe en la descripción técnica del servicio (Sección IX).

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

c) Precios de referencia

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

d) Normas Oficiales.

Aplica (X)

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

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

- **NOM-114-SSA1-1994**, "Método para la determinación de Salmonella en Alimentos"
- **NOM-115-SSA1-1994** "Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos".
- **NMX-F-605-2004** "Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H"", emitidas por las Secretarías correspondientes, para el caso de que no se pudiera operar por cualquier motivo en las cocinas instaladas en los comedores que se tienen en los hospitales, a fin de garantizar la continuidad de este SERVICIO con asepsia y calidad en las condiciones contratadas, siendo responsable en todo momento ante el HOSPITAL, el LICITANTE adjudicado.
- **NOM-127-SSA1-1994** "Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización".
- **NOM-008-ZOO-1994**, Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- **NOM-009-ZOO-1994**, Proceso sanitario de la carne.
- **NOM-015-SSA2-1994** "Para la prevención, tratamiento y control de diabetes mellitus en la atención primaria".
- **NOM-030-SSA2-1999** "Para la prevención, tratamiento y control de Hipertensión arterial".

Nota: el requisito de cumplimiento de Normas, se establece dentro de la Sección VI de la presente Convocatoria, identificado como "**Documento 12**".

e) Método de Pruebas.

Método, procedimiento, persona y resultado mínimo aceptable de las pruebas que se realizarán a los bienes o servicios ofertados.

No aplica (X)

f) Tipo de Contrato.

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

Cantidades Determinadas ()

Contrato Abierto (x)
(Artículo 47 de la LEY)

g) Modalidades de Contratación.

Para los efectos de lo dispuesto en el artículo 39, Fracción II, inciso (g) del REGLAMENTO, se señala a los Licitantes que la formalización de contratación de los servicios adjudicados en la presente Convocatoria quedará realizada en la firma del contrato, formato que se encuentra incluido en esta Convocatoria (**Anexo C, Sección VIII**).

h) Forma de Adjudicación.

Por partida (x)

De conformidad con lo previsto por el artículo 39, Fracción II, inciso (h) del REGLAMENTO, se señala a los Licitantes que la adjudicación se realizará por la totalidad de cada partida y serán adjudicados a un solo licitante cuya proposición resulte ganadora en la presente Licitación.

i) Modelo de contrato.

En cumplimiento a lo dispuesto por los Artículos 47 de la LEY; y 39 Fracción II, inciso i) y 81 del REGLAMENTO, el MODELO DE CONTRATO (**Anexo C, Sección VIII**) a través del cual se formalizará el acuerdo de voluntades respectivo, corresponde al formato.

Contrato/Pedido ()

Contrato (**x**)

j) Muestras físicas.

Aplica ()

No Aplica (**x**)

SECCIÓN III
FORMA Y TÉRMINOS QUE REGISTRARÁN LOS DIVERSOS
ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA

De conformidad con el artículo 39, Fracción III, del REGLAMENTO, los Forma y términos que registrarán los diversos actos del procedimiento de licitación pública, y demás disposiciones aplicables, los diversos actos del procedimiento licitatorio se registrarán de conformidad con lo siguiente:

a) Plazo del procedimiento.

Conforme a lo establecido por el Artículo 32, párrafo segundo de la LEY y el Artículo 43 del REGLAMENTO, el plazo para la presentación y apertura de proposiciones del procedimiento que ocupa esta convocatoria, a partir de la publicación de la convocatoria y hasta el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones será:

Ordinario ()
 Reducción de Plazo ()
 (Artículo 43 del REGLAMENTO)

b) Calendario de Eventos de la Licitación.

Conforme a lo establecido por el Artículo 39, fracción III, inciso b) del REGLAMENTO de la LEY, se hace de conocimiento de los licitantes participantes que los actos del procedimiento de contratación se llevarán a cabo conforme al siguiente calendario:

Publicación de Convocatoria en CompraNet y Diario Oficial de la Federación	Junta de Aclaraciones (Respuestas que serán enviadas por Compranet exclusivamente)	Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones (Enviados mediante la plataforma Compranet)	Acto de Fallo (El cual se notificará a través de la plataforma Compranet)
27/11/ 2012	4/12/ 2012 11:00 hrs	13/ 12/ 2012 11:30 hrs	28/ 12 / 2012 13:00 hrs

Visita a las Instalaciones de los Licitantes	Visita a las Instalaciones del Hospital	Fecha para la Formalización del CONTRATO o PEDIDO	Lugar para la Formalización del CONTRATO o PEDIDO
Aplica/ Conforme a programación posterior al acto de Apertura de proposiciones	Aplica/ 3 de diciembre de 2012 a las 11:00 hrs	Dentro de los 15 días naturales posteriores a la emisión del fallo respectivo en un horario de 9:00 a 14:00 hrs.	Subdirección de Recursos Materiales y Servicios (Departamento de Abastecimiento)
Los Eventos serán realizados en:	Por medios remotos de comunicación electrónica, vía COMPRANET		
Consulta de Convocatoria:	COMPRANET		
Notificaciones:	COMPRANET		

Forma en que se llevará a cabo el Acto de Junta de Aclaraciones

La CONVOCANTE podrá celebrar las juntas de aclaraciones que considere necesarias **mediante la plataforma COMPRANET**, atendiendo a las características del SERVICIO, objeto del procedimiento de contratación.

Las personas que deseen participar en el acto de junta de aclaraciones con carácter de LICITANTES deberán presentar sus preguntas, considerando lo siguiente:

1. Desde la publicación de la CONVOCATORIA y **hasta 24** horas previas al acto de junta de aclaraciones, manifestar su **interés** en participar en el procedimiento de contratación mediante la plataforma Compranet.
2. Las solicitudes de aclaración se presentarán:
 - A través de COMPRANET
3. Se tomará como hora de recepción de las solicitudes de aclaración las solicitudes que se hagan llegar a la convocante a través de COMPRANET, la hora que registre este sistema al momento de su envío.
4. La CONVOCANTE informará a los LICITANTES, atendiendo al número de solicitudes de aclaración contestadas, el plazo que éstos tendrán para formular las preguntas que consideren necesarias en relación con las respuestas remitidas

Forma en que se llevará a cabo la Visita a las Instalaciones de los LICITANTES.

APLICA () (Obligatorio)

La visita se realizará previa notificación por escrito del HOSPITAL con 24 horas de anticipación en el periodo comprendido de la fecha de apertura de proposiciones y la fecha establecida para el acto de fallo.

Una vez concluido el acto de apertura de propuestas mediante la plataforma Compranet, se establecerán los horarios con los Licitantes en la cual asistirá 2 representantes por parte del ÁREA TÉCNICA que levantará acta circunstanciada (**Anexo E, Sección VIII**) de las condiciones de las instalaciones en conjunción con el cuestionario de visita (**Anexo F, Sección VIII**) en el que se establecerá el resultado de la misma, que deberá ser firmado por el LICITANTE de conformidad.

Se verificará que cuente con una cocina alterna para el caso de contingencia en las instalaciones de la convocante y de que los alimentos tuvieran que ser preparados en las instalaciones del licitante, los cuales deberán cumplir con las normas establecidas para el manejo higiénico de alimentos. Dichas instalaciones deberán estar ubicadas en la zona metropolitana del Distrito Federal y deberán cumplir con lo solicitado en el **Documento 16 (Sección VI)**.

De la misma manera el licitante se obliga a obtener el permiso para la realización de una visita el mismo día, a las instalaciones de algún cliente, donde actualmente preste sus servicios, igual a los que esta ofertando, haciendo los trámites 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 número telefónico con el propósito de que en su caso el Hospital solicite referencias comerciales.

De no cumplir con lo solicitado anteriormente se desechará la propuesta

Forma en que se llevará a cabo la Visita a las Instalaciones de la CONVOCANTE.

APLICA () Obligatorio

La visita será obligatoria y se realizará el día **3 de Diciembre de 2012** a las 11:00 horas en la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios. Se elaborará una acta en la que el licitante acepta haber conocido e identificado la infraestructura del Hospital en las cuales se prestará el servicio. Dicha acta deberá contener la firma de la Lic. Elizabeth López Fernández. (**Anexo G, Sección VIII**), 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.

c) PROPOSICIONES a través de servicio postal o mensajería.

NO habrá recepción de proposiciones a través de servicio postal o mensajería.

d) Vigencia de las PROPOSICIONES Recibidas.

De conformidad con lo establecido por el artículo 39, Fracción III, inciso d) del REGLAMENTO, una vez recibidas las PROPOSICIONES en la fecha, hora y **a través de COMPRANET** establecidos; éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de contratación hasta su conclusión.

e).-Requisitos para presentación de proposiciones conjuntas.

No Aplica (X)

De conformidad con el artículo 29 fracción XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 39 fracción III inciso e) de su Reglamento, no se aceptan propuestas conjuntas, porque es necesario que el Licitante que proporcione el servicio sea responsable único y quien cuente con las instalaciones, conocimientos, experiencia, capacitación, certificaciones y acreditaciones requeridas en materia de calidad e higiene en la preparación de alimentos para pacientes y empleados

f) PROPOSICIÓN ÚNICA.

Los LICITANTES sólo podrán presentar una PROPOSICIÓN en el presente procedimiento de contratación.

g) Documentación Complementaria.

En el acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES, los LICITANTES presentarán la documentación complementaria o distinta a la que conforma su propuesta técnica y económica, misma que forma parte de su PROPOSICIÓN. a través del sistema COMPRANET.

h) Registro de Participantes en el Acto de presentación y apertura de PROPOSICIONES.

Será vía COMPRANET

Los licitantes enviarán su proposición conforme a los parámetros establecidos en Compranet 5.0.

Si por causas ajenas a la voluntad de la SFP o de la convocante, no sea posible abrir los archivos que contengan las propuestas enviadas por medios remotos de comunicación electrónica, el acto se reanudará a partir de que se restablezcan las condiciones que dieron origen a la interrupción.

Se tendrán por no presentadas sus proposiciones y la demás documentación requerida por la convocante, cuando los archivos en los que se contenga dicha información, tengan virus informáticos o no puedan abrirse por cualquier causa motivada por problemas técnicos imputables a sus programas o equipo de cómputo.

La convocante intentará abrir el(os) archivos más de una vez en presencia del representante del Órgano Interno de Control de este Nosocomio, con los programas conocidos en el mercado, en caso de que se confirme que el archivo contiene algún virus informático, o que se encuentre alterado por causas ajenas a la convocante o a COMPRANET, la propuesta se tendrá por no presentada.

Una vez recibidas las proposiciones, se procederá a su descarga, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido; por lo que, en el caso de que algún licitante omita la presentación de algún documento o faltare algún requisito, no serán desechadas en ese momento, haciéndose constar ello en el formato de recepción de los documentos (Anexo 1) que integran la proposición. Con posterioridad se realizará la evaluación cualitativa de las proposiciones, el resultado de dicha revisión o análisis, se dará a conocer en el fallo correspondiente

i) Acreditación de Personalidad.

En términos del artículo 29, Fracción VII de la LEY y en términos del artículo 48, Fracción V del REGLAMENTO, con el objeto de acreditar su personalidad jurídica, los LICITANTES o sus representantes deberán presentar el escrito indicado en el **Anexo 3**.

j) Rúbrica de las PROPOSICIONES.

No Aplica (x)

k) Acto de Fallo y Firma de CONTRATO o PEDIDO.

Fallo.

Por tratarse de un procedimiento de contratación realizado de conformidad con lo previsto en el artículo 26Bis, fracción II de la LAASSP, el acto de fallo se difundirá a través de la plataforma Compranet.

Con fundamento en el artículo 37 de la LAASSP, con la notificación del fallo antes señalado, por el que se adjudicará el (los) contrato (s), las obligaciones derivadas de este (s), serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en los términos señalados en el fallo y la fecha indicada en la presente convocatoria.

Las actas de las juntas de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de proposiciones y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo se difundirán en COMPRANET 5.0, independientemente de lo anterior, el contenido de dichas actas podrá ser consultado en el Portal del HOSPITAL.

CONTRATO

El(los) LICITANTE(S) adjudicado(s) deberá(n) firmar el CONTRATO o PEDIDO correspondiente, dentro de los **15** días naturales posteriores a la notificación del fallo y el mismo tendrá una vigencia:

A partir de la emisión del Fallo	A partir de la firma del CONTRATO o PEDIDO	Periodo	
		Del	Al
X		01 de Enero de 2013.	31 de diciembre de 2013.

Para elaboración, formalización y trámite del CONTRATO o PEDIDO el (los) LICITANTE(S) ADJUDICADO(S) habrá(n) de presentar los siguientes documentos:

1. Original o copia certificada y copia legible del Acta Constitutiva y, en su caso, de sus respectivas modificaciones para personas morales
2. Acta de nacimiento para personas físicas
3. Original o copia certificada y copia legible del Poder Notarial del Representante Legal que firmará el CONTRATO o PEDIDO
4. Original de la Carta de NO Revocación de Poderes
5. Copia Legible del Registro Federal de Contribuyentes

6. Copia de Identificación Oficial con fotografía del representante legal
7. Copia legible de comprobante de domicilio fiscal (predial, agua, luz, teléfono, etc.)
8. Copia del manifiesto de integridad
9. Original del Escrito de Estratificación de Empresa
10. Propuesta Técnica y Económica en medio magnético
11. Original de la consulta realizada al SAT (Artículo 32 – D del CFF) sea vigente a la firma del CONTRATO/PEDIDO
12. Constancia de Institución Financiera que acredite la existencia de la cuenta de cheques a favor del PROVEEDOR o PRESTADOR DE SERVICIOS, misma en la que se le realizarán los pagos.
13. Copia legible de la carátula del estado de cuenta más actual a la fecha de formalización del CONTRATO o PEDIDO.
14. En su caso, garantía de cumplimiento por el porcentaje establecido en la CONVOCATORIA.
15. En su caso, Convenio de Participación Conjunta o Acta Constitutiva de la nueva empresa

k1).-Modificaciones a los contratos.

El HOSPITAL podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento en la cantidad solicitada, mediante modificaciones en sus CONTRATOS/PEDIDOS vigentes, 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 sea igual al pactado originalmente.

Tratándose de un CONTRATO en los que se incluyan partidas o conceptos de diferentes características, el porcentaje se aplicará para cada partida o concepto.

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

k2).- Acreditamiento de Obligaciones Fiscales.

(Una vez realizado el fallo del procedimiento)

El (los) licitante(s) que resulte(n) ganador(es), dentro de los tres días hábiles posteriores a la fecha en que se tenga conocimiento del fallo o adjudicación, deberá(n) presentar previo a la formalización del pedido la opinión del Sistema de Administración Tributaria (SAT), relacionada con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establece la Regla I.2.1.16 y la regla II.2.1.11 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2012, publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 28 de Diciembre de 2011, de conformidad con lo previsto en el artículo 32D, del Código Fiscal de la Federación.

Para el caso de que el licitante ganador vaya a celebrar dos o más pedidos derivados del presente procedimiento licitatorio, previo a la suscripción de cada instrumento jurídico y por cada uno de éstos, deberá presentar la opinión a la que se hace referencia en el párrafo anterior.

Tratándose de proposiciones conjuntas, presentadas en términos del artículo 34 de la LEY, se deberá presentar opinión ante el SAT, por cada uno de los participantes en dicha proposición.

En el supuesto de que el Hospital, previo a la formalización del contrato o pedido, como resultado de la consulta en el Portal del SAT detecte que la opinión es en sentido negativo sobre las obligaciones fiscales de la persona física o moral que resultó adjudicada, deberá abstenerse de formalizar y procederá a remitir a la Secretaría de la Función Pública (SFP) la documentación de los hechos presumiblemente constitutivos de infracción por la falta de la formalización del contrato o pedido, por causas imputables al licitante al que le fue adjudicado.

Se podrá ampliar el contrato que se derive de esta licitación, sin tener que recurrir a la celebración de una nueva licitación, siempre que esté vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el 20% de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos, y también siempre y cuando los precios unitarios correspondientes a las cantidades adicionales sean iguales a los pactados originalmente; con fundamento en lo dispuesto por el artículo 52 de la LEY. La modificación será firmada y formalizada por quien tenga facultad para ello.

I).-Facturación.

El (Los) PROVEEDOR(ES) presentarán, en el domicilio que mas adelante se detalla y en el horario señalado más adelante, la documentación requerida para pago, a fin de que sea revisada por personal designado por el HOSPITAL. En caso de que las facturas presentadas para su pago presenten errores o deficiencias, el HOSPITAL dentro de los 3 días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al PROVEEDOR las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurre a partir de la entrega del

citado escrito y hasta que el PROVEEDOR presenta las correcciones, no se computará para efectos del plazo establecido para el pago. Artículo 51 de la Ley.

En caso de resultar ganadora una propuesta conjunta, se deberá informar al área convocante la manera de facturación.

El PROVEEDOR deberá entregar la documentación en el HOSPITAL según corresponda con el CONTRATO adjudicado:

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, CIUDAD DE MÉXICO, D.F. C.P.07760

El PROVEEDOR deberá entregar con oficio en la Subdirección de Recursos Financieros, de lunes a viernes en un horario de 10:00 a 14:00 horas, en Av. Instituto Politécnico Nacional No.5160, Col. Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Ciudad de México, D.F. C.P.07760 los siguientes documentos:

- ✓ CONTRATO original
- ✓ Factura original la cual deberá cumplir con lo señalado en el Artículo 17-D, 29 Y 29-A del Código Fiscal de la Federación, 39, 42, 44, 50 de su Reglamento mismas que deberá de contar con el sello y firma de recibido por las Áreas Técnicas y/o Usuarías del Hospital.
- ✓ Copia de la Fianza

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

m).-Condiciones de Pago a El (Los) Proveedor(es).

No se otorgarán anticipos.

El pago al PROVEEDOR se realizará en moneda nacional, a los 20 días naturales posteriores a la presentación y aceptación de la factura respectiva debidamente validada y demás documentos en que conste la debida entrega en los términos del CONTRATO, sellados y firmados por los responsables del área usuaria, en el domicilio, horario y términos señalados en el inciso anterior.

Cuando el importe de los CONTRATOS se pacte en moneda extranjera y el pago se efectúe en territorio mexicano, éste se realizará en moneda nacional al tipo de cambio vigente que publique el Banco de México en la fecha en que se realice el pago.

A dicho pago se le efectuarán las deducciones por el incumplimiento parcial o deficiente en la entrega, así como las correspondientes por las penas convencionales establecidas en la CONVOCATORIA de conformidad con el Artículo 53 Bis de la LEY.

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

n) 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 a cada Unidad Receptora de los BIENES 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, (Sección VIII)** de esta CONVOCATORIA (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 con 11 posiciones, así como la Clave Bancaria Estandarizada (CLABE) con 18 posiciones, que permita realizar Transferencias Electrónicas de Fondos, a través de los sistemas de Pago, número de sucursal y de plaza, fecha de apertura de la Cuenta y copia del último Estado de Cuenta Bancario (carátula).
- Copia del Registro Federal de Contribuyentes, expedido por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, del beneficiario de la cuenta de cheques la cual debe de coincidir con el beneficiario del LICITANTE adjudicado.
- Constancia de Domicilio del Beneficiario (comprobante de pago de teléfono, luz, agua o predio).
- PERSONAS MORALES: Copia del poder notarial del representante legal y original para su cotejo.

- PERSONAS FÍSICAS: Identificación oficial con fotografía y firma y copia de la CURP.

ñ).-Cesión de Derechos.

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

o).-“Cadenas Productivas.”

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 de 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.

p).-Impuestos y Derechos.

El HOSPITAL se obliga a cubrir el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), 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 incluidos en el precio unitario ofertado

q).-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.

r).- Inspección y Recepción de los Bienes que se incluyen en el Servicio:

APLICA (X)

Se llevará a cabo a través de la jefatura de la unidad de servicios alimenticios hospitalarios 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, se realizará la inspección física conforme a las características establecidas en el Anexo Técnico. El HOSPITAL procederá a rechazar éstos, total o parcialmente, cuando no hayan cumplido con las mismas.

En este caso, el PROVEEDOR deberá presentarse a entregar los productos derivados del SERVICIO que hayan sido rechazados, con las características y especificaciones requeridas, sujetándose nuevamente a la inspección y autorización por el ÁREA TÉCNICA, situación que no le exime de la pena convencional por atraso, de conformidad con lo establecido en esta Sección.

s).-Devoluciones de los Bienes derivados del servicio.

APLICA (X)

El responsable del SERVICIO del ÁREA TÉCNICA, estará facultado para en su caso, rechazar el SERVICIO que no cumpla los requisitos técnicos y características indicadas en el Anexo Técnico, en cuyo caso el LICITANTE adjudicado deberá sustituirlos en forma inmediata.

t).-Garantías

t 1) .-Del Cumplimiento del Contrato.

A fin de garantizar el cumplimiento del CONTRATO celebrado por el HOSPITAL y el PROVEEDOR, éste último se obliga a otorgar póliza de fianza por un importe del 10% del monto total del CONTRATO, antes de I.V.A. señalándose como beneficiaria de la misma al HOSPITAL.

Para el caso de los CONTRATOS con un importe menor a \$70,000.00 y un plazo que no exceda de tres meses en la entrega de los bienes, se podrá garantizar mediante cheque certificado o de caja a nombre del Hospital Juárez de México, por un importe del 10% del valor adjudicado antes de I.V.A.

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, (SECCIÓN VIII)** de la CONVOCATORIA.

La garantía de cumplimiento del CONTRATO deberá presentarse en el plazo o fecha previstos en la CONVOCATORIA; en su defecto, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO, salvo que la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo y, la correspondiente al anticipo se presentará previamente a la entrega de éste, a más tardar en la fecha establecida en el CONTRATO.

Para proceder a la devolución de la garantía de cumplimiento del CONTRATO, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del área usuaria de liberar las fianzas correspondientes, así como la autorización de cancelación por parte de la Unidad Jurídica del HOSPITAL. Para lo anterior se requerirá finiquito total de las obligaciones estipuladas en el CONTRATO.

Asimismo la garantía otorgada será liberada a petición del PROVEEDOR, una vez que el ÁREA(S) REQUIRENTE(S) manifiesten y emitan según corresponda la Constancia de Cumplimiento Total de las Obligaciones Contractuales, en la que manifieste que se han recibido a satisfacción los BIENES contratados y no existe adeudo pendiente de cumplir por parte del PROVEEDOR (ES) con el HOSPITAL.

La fianza original, deberá presentarse en el Departamento de Abastecimiento con domicilio 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 un horario de 09:00 a 14:30 Horas, en días hábiles, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO.

t 2).-Garantía 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 la calidad de los SERVICIOS requeridos será mínimo de un año a partir de la contratación del servicio.

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.

T3).- Supervisión

APLICA (X)

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

NO APLICA ()

t4).- Plazo, lugar y condiciones de entrega del servicio:

El periodo de prestación del SERVICIO será a partir del 01 de Enero y hasta el 31 de Diciembre de 2013, y se proporcionará de conformidad con los requisitos solicitados en el Anexo Técnico de la presente CONVOCATORIA.

Será responsabilidad en todo momento del PROVEDOR contar con el personal necesario especializado, así como de materiales, equipo e instrumentos de trabajo propios para la ejecución del servicio contratado.

En caso de que exista necesidad de efectuar cambios de domicilio para la realización del SERVICIO, 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.

u).-Consecuencias por Incumplimiento del Proveedor.

u1).-Rescisión administrativa del contrato.

El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que asuma el PROVEEDOR por virtud

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

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

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

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

u2.- Penas Convencionales.

Cuando el PROVEEDOR se atrase en la entrega de los BIENES, en las fechas o plazos pactados en el CONTRATO, se hará acreedor a la pena convencional del 5% (Cinco por ciento) por cada día natural de atraso calculado sobre el valor de los BIENES no entregados 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 BIENES 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.

Cualquier incumplimiento a lo solicitado en la Sección IX de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN, Especificaciones técnicas del SERVICIO y/o en el contrato será causa de la aplicación de la pena convencional.

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 BIENES.

U3.-Deducciones.

Aplica (x)

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

De conformidad con el Artículo 53 bis de la LEY se 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:

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

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 la semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.	10% del costo total de la nómina semanal.
Por cada día de incumplimiento en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo no prestado conforme al programa propuesto por el LICITANTE.	10% sobre el valor de la facturación de la semana correspondiente.
Por omisión en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú.	50% sobre el monto del menú que corresponda.
Por incumplimiento en el uso del uniforme.	10% del salario real diario integrado del trabajador
Por el incumplimiento en la entrega de los análisis bacteriológicos de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el total de los servicios facturados en la semana de que se trate.
Por la omisión en la entrega de análisis clínicos del personal de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de los servicios facturados en la semana de que se trate.
Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza, cubiertos, vasos, platos, entre otros).	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por falta del mobiliario y equipo para la prestación del servicio de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
Por el incumplimiento en la fumigación oportuna en el área de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA a la licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por el incumplimiento en el suministro de implementos de limpieza de conformidad con lo establecido por el Hospital.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por el incumplimiento parcial o total del abasto para la prestación del servicio de los insumos diarios.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
Por el incumplimiento parcial o total en el abasto del almacén de abarrotes y no perecederos o por su entrega fuera del horario establecido.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
Por el incumplimiento en las porciones del gramaje pactado de cada alimento.	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por el cambio repentino en las dietas sin previo aviso y autorización de al menos 48 horas de	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la

28

anticipación.	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 rescindirá el contrato.

u4.- Ejecución de la Garantía de Cumplimiento.

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

u5.- Terminación Anticipada del Contrato.

El HOSPITAL podrá dar por terminado el CONTRATO 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 Bis de la LEY; Cuando la suspensión obedezca a causas imputables al 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 naturales 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

v).- Conciliación

Los PROVEEDORES o el HOSPITAL podrán presentar ante la SFP o el OIC, solicitud de

conciliación por desavenencias derivadas del cumplimiento del CONTRATO.

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

w).-Prácticas Monopólicas Y Concentraciones.

Los actos, CONTRATOS/PEDIDOS, 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.

SECCIÓN IV REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR

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

Requisitos que debe cumplir	Causa expresa de desechamiento	Consideraciones
1. Presentar todos y cada uno de los documentos solicitados como obligatorios en la Sección VI de esta Convocatoria	1. La falta de presentación y/o envío a través de la Plataforma Compranet, de alguno de los documentos solicitados como obligatorios	
2. Presentar cada uno de los documentos de la sección VI de esta Convocatoria debidamente firmados autógrafamente por persona facultada para ello	2. La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada para ello, en cualquiera de los documentos legales.	
3. Presentar la propuesta económica señalando el precio unitario, IVA, en su caso otros impuestos y el total de la misma y estar debidamente firmada autógrafamente por la	3.1 La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada para ello, en la última hoja que conforma la propuesta económica.	No se desechará la propuesta cuando las demás hojas que la integran o sus anexos carezcan de firma o rúbrica

<p>persona facultada para ello, en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma.</p>	<p>3.2 Cuando habiéndose presentado un error de cálculo en la propuesta económica, el LICITANTE no acepte la rectificación por parte de la CONVOCANTE, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.</p>	
<p>4. Los documentos que correspondan deberán contener la manifestación "<i>Bajo Protesta De Decir Verdad.</i>"</p>	<p>4. La falta de manifestación "<i>Bajo Protesta de decir Verdad.</i>"</p>	
<p>5. Presentar <u>anexos en archivo</u> los documentos precisos y claros en cuanto a lo requerido en la presente CONVOCATORIA</p>	<p>5. La imprecisión o falta de claridad en los documentos solicitados, así como en las especificaciones técnicas ofertadas con relación a las solicitadas en la presente CONVOCATORIA.</p>	
<p>6. Los documentos obligatorios deberán cumplir todos los puntos señalados en la evaluación de los mismos de acuerdo a la Sección VI de esta Convocatoria</p>	<p>6. La omisión de alguno o algunos de los puntos que se evaluarán en los documentos solicitados como obligatorios.</p>	
<p>7. En el caso de proposiciones que se presenten a través de medios electrónicos de comunicación, presentar dentro del plazo establecido la correspondiente "<i>Carta de Aceptación</i>"</p>	<p>7. La falta de presentación en el término establecido de la correspondiente "<i>Carta de Aceptación</i>"</p>	

8.Los documentos presentados en la propuesta técnica, económica y el Anexo Técnico deben ser congruentes con lo solicitado y el objeto de la presente licitación	8.La incongruencia entre la propuesta técnica, económica y el Anexo Técnico		
9.Presentar Catálogos y/o Fichas Técnicas	9. La falta de presentación de una o todos los catálogos solicitados.	Aplica	
		SI	NO
			“X”

Otras Causas expresas de desechamiento
<p>a) Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los BIENES o SERVICIOS objeto de la presente convocatoria, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.</p> <p>b) Cuando la autoridad facultada compruebe que el LICITANTE se encuentra en alguno de los supuestos a que se refieren los artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY.</p> <p>c) Cuando el LICITANTE presente más de una PROPOSICIÓN dentro del mismo procedimiento de contratación, para la misma Partida o Agrupación de Partidas (Lote), ya sea de manera presencial o electrónica, o bien, una presencial u otra electrónica.</p> <p>d) Cuando la autoridad facultada compruebe la presentación de documentos alterados, o apócrifos.</p> <p>e) Cuando el LICITANTE incumpla alguna obligación establecida en la LEY, su REGLAMENTO o demás disposiciones normativas derivadas de dichos ordenamientos.</p>

Sección IV
REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN
CUMPLIR.

Causas expresas de desechamiento, en los casos de Visitas a las Instalaciones	Aplica	
	SI	NO
a) Cuando el LICITANTE no permita el acceso a sus instalaciones con motivo de la visita a realizar por parte de la Convocante, Área Requirente o Área Técnica.	"X"	
b) Si derivado de la visita a las instalaciones del LICITANTE se observa que no cumple con solicitado en la presente convocatoria.	"X"	
c) Si el LICITANTE no presenta o integra dentro de su proposición el original o copia del Acta de Visita a las Instalaciones, que hace constar la misma.	"X"	

SECCIÓN V
CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES.

PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2013". Rubros y subrubros a calificar			
Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Capacidad del Licitante	<p>1.- Capacidad de los recursos humanos:</p> <p>a) Experiencia del personal:</p> <p>Documentación del Personal Plan y Programa de capacitación y adiestramiento (Documento 24, Sección VIII):</p> <p>Constancias de estudio (diplomas o constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de dietas a pacientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado al 100% (144 o más). 4 • Personal capacitado al 75% (108 a 143). 3 • Personal capacitado al 50% (72 a 107). 2 <p>La propuesta que no alcance al menos el 50% del personal capacitado se le asignaran 0 puntos.</p> <p style="text-align: right;">Máxima ponderación: 4 puntos</p>	4 3 2	24

	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en hospitales públicos o privados, donde hayan prestado sus servicios. Se otorgará un máximo de 3 puntos de acuerdo a lo siguiente (Documento 24, Sección VIII): <p style="margin-left: 40px;">Constancias que acrediten a partir de 1 y hasta 4 años. 2.0</p> <p style="margin-left: 40px;">Constancias que acrediten a partir de 5 o más años. 3.0</p> <p>b) Grado de adiestramiento (Puntos máximos 3):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constancia de habilidades en manejo de alimentos, expedidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para todo el personal propuesto (Documento 24, Sección VIII). Con vigencia no mayor a cinco años. Se otorgará un máximo de 3 puntos a quien acredite constancias con vigencia reciente, teniendo como base la publicación de esta Convocatoria para determinar la antigüedad y en función del siguiente rango: <p style="margin-left: 40px;">Constancias con 1 a años de haber sido expedidas: 3.0</p> <p style="margin-left: 40px;">Constancias con un máximo de 5 años de haber sido expedidas: 2.0</p> <p>2.- Capacidad del equipamiento:</p> <p>Capacidad de equipamiento: (Puntos máximos 13). El licitante deberá manifestar en función de la descripción técnica de su propuesta (Documentos 10 y 19, sección VIII de la Convocatoria) así como al EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES solicitadas, el equipo de transporte que podrá designar para la operación del servicio en el Hospital.</p>		
--	---	--	--

SECCIÓN V
CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA
EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

	<p>Se dará mayor puntaje de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se ofrece el número de equipo de transporte mínimo solicitado (3) 2.0 • Si se ofrece destinar al servicio entre 4 ó más equipos de transporte. 3.0 <p>Cocina alterna El licitante deberá manifestar lo descrito en el Documento 16 de la Sección VIII de la presente convocatoria, en función de lo siguiente:</p> <p>Si se manifiesta únicamente lo solicitado como obligatorio en el Documento 16, sección VIII de la Convocatoria. 3.0</p> <p>Si dentro de lo manifestado en el documento 16, se especifica además, que la empresa cuenta en su cocina alterna con equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. 4.0</p> <p>Cumplimiento de normas.- En función de lo solicitado en el Documento 11 de la Sección VIII de la Convocatoria, se asignaran puntos en función de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se manifiesta que cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria. 4.0 • Cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria; más una de las normas opcionales solicitadas en los documentos 9 y/o 18. 5.0 • Cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria; más las dos normas opcionales solicitadas en los documentos 9 y 18, y con otras adicionales afines a la prestación de este tipo de servicio. 6.0 <p>3.- Participación de discapacitados.</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante podrá presentar el documento No. 7 "Personal Discapacitado", el cual deberá comprobar que de la totalidad de su plantilla</p>		
--	---	--	--

SECCIÓN V
CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA
EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

	<p>de empleados la participación del personal discapacitado es de al menos el 5% (Cinco por ciento) y hasta un máximo del 10% (diez por ciento), cuya antigüedad no sea inferior a 6 meses; misma que deberá ser comprobada con el aviso de alta al régimen obligatorio del IMSS (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente:</p> <p>a) Licitante con mayor cantidad de plantilla acreditada con discapacidad</p> <p>b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor cantidad de plantilla acreditada con personal con discapacidad, de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> <p>$P_i = (P_{Di}/P_{Dmax}) P_{max}$, donde:</p> <p>$P_i$= puntos del licitante i</p> <p>P_{Di}=proporción de su plantilla con discapacidad acreditada del licitante i</p> <p>P_{Dmax}= mayor proporción de su plantilla con discapacidad acreditada de entre los licitantes (misma que podrá tener un valor hasta del 10%).</p> <p>P_{max}= el puntaje máximo para este rubro: 1 (UNO)</p>	<p style="text-align: center;">1.0 Proporcional</p>	
<p style="text-align: center;">Experiencia del Licitante</p>	<p>1.- Experiencia</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante deberá presentar el Documento 14, (Sección VI) de esta Convocatoria. El licitante que acredite mayor número de años de experiencia en la prestación del servicio similar al requerido en la Sección IX de la presente Convocatoria, considerando que deberá acreditar al menos un mínimo de 1 año y hasta un valor máximo de 5 años obtendrá mayor puntaje. Dichos contratos deberán tener una antigüedad no mayor a 5 años (2008, 2009, 2010, 2011 y 2012).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente:</p> <p>a) Licitante con mayor cantidad de años de experiencia.</p> <p>b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor número de años de experiencia acreditados en relación al anterior, se le otorgarán puntos de manera proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> <p>$P_i = (A_{Ei}/E_{max}) P_{max}$, donde:</p> <p>$P_i$= puntos del licitante i</p> <p>A_{Ei}= Años de experiencia acreditados por el licitante i</p> <p>E_{max}= Años de experiencia mayor de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 años).</p> <p>P_{max}= el puntaje máximo para este rubro: 10 (DIEZ)</p>	<p style="text-align: center;">10 Proporcional</p>	<p style="text-align: center;">16</p>

SECCIÓN V
CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA
EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

	<p>2.- Especialidad del licitante que cuente con Distintivo H.</p> <p>Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente dentro de sus contratos de experiencia en la prestación de este servicio, constancias que acrediten tener Distintivo "H" en las instalaciones de sus clientes, de acuerdo a lo siguiente (puntos máximos a otorgar: 6):</p> <p>Si presenta 1 a 4 constancias menor al año 2011 ó Si presenta 5 o más constancias menor al año 2011 ó Si presenta de 1 a 2 constancias actualizadas a 2012, ó Si presentan de 3 a 4 constancias actualizadas a 2012, ó Si presentan 5 o más constancias actualizadas a 2012.</p>	<p>2.0 3.0 4.0 5.0 6.0</p>	
Propuesta de Trabajo	<p>1.- Metodología para la prestación del servicio</p> <p>Plan de trabajo propuesto por el licitante: (puntos máximos 12) Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente la descripción del servicio señalado en la convocatoria, así como que anexe la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones adicionales con las que cuente para la prestación del servicio:</p> <p>a) Si solo presenta la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de "Descripción Técnica del Servicio (Documento 32, Secciones VI y VIII de la Convocatoria)</p> <p>b) Si presenta tanto la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de "Descripción Técnica del Servicio (Documento 32, Secciones VI y VIII de la Convocatoria) y anexa la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones adicionales con las que cuente para la prestación del servicio.</p>	<p>6.0 12</p>	12
Cumplimiento De Contratos	<p>Para la acreditación de este Sub-rubro, el licitante deberá presentar el Documento 15 (Escrito libre de acuerdo establecido en la Sección VI) de la Convocatoria, considerando que deberá acreditar con la presentación mínima de 1 carta de satisfacción y/o liberación de garantías de cumplimiento de contratos a nombre del LICITANTE y un máximo de 5.</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente:</p> <p>a) Licitante con mayor número de contratos cumplidos acreditados mediante la presentación de cartas de satisfacción en ORIGINAL (hasta un valor</p>	<p>8 Proporcional</p>	8

SECCIÓN V
CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA
EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES

	máximo de 5 cartas de satisfacción) b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor número de contratos cumplidos en relación al anterior, se le otorgarán puntos de manera proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (CC_i / CC_{max}) P_{max}$, donde: P_i = puntos del licitante i CC_i = Número de contratos cumplidos del licitante i CC_{max} = Número mayor de contratos cumplidos de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 contratos cumplidos de manera satisfactoria mediante cartas ORIGINALES de satisfacción del servicio). P_{max} = el puntaje máximo para este rubro: 8 (OCHO)		
Total de puntos			60
Capacidad del licitante			24
Experiencia y especialidad del licitante			16
Propuesta de trabajo			12
Cumplimiento de contratos			8

La convocante realizará en primer término la evaluación documental al menos de los considerados como obligatorios. Una vez realizado lo anterior, se procederá al análisis de las propuestas técnicas. La puntuación a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de **cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación**, en caso contrario, se desechará la misma por insolvente. Finalmente se llevará a cabo la evaluación de las propuestas económicas.

Evaluación de las Proposiciones Técnicas.

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

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

- **Evaluación de la Propuesta Económica**

Precio:

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

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

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

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

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

$$\text{PPE} = \text{MPemb} \times 40 / \text{MP}_i$$

Donde:

PPE = Puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la Propuesta Económica

MPemb = Monto de la Propuesta económica más baja, y

MP_i = Monto de i-ésima Propuesta económica, y

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

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

Donde:

PAd = Proposición Adjudicada

TPT = Total de Puntos obtenidos en la Propuesta Técnica, y

PPE = Puntuación o unidades porcentuales alcanzada por la Propuesta Económica.

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

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

No se considerarán las proposiciones, cuando no cotice la totalidad de los bienes requeridos por partida.

SECCIÓN VI

DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES.

Generalidades:

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

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

DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

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

Evaluación:

Se verificará que dicho archivo contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad";
- La manifestación de que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, haciendo referencia al número de LICITACIÓN en la que participará;
- Que se encuentre debidamente firmado por la persona legalmente facultada para ello.

Documento 2.- (Obligatorio) "ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA" (*Artículo 29, fracción VII de la LEY y 48, Fracción V del Reglamento de la ley*), documento "Bajo Protesta de Decir Verdad", firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello según modelo de **Anexo 3 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad";
- Que la manifestación se apegue a lo solicitado;

- Que se encuentre debidamente firmado por la persona legalmente facultada para ello;
- Que el objeto social señalado en dicho documento corresponda al objeto de la LICITACIÓN PÚBLICA.

Documento 3.- (Obligatorio) "MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR" (*Artículo 29, Fracción VIII de la LEY y 39, Fracción VI, inciso e) del Reglamento de la Ley*), documento "Bajo Protesta de Decir Verdad" firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste que no se encuentra en ninguno de los supuestos de los Artículos 50 y 60 antepenúltimo párrafo de la LEY, según modelo de **Anexo 4 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad";
- Que la manifestación corresponda al solicitado en el modelo de Anexo referido.
- Que se encuentre debidamente firmado por la persona legalmente facultada para ello.

Documento 4.- (Obligatorio) "DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD" (*Artículo 29, Fracción IX de la LEY y 39, Fracción VI, inciso f) del Reglamento de la Ley*); en la que se manifieste bajo protesta de decir verdad, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste que no incurrirán en conductas, de aquellas que se señalan en el Artículo 29 Fracción IX de la LEY según modelo de **Anexo 5 (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad";
- Que manifieste que no incurrirá en conductas, de aquellas que se señalan en el Artículo 29 Fracción IX de la LEY según modelo de Anexo 5 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA acción corresponda a los solicitados en el modelo de Anexo referido.
- Que se encuentre debidamente firmado por la persona legalmente facultada para ello.

Documento 5.- (Opcional) Para los LICITANTES que deseen obtener el beneficio de la preferencia "PERSONAL DISCAPACITADO", Documento firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que se señale que, en el caso de ser persona física, el LICITANTE es discapacitado y en caso de ser persona moral, que cuenta con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, en ambos casos deberá anexar el (los) aviso(s) de alta

al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, con lo que se comprobará que la antigüedad del personal discapacitado, no sea inferior a seis meses (**Escrito Libre**). Adicionalmente se podrá optar por enviar la información requerida para obtener el puntaje establecido en la Sección V en términos de los criterios de evaluación a través del mecanismo de puntos y porcentajes. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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.

Nota: la no presentación de este documento no será motivo para desechar la PROPOSICIÓN como parte de las evaluaciones documental y técnica. En caso de empate en el 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.

Documento 6.- (Obligatorio) "Carta De Aceptación". Los Licitantes que envíen su proposición a través de medios electrónicos de comunicación, deberán presentar carta de aceptación debidamente firmada por el representante legal, en la que manifiesten que se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida por la CONVOCANTE, cuando el archivo electrónico en el que contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena al Hospital" (Escrito Libre).

NOTA IMPORTANTE:

La carta de aceptación deberá ser enviada a más tardar una hora antes del inicio del acto de presentación y apertura de proposiciones, a la cuenta de correo electrónico licitacioneshjm@yahoo.com.mx. Siendo responsabilidad del licitante confirmar dicha recepción al teléfono 57-47-75-97 se tomará como hora de recepción la que registre el correo electrónico.

Evaluación:

- a) La palabra **acepto**,
- b) La manifestación señalada,
- c) La firma de representante legal,

- d) La hora del mensaje del correo electrónico a través del cual fue enviada, sea de una hora antes de dar inicio al acto de presentación y apertura de proposiciones.

NOTA:

La falta de presentación oportuna de este documento será motivo de desechar la proposición del licitante.

Documento 7.- (Opcional para los licitantes que deseen recibir la preferencia otorgada a Micro, pequeñas y medianas empresas nacionales). *Conforme al artículo 36 bis de la LEY y 34 y 39, Fracción VI, inciso h) del Reglamento de la Ley)-* Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas nacionales, según modelo del **Anexo D (Sección VIII)** de la CONVOCATORIA, en el que se establezcan los rangos por número de trabajadores y monto de ventas anuales en que se ubica el LICITANTE, firmado por su representante legal. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento se ajuste al Anexo D de la Sección VIII de la CONVOCATORIA
- Que se encuentre debidamente firmado por el representante legal del LICITANTE.

La no presentación de este documento no será causa de desechamiento PROPUESTA TÉCNICA

Documento 8.- (Obligatorio) "OPINION ANTE EL SAT" (Conforme al artículo 39 fracción VI inciso j) de REGLAMENTO de la LEY) Carta compromiso donde se exprese que dentro de los tres días hábiles posteriores a la fecha en que se tenga conocimiento del fallo o adjudicación del contrato, deberá(n) **presentar opinión vigente** expedida por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), relacionado con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establece la Regla I.2.1.16 y la regla II.2.1.11 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2012, publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 28 de Diciembre de 2011, de conformidad con lo previsto en el artículo 32D, del Código Fiscal de la Federación, la cual se entregará en el Departamento de Abastecimiento del HOSPITAL. **(Escrito Libre). Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga la manifestación esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. **La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.**

Documento 9.- (Obligatorio) Manifiesto de Nacionalidad (*Artículos 35 y 39 fracción VI inciso b), del REGLAMENTO de la LEY.*) El LICITANTE deberá presentar escrito debidamente firmado por el representante legal, a través del cual manifieste "bajo protesta de decir verdad", que su representada es de nacionalidad mexicana (**Escrito libre**).

Evaluación:

Se verificará que el escrito libre:

- ✓ Este debidamente firmado por el LICITANTE o su Representante Legal.
- ✓ Que contenga la manifestación "Bajo Protesta de Decir Verdad", y
- ✓ Que señale que es de nacionalidad Mexicana

PROPUESTA TÉCNICA

Documento 10.- (Obligatorio). "DESCRIPCIÓN TECNICA DEL SERVICIO" Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo de **Anexo 6** 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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 11.- (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 Marzo de 2010".

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

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

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

NOM-127-SSA1-1994 "Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización".

NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoonosológicas para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

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

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

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 y **deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 12.- (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 5 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, Sin colesistoquinéticos y dieta baja en colesterol.

El cálculo de las Dietas se realizará con las tablas del Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes, autores: Nutrióloga Ana Bertha Pérez Lizaur, Nutrióloga Leticia Marvan Laborde. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 13.- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 14- (Obligatorio).- Copia legible de uno o más CONTRATOS acompañados de su correspondiente Distintivo "H" vigente. El o los contratos que se presenten, deberán acreditar experiencia de por lo menos un año en la prestación de este tipo de servicios en hospitales públicos o privados con especialidades y el o los distintivos "H" (**considerando además los criterios de evaluación de puntos y porcentajes establecidos en la Sección V de esta Convocatoria**) que presenten deberán tener una antigüedad mínima de seis meses previos a la fecha de publicación de la presente convocatoria; si la vigencia de o de los distintivos "H" fuera menor que los seis meses indicados por haberse renovado en ese lapso, deberán presentar el anterior Distintivo "H" que fue renovado. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Los contratos que se presenten deberán estar comprendidos entre los años 2008 a 2012.

Evaluación:

Se verificará que los contratos y distintivos "H" sean legibles, así como al licitante participante, al tipo de servicio solicitado, que los contratos correspondan a los años 2008 a 2012 y que los distintivos "H" estén vigentes, que correspondan al o a los contratos presentados para acreditar la experiencia y que hayan sido expedidos por lo menos seis meses antes de la publicación de la presente convocatoria. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 15- (Obligatorio).- CARTA (S) DE SATISFACCIÓN O LIBERACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO, Cartas de satisfacción de la presentación del servicio, expedidas por los clientes a quienes les hay prestado el mismo y/o documentos que acrediten la liberación de las garantías de cumplimiento. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación

Se verificará que estén a nombre del LICITANTE, que correspondan al Servicio de alimentación, que la vigencia no exceda los 5 años de antigüedad **y que correspondan a los documentos presentados como experiencia del licitante** ("Documento 15, sección VIII"). Asimismo, **que se cite que el servicio fue cumplido de manera satisfactoria, oportuna y adecuada** de (los) contrato(s) **y que se especifique claramente el Número de contrato y plazo de vigencia del mismo.**

Asimismo, se verificará que las cartas de satisfacción y/o liberación de la garantía de cumplimiento que se envíen escaneadas en la Plataforma Compranet, se presenten en hoja membretada, **identificando nombre de la Institución, dirección, teléfono de la persona que la expide, cargo y correo electrónico.**

Documento 16- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 17.- (Obligatorio).- Certificación "TIF" de su cocina alterna (res, pollo y cerdo) escaneado del original y que éste sea vigente, de conformidad con las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, para garantizar la higiene e inocuidad de los productos que contengan cárnicos y que en caso de contingencia deban elaborarse en las instalaciones del LICITANTE; dicha certificación deberá haber sido obtenida para la elaboración de alimentos o comida preparada, no para sacrificio de animales o para corte de carne. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 18.- (Opcional).- Certificado del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos- Requisitos para Cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, en original y copia legible y vigente, otorgado a través de un organismo de certificación acreditado por la Entidad Mexicana De Acreditación, anexando copia de la constancia, cuyo alcance sea para la elaboración de productos alimenticios y catering y expedido con alcance a comedores de hospital, conforme a la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, y deberá estar vigente durante el tiempo que preste el servicio al HOSPITAL. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.

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 20 (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 B el cual deberá mantenerse funcionando, en buenas condiciones, así como permanecer en las instalaciones del HOSPITAL durante toda la vigencia del CONTRATO. Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.

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 21.- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 22.- (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 14 de esta Sección en el que señale que el LICITANTE no ha ocasionado **ENFERMEDADES E INTOXICACIONES** masivas durante la prestación de sus servicios. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 23.- (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 :

- Coproparasitoscópico
- 1.1 Exudado faringeo
- 1.2 Frotis de mano
- 1.3 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 H**, lo cual formará parte del CONTRATO. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 24.- (Obligatorio). DOCUMENTACIÓN DEL PERSONAL. Deberá adjuntar el **documento escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet, de lo siguiente:**

Documento Original o copia Certificada y copia legible	Personal solicitado con el Apartado A 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 Dietas a pacientes).	XX	XX	XX
Constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales, expedidas por personal de los hospitales en que hayan prestado sus servicios.	XX	XX	XX
Constancia de Habilidades en manejo de alimentos, expedidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión social, para todo el personal propuesto.	XX	XX	XX

Evaluación:

Se verificará que los documentos enviados electrónicamente sean legibles, que correspondan con el personal solicitado en el Apartado A de la Sección IX de la CONVOCATORIA, que los títulos y cédulas profesionales tengan validez oficial y correspondan a la carrera de Licenciado en Nutrición; que las constancias de estudios demuestren que el personal ha tomado alguna capacitación para que acrediten la experiencia mínima de un año en Hospitales. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 25.- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 26.- (Obligatorio) Quinto bimestre de 2012 de la CONSTANCIA 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 REPORTE A MAS TARDAR EN LOS 5 PRIMEROS DÍAS HÁBILES DE LOS SIGUIENTES MESES
ENERO Y FEBRERO	MARZO 2013
MARZO Y ABRIL	MAYO 2013
MAYO Y JUNIO	JULIO 2013
JULIO Y AGOSTO	SEPTIEMBRE 2013
SEPTIEMBRE Y OCTUBRE	NOVIEMBRE 2013
NOVIEMBRE Y DICIEMBRE	27 DE DICIEMBRE 2013

Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.

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 27.- (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 (Escrito Libre). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 28.- (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 G (Sección VIII)** de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. **Este documento deberá ser escaneado del acuse generado en la visita y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que 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 29.- (Obligatorio). Deberá de presentar el **"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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que sea legible, 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 30.- (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 con copia a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios y Administración de la misma, el **PROGRAMA DE CAPACITACIÓN** permanente registrado ante la Secretaría del trabajo para manejadores de alimentos. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 31.- (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 de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, la cual se encargará de revisarla junto con el licitante cinco días posteriores al inicio del SERVICIO. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet**

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 32.- (Obligatorio). Presentar en papel membretado, **PLAN DE TRABAJO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL AÑO 2013**, el cual deberá estar firmado autógrafamente por el representante legal de la empresa. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet**

Evaluación:

Se verificará el procedimiento del plan de trabajo, el cual debe garantizar el cumplimiento del contrato y aportar áreas de oportunidad. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 33.- (Obligatorio).- “TABULADOR DE SUELDOS DEL PERSONAL” que prestara el SERVICIO conforme al Apartado A 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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet**

Evaluación:

Se verificara que el documento se encuentre en papel membretado, que 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 34.- (Obligatorio).- LICENCIA SANITARIA O AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO. Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet

Evaluación:

Se verificara que la Licencia sea legible y que haya sido emitida por las autoridades correspondientes. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 35.- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento sea legible, que esté firmado por el representante legal de la empresa, que describa claramente el programa anual de fumigación en las áreas

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

Documento 36.- (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. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento sea legible, que esté firmado por el representante legal de la empresa, que describa claramente el programa anual de fumigación en las áreas correspondientes. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 37.- (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 7** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

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 2 centavos en el precio unitario e importe, que esté firmada autógrafamente por la persona facultada. La omisión de este documento a excepción de la versión electrónica será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 38.- (Obligatorio).- "CARTA DE SOSTENIMIENTO DE PRECIOS" (Escrito Libre) firmada autógrafamente en la última hoja del documento que lo contenga por la persona facultada legalmente para ello, donde se exprese que los precios ofertados serán fijos durante la vigencia del contrato. **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través de la Plataforma Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello por

parte del LICITANTE.

- Que el contenido del mismo corresponda a lo solicitado por la CONVOCANTE.

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

Se recomienda a los LICITANTES:

- Anexar archivos claramente identificados.
- Que la documentación escaneada sea legible.
- Que la documentación escaneada se encuentre firmada autógrafamente por el representante legal de la empresa.
- Que la documentación escaneada se encuentre en hoja membretada de la empresa.

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 BIENES o SERVICIOS requeridos, 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 BIENES o 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 durante la vigencia del CONTRATO/PEDIDO** considerando que la cotización deberá presentarse hasta centavos.

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

SECCIÓN VII

DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES

De conformidad con lo establecido en el Título Sexto, Capítulo Primero de la LEY y el Título Sexto, Capítulo Primero del REGLAMENTO, las inconformidades podrán presentarse en el Órgano Interno de Control del Hospital Juárez de México ubicado **en el primer piso del Edificio B, en 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**, o a través de COMPRANET, para tal efecto deberá considerarse lo siguiente:

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

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

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

La inconformidad es improcedente:

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

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

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

ANEXO 1.- (Sólo para conocimiento de los licitantes) Control de descarga de documentos de las proposiciones enviadas por los licitantes mediante la Plataforma Compranet.

Nombre o razón social del LICITANTE inscrito: _____

Nombre y número del procedimiento licitatorio: _____

Núm. Documento	Descripción del documento	Documento enviado por Compranet:		Observaciones
		Sí	No	
1	Documento 1.- (Obligatorio) Escrito de facultades suficientes para comprometerse (Escrito libre).			
2	Documento 2.- (Obligatorio) Acreditamiento de personalidad jurídica (Anexo 3)			
3	Documento 3.- (Obligatorio) Manifiesto de no existir impedimento en participar (Anexo 4)			
4	Documento 4.- (Obligatorio) Declaración de integridad (Anexo 5)			
5	Documento 5.- (Opcional) Manifiesto del Beneficio de la Preferencia por contar con personal Discapacitado (Escrito libre).			
6	Documento 6.- (Obligatorio) Carta de Aceptación (Misma que se debió enviar a través de correo electrónico)			
7	Documento 7.- (Opcional) En su caso, Manifiesto de preferencia por pertenecer al sector de la micro, pequeña y mediana empresa nacional. (Anexo E).			
8	Documento 8.- (Obligatorio) "OPINION ANTE EL SAT" carta compromiso (Escrito libre).			

Sección VIII

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

Núm. Documento	Descripción del documento	Documento enviado por Compranet:		Observaciones
		Sí	No	
9	Documento 9.- (Obligatorio) Manifiesto de Nacionalidad			
10	Documento 10.- (Obligatorio) Formato "Descripción Técnica del SERVICIO" (ANEXO 6).			
11	Documento 11.- (Obligatorio). - "MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS".(Escrito Libre)			
12	Documento 12.- (Obligatorio) 5 Cálculos de Menú (Escrito Libre).			
13	Documento 13.- (Obligatorio) Desarrollo de Menus (Escrito Libre).			
14	Documento 14.- (Obligatorio) Presentación de Contratos, acompañada de sus correspondientes Distintivos "H" vigentes.			
15	Documento 15.- (Obligatorio) Cartas de Recomendación (Escrito Libre ó liberación de garantías de cumplimiento).			
16	Documento 16.- (Obligatorio) Manifiesto de Cocina Alterna (Escrito Libre).			
17	Documento 17.- (Obligatorio)) Certificación TIF de su cocina alterna (res, pollo y cerdo).			
18	Documento 18.- (Opcional) Certificado del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.			
19	Documento 19.- (Obligatorio) Equipamiento e Instalaciones. (Escrito Libre).			
20	Documento 20.- (Obligatorio) Manifiesto de contar con Equipo (Escrito Libre).			
21	Documento 21.- (Obligatorio) Programa de Análisis Microbiológico (Escrito Libre).			
22	Documento 22.- (Obligatorio) Enfermedades e Intoxicaciones (Escrito Libre).			
23	Documento 23.- (Obligatorio) Programa de Análisis Clínico (Escrito Libre).			
24	Documento 24.- (Obligatorio) Documentación del personal.			
25	Documento 25.- (Obligatorio) Programa Anual de Conservación y Mantenimiento (Escrito Libre).			

Sección VIII

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

Núm. Documento	Descripción del documento	Documento enviado por Compranet:		Observaciones
		Sí	No	
26	Documento 26.- (Obligatorio) Copia del último bimestre de Afiliación de su personal a la Seguridad Social y carta de compromiso de mantenerlos afiliados			
27	Documento 27.- (Obligatorio) Seguro de Responsabilidad Civil.			
28	Documento 28.- (Obligatorio) Acta Circunstanciada de la visita a las instalaciones del HOSPITAL (Anexo G) .			
29	Documento 29.- (Obligatorio) Distintivo "H" del la cocina del licitante			
30	Documento 30.- (Obligatorio) Programa de Capacitación			
31	Documento 31.- (Obligatorio) Inventario de Activo Fijo, Equipo y Mobiliario.			
32	Documento 32.- (Obligatorio) Plan de trabajo			
33	Documento 33.- (Obligatorio) Tabulador de Sueldos			
34	Documento 34.- (Obligatorio) licencia sanitaria o aviso de funcionamiento del establecimiento			
35	Documento 35.- (Obligatorio) programa anual de fumigación			
36	Documento 36.- (Obligatorio) programa anual de limpieza exhaustiva.			
DOCUMENTACION CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICION TECNICA				
37	Documento 37.- (Obligatorio) Modelo de Propuesta Económica (Anexo 7)			
38	Documento 38.- (Obligatorio) Carta de sostenimiento de precios (Escrito Libre).			

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

NOMBRE Y FIRMA

ANEXO 2 FORMATO DE ACLARACIÓN A LA CONVOCATORIA

LICITACIÓN PÚBLICA No. _____ Nombre de la LICITACIÓN: _____

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.
--

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

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

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

ANEXO 3 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 4 MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAR.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

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

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 5 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

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

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

Presente.

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

Declaro bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

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

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**ANEXO 6 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO.**

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

<p>México, D.F., a ____ de _____ de 2013.</p> <p>HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO Presente.</p> <p>Con relación a la Licitación Pública (nombre y número), me permito ofertar lo siguiente:</p>	<p>Hoja No. ____ de ____</p>
---	------------------------------

No. de Partida	Descripción técnica completa	Unidad de medida	Cantidad

Plazo de ejecución del servicio:	Período de Garantía:
----------------------------------	----------------------

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

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

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**ANEXO 7 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA.**

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

México, D.F., a ____ de _____ del 201__.	Hoja No. ____ de ____
HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO Presente.	
Con relación a la Licitación Pública (nombre y número) , me permito someter a su consideración la siguiente propuesta económica:	

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

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.

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

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

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) expresamente declara:

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

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

C) En caso de que la presente fianza se haga exigible (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de la presente garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida

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

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

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

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

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

ANEXO B CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.

México, D.F. a _____ de _____ de 2013.

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

Av. Instituto Politécnico Nacional #5160,
Col. Magdalena de las Salinas, Del. Gustavo A. Madero,
C.P.7760, 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 BIENES 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 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 y en aquellas complementarias y de apoyo de acuerdo a lo establecido en los Artículos 1 y 2 del decreto, donde se crea como organismo descentralizado, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de enero de 2005.

I.3 Así mismo manifiesta que le fue asignada como clave de Registro Federal de Causantes (R.F.C.) HJM050127AD0.

I.4 Que requiere de la prestación de servicio de “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013”.

I.5 Que el presente contrato se adjudicó con base en la Licitación Pública Nacional 12121001-____-____, de conformidad con lo establecido en el Artículo 28 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

I.6 Que para cubrir las erogaciones que se deriven del presente Contrato, se afectará la partida presupuestal 33901, la cual cuenta con saldo suficiente y disponible dentro de su presupuesto aprobado.

I.7 Que para efectos del presente Contrato, señala como su domicilio legal, el ubicado en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, Código Postal 07760, México, Distrito Federal.

II. “EL PROVEEDOR”, a través de su representante, declara:

II.1 Que acredita la legal existencia de la empresa _____, S.A. DE C.V., con la escritura pública en la que consta su acta constitutiva No. _____, de fecha _____, pasada ante la fe del LIC _____, Notario Público N° _____ del _____, con clave de registro federal de causantes (R.F.C.) el N° _____.

Sección VIII

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

II.2 Que acredita la personalidad que ostenta mediante la escritura Pública No _____ de fecha ____ DE _____ DE _____, pasada ante la fe del C. _____, Notario Público N° _____ del _____ L. Así mismo, manifiesta que a la fecha de la celebración del presente Contrato, no le han sido limitadas, modificadas o revocadas las facultades que le fueron conferidas en la escritura pública antes citada.

II.3 Que "EL PROVEEDOR" tiene como objeto social 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 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.5 Que conoce las características y condiciones en que se encuentra el lugar, espacio físico y/o equipo al cual se le prestara el servicio objeto del presente contrato, ya que previamente a la suscripción inspecciono el equipo y/o área a la que se le prestara el servicio.

II.5 Que cuenta con el personal capacitado, para llevar acabo los servicios materia del presente instrumento.

II.6 Que para efectos del presente contrato, señala como su domicilio legal el ubicado en:

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

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR" se obliga a proporcionar a "EL HOSPITAL", el servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013"., 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, de acuerdo a las generalidades y especificaciones del servicio, señalados en el anexo No.1, a razón de _____ raciones a pacientes y _____ a personal que hacen un total de _____ raciones diarias conforme a los siguientes rangos:

DESAYUNO PERSONAL	
COMIDA PERSONAL	
CENA PERSONAL	
DESAYUNO PACIENTE	
COMIDA PACIENTE	
CENA PACIENTE	
DESAYUNO RESIDENTE	
COMIDAS RESIDENTE	
CENA RESIDENTE	

Sección VIII

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

COLACIÓN	
----------	--

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

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

SEGUNDA: MONTO DEL CONTRATO.- "EL HOSPITAL", cubrirá por concepto de los servicios a "EL PROVEEDOR", la cantidad máxima de **PESOS 00/100 M.N.) y PESOS 00/100 M.N.)** y **PESOS 00/100 M.N.)**, no incluye el Impuesto al Valor Agregado (IVA).

Dicha cantidad será pagadera del ____ (____) de _____ de 2013(DOS MIL TRECE) al 31(TREINTA Y UNO) de diciembre de 2013(DOS MIL TRECE).

La cantidad superior al mínimo contratadas se determinarán de acuerdo a las cantidades de desayunos, comidas, cena, colaciones y servicios especiales que se sirva durante la semana correspondiente, tomando en cuenta los controles de servicios que manejan tanto "EL HOSPITAL" como "EL PROVEEDOR".

"EL HOSPITAL" llevará el control del registro de comensales a través del Departamento de Servicios Generales.

El control de número de raciones servidas se llevará a cabo a través de la relación que presente el Servicio de Nutrición y la encargada en turno de Dietología. El documento será firmado de conformidad por los responsables de Dietología, de la Compañía y del Hospital.

Los pagos referidos en esta cláusula, se efectuaran conforme a lo establecido en la Cláusula TERCERA del presente instrumento, y de variar las cantidades lo haría de conocimiento de "EL PROVEEDOR" la Dirección de Administración de "EL HOSPITAL".

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

TERCERA: FORMA DE PAGO.- El pago de los servicios objeto del presente Contrato se realizará en ____ (____) pagos semanales, de ____ (____) de _____ de 2013(DOS MIL TRECE) al 31 (TREINTA Y UNO) de diciembre de 20____-(DOS MIL TRECE), dentro de los 20 (VEINTE) días naturales siguientes contados a partir de la presentación de los servicios y previa la presentación de la factura original correspondiente, la cual deberá presentarse perfectamente requisitada y realizada, en base al numero de raciones mínimas contratadas y en le caso de rebasar el mínimo se pagaran las raciones efectivas proporcionadas, durante la semana vencida, avalada por los responsables el Servicio de Nutrición y la Encargada en turno de Dietología, en el Departamento de Tesorería del Hospital Juárez de México.

En caso de que el "EL HOSPITAL" incumpla en los pagos a que se refiere el párrafo anterior, deberá pagar a "EL PROVEEDOR", gastos financieros conforme a una tasa que será igual a la establecida

Sección VIII

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

por la Ley de Ingresos de la Federación en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Dichos gastos se calcularán sobre las cantidades no pagadas y se computarán por días calendario desde que se venció el plazo pactado hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de "EL PROVEEDOR".

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

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

CUARTA: VIGENCIA DEL CONTRATO.- Las partes contratantes están de acuerdo en que el plazo de ejecución del presente contrato será el 01(UNO) de ENERO de 2013(DOS MIL TRECE) al 31(TREINTA Y UNO) de diciembre de 2013(DOS MIL TRECE).

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

QUINTA: OBLIGACIONES: Para los efectos del cumplimiento del presente Contrato "EL PROVEEDOR" se obliga:

- a) Proporcionar la prestación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013". en las mejores condiciones de calidad y puntualidad.
- b) Respetar lugar, plazo y horario para la prestación del servicio requerido.
- c) Realizará la prestación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013".en las condiciones en que se encuentren durante el período de ejecución del servicio, de acuerdo a las frecuencias de horarios.
- d) Cumplir con la normatividad vigente y demás disposiciones legales aplicables para poder realizar la prestación del servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013".
- e) No ceder, total o parcialmente sus derechos y obligaciones a otras personas físicas o morales, salvo lo dispuesto por el Artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico
- f) Llevar a cabo los servicios contratados de acuerdo a las condiciones técnicas (generales y particulares).
- g) Proporcionar a "EL HOSPITAL" la garantía de cumplimiento de este contrato.
- h) Reparar cualquier daño o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución de los servicios objeto del presente Contrato, así como a la reposición de objetos destruidos o dañados. Con respecto a objetos que hubieran desaparecido y/o extraviados, se efectuará una

Sección VIII

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

investigación con la anuencia de "EL HOSPITAL", para los efectos de deslindar responsabilidades en un término no mayor de 72(SETENTA Y DOS) horas.

- i) Mantener afiliados a los operarios del servicio contratado ante el Instituto Mexicano de Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley Federal del Trabajo y en la Ley del Seguro Social, para lo cual presentará bimestralmente a la Dirección de Administración de "EL HOSPITAL" y al Departamento de Servicios Generales el disco de la emisión mensual de la afiliación de su personal al citado Instituto de Seguridad Social.
- j) Responder tanto de la calidad del servicio, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo, falta de respuesta inmediata, así como de cualquier otra responsabilidad que hubiere incurrido en los términos señalados en el presente contrato.
- k) Entregar y dar cumplimiento al Programa de Análisis Microbiológico tanto del personal como de los lugares inertes.
- l) Dar cumplimiento con la cocina interna para no poner en riesgo el funcionamiento del servicio.
- m) Cumplir con el Programa de Análisis Clínicos del personal conforme al calendario establecido.
- n) No contratar personal menor de 18 años.
- o) Cumplir con el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones establecido.
- p) En caso de que algún miembro del personal de "EL PROVEEDOR" sufra un accidente y este sea atendido dentro de las instalaciones del HOSPITAL, "EL PROVEEDOR" se compromete a pagar dichos gastos íntegramente a "EL HOSPITAL", quien en caso de incumplimiento podrá descontarlos dentro de la factura de esa semana que corresponda.
- q) Mantener vigente el Seguro de Responsabilidad Civil.
- r) Mantener dentro de las instalaciones de "EL HOSPITAL" y en funcionamiento el equipo que se detalla en los Recursos para la prestación del servicio indicado en el anexo del presente contrato.
- s) Cumplir con el Programa de capacitación presentado ante la Secretaria del Trabajo y Previsión Social.
- t) Mantener en uso y en perfectas condiciones el material relacionado en el inventario presentado.

Cualquier omisión en la observación 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 la Cláusula DECIMO PRIMERA y DECIMO TERCERA.

HORARIO DE PERSONAL Y RESIDENTES

	PERSONAL	RESIDENTES
DESAYUNO	7:00 A 10:30 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS

Sección VIII

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

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 TOCOQUIRURGICA.

NOTA: EL DESAYUNO, LACOMIDA Y LA CENA PARA LOS RESIDENTES DEBERÁN SERVIRSE EN CHAROLAS SIN DIVISION, CON LOZ.

HORARIO PARA PACIENTES

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

Proporcionar los Artículos necesarios para realizar la limpieza de las instalaciones del comedor, cocina y cocineta de "EL HOSPITAL", para lo cual contará con un lugar adecuado para la guarda de los bienes descritos en este inciso, que al efecto le proporcionará "EL HOSPITAL".

Proporcionar además del personal señalado en el inciso A) de esta cláusula, el personal de supervisión técnica necesario para vigilar la correcta ejecución de las obligaciones contraídas en el presente instrumento.

Observar las disposiciones que tiene implantadas "EL HOSPITAL" para el control de las personas que tienen acceso a sus instalaciones, así como cualquier otra indicación al efecto emita el mismo.

A proporcionar el servicio contratado, durante todos y cada uno de los días que ampare la vigencia del presente instrumento; de no hacerlo "EL HOSPITAL", descontará de la liquidación semanal el importe de los alimentos suministrados, aplicándose además a "EL PROVEEDOR" la pena convencional pactada en la Cláusula DECIMO SEGUNDA del presente contrato.

Que el personal deberá portar el uniforme durante el desempeño de sus labores, durante el período de vigencia del presente contrato.

A proporcionar el número de dietas solicitadas por el Área de Dietología de "EL HOSPITAL" para los pacientes, dichas dietas serán solicitadas a "EL PROVEEDOR" con la debida anticipación y de preferencia al término de que se sirva el alimento anterior.

A fumigar por lo menos una vez al mes las instalaciones donde prestará el servicio, elaborando reportes

detallados de dicha operación, siendo los gastos ocasionados por tal concepto por su cuenta.

Cumplir con los exámenes médicos cuatrimestrales.

Y los controles microbiológicos de los alimentos.

SEXTA: **PROGRAMA.-** Los servicios objeto de este contrato se sujetarán a los datos y especificaciones; así como a todas las indicaciones que en su caso dicte "EL HOSPITAL" de acuerdo a los anexos, los cuales debidamente firmados forman parte del presente Contrato.

SÉPTIMA: **HORARIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-** La prestación del servicio se requiere de conformidad con lo establecido en la cláusula SEXTA del presente Contrato.

OCTAVA: **DERECHOS DE PROPIEDAD INTELCTUAL.-** "EL PROVEEDOR" asume toda la responsabilidad por las violaciones que se causen en materia de patentes, marcas o derechos de autor, con respecto al uso de los bienes o técnicas de que se vale para proporcionar el servicio objeto de este Contrato, liberando s "EL HOSPITAL" de cualquier responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole.

No se aceptarán opciones, ni modificaciones que demeriten las especificaciones y calidad del servicio contratado, materia del presente Contrato.

NOVENA: **SUPERVISIÓN.-** "EL HOSPITAL" a través de la de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, están facultados para supervisar y vigilar en todo tiempo, el debido cumplimiento de las obligaciones contraídas en este Instrumento por parte de "EL PROVEEDOR", teniendo "EL HOSPITAL" las más amplias facultades para reportar a "EL PROVEEDOR" las irregularidades que en el servicio se presenten durante su plazo de ejecución

Así mismo, "EL HOSPITAL" podrá proporcionar a "EL PROVEEDOR" 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".

DÉCIMA: **RELACIONES DE "EL PROVEEDOR" CON SU PERSONAL.-** "EL PROVEEDOR" 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 PROVEEDOR" conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en contra de "EL HOSPITAL" en relación con los servicios objeto de este Contrato. Cualquier erogación que llegare a hacer "EL HOSPITAL", ésta(s) le(s) será(n) reintegrada(s) por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" en forma inmediata.

DÉCIMO **RECURSOS HUMANOS.-** Para efectos del cumplimiento del presente contrato, "EL PROVEEDOR" se obliga a proporcionar el personal especializado para la ejecución de

PRIMERA: 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 PROVEEDOR" cuenta con el personal necesario, experiencia, materiales, refacciones, equipo e Instrumentos de trabajo propios para ejecutar los servicios objeto del mismo, por lo tanto, en ningún momento se considerará como intermediario de "EL HOSPITAL" respecto de dicho personal, eximiendo desde ahora "EL PROVEEDOR" a "EL 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

Sección VIII

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

"EL PROVEEDOR" a otorgar a "EL HOSPITAL" al término de la vigencia de este Contrato, el finiquito correspondiente.

DÉCIMO SEGUNDA: PENAS CONVENCIONALES.- En caso de atraso en las fechas pactadas para la prestación de los servicios del presente Contrato, por causas imputables a "EL PROVEEDOR" este se obliga a pagar a "EL HOSPITAL" por concepto de pena equivalente al 5% (CINCO POR CIENTO) sobre el valor de los servicios prestados con atraso, por incumplimiento a lo estipulado en relación a los alimentos suministrados y marcas solicitadas, por cada día natural en los siguientes casos o conceptos:

Por no iniciar el servicio en los tiempos estipulados.

Lo anterior aun cuando se otorgue prórroga en los casos en que esto sea imputable a "EL PROVEEDOR", pena que no excederá el importe de la garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas de este Contrato. Esta sanción será descontada en el pago total facturado, de conformidad con lo estipulado en la Cláusula TERCERA de este Contrato.

La falta de insumos se aplicará el 10% (DIEZ POR CIENTO) sobre la facturación diaria.

Corresponde a la de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, vigilar y controlar la ejecución de los servicios contratados.

Corresponde a la Subdirección de Recursos Financieros, calcular y hacer efectivas las penas convencionales que se susciten en la prestación de los servicios objeto del presente instrumento.

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 rescindido el Contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

En caso de incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", "EL HOSPITAL" podrá rescindir administrativamente el Contrato; en este caso, el procedimiento de rescisión deberá iniciarse dentro de los 15 (QUINCE) días naturales siguientes a aquél en que hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales.

Será motivo de rescisión del Contrato, si incurre en más de 5 (CINCO) ocasiones durante la vigencia del Contrato por la falta de insumos.

Las penas convencionales o descuentos se harán efectivos mediante cheque de caja expedido a favor del Hospital Juárez de México, o nota de crédito; en caso de no existir estos "EL HOSPITAL" podrá deducir la sanción que se deriven del incumplimiento al momento de realizar el pago a "EL PROVEEDOR", o en su defecto a través de la efectividad de la fianza, ello cuando se agoten las posibilidades de pago.

"EL HOSPITAL" no autorizará condonación de sanciones por retraso en la prestación del servicio, cuando las causas sean imputables a "EL PROVEEDOR".

El no presentar en tiempo los análisis clínicos para que labore en "EL HOSPITAL" se hará acreedor al 1% diario sobre el monto total adjudicado y será motivo de rescisión de Contrato.

DÉCIMO TERCERA: GARANTÍAS.- Para garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente del presente Contrato "EL PROVEEDOR" 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

Sección VIII

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

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 Impuesto al Valor Agregado (IVA.). 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 del contrato **Nº HJMS/_____/_____**, y se hará efectiva en su parte proporcional cuando "EL PROVEEDOR" no cumpla con las obligaciones en éste 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 PROVEEDOR", 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, cuando el "PROVEEDOR" 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.

Así mismo, "EL PROVEEDOR" 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 hábiles siguientes a la fecha de firma del Convenio modificatorio 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 PROVEEDOR" haya cumplido con las obligaciones que se deriven del presente Instrumento.

Sección VIII

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

DÉCIMO SANCIONES.- Independientemente de hacer efectivas las garantías en favor de "EL CUARTA: 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 PROVEEDOR", se procederá a rescindir el contrato y se aplicarán los procedimientos establecidos en la Cláusula DÉCIMO SEGUNDA 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 PERIODO DE GARANTIA DE LOS SERVICIOS.- El periodo de garantía de los QUINTA: servicios objeto del presente Contrato será del día ____ (____) de _____ de 2013 (DOS MIL TRECE) al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2013 (DOS MIL TRECE) por lo que el "EL PROVEEDOR" se hace responsable de cualquier deficiencia en la operación o funcionamiento que demerite la calidad del servicio, la negligencia, dolo o impericia en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra con motivo del presente Contrato.

DÉCIMO DEDUCCIONES.- Independientemente de la efectividad de las garantías y/o de las SEXTA: penas convencionales, a favor del Hospital Juárez de México, que requieran ser aplicables por el incumplimiento o atraso de las obligaciones de "EL PROVEEDOR", "EL HOSPITAL" podrá deducir sobre los siguientes puntos:

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 al mes que formen parte de la plantilla del "EL 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.	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 integrado del trabajador.
Por el incumplimiento en la entrega de los análisis bacteriológicos de conformidad con lo establecido en las bases de licitación.	Se aplicará el 10% sobre el total de los servicios facturados en el período de que se trate.
Por la omisión en la entrega de análisis clínicos del personal de conformidad con lo establecido en las bases de licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de los servicios facturados en la semana de que se trate.

Sección VIII

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

Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza, cubiertos, vasos, platos, entre otros)	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por la falta del mobiliario y equipo para la prestación del servicio de conformidad con lo establecido en las bases de licitación.	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.
Por el atraso o incumplimiento en la fumigación oportuna en el área de conformidad con lo establecido en las bases de licitación.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por 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 las dietas facturadas en la semana correspondiente.
Por 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 las 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 las 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 que se trate.

NOTA: SE ESTABLECE COMO LÍMITE EL MÁXIMO DE LA GARANTÍA.

DÉCIMO SEXTA

RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- De conformidad con el Artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se podrán rescindir administrativamente los contratos en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de "EL PROVEEDOR", 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 hiciera entrega de los bienes o 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 a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 10(diez) días hábiles

Sección VIII

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

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 a "EL PROVEEDOR" dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en la fracción I de esta cláusula.

Así mismo, 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 PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato correspondiente.

Dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que "EL HOSPITAL" comunique a "EL PROVEEDOR" 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 fianza/contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir "EL HOSPITAL" por la inejecución de los servicios prestados;
- b) Si no otorga o cancela antes de su vigencia la Póliza de Responsabilidad Civil en los términos descritos en la CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA de este Instrumento.
- c) Si "EL PROVEEDOR" no ejecuta los servicios, en los términos previstos en el presente Contrato; y se hubiese agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales.
- d) Si "EL PROVEEDOR" no mantiene afiliados a los operarios del servicio contratado ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente Instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley federal del Trabajo y en la Ley del Seguro Social. Tal como se señala en la CLÁUSULA SEXTA.
- e) Por suspensión injustificada de los servicios y/o por incompetencia de su personal para otorgar la debida atención;
- f) Si no se realizan los servicios objeto de este Instrumento eficiente y oportunamente;
- g) Si suspende injustificadamente la ejecución de los servicios, de acuerdo a los datos y especificaciones que emita "EL HOSPITAL";
- h) Si no da las facilidades necesarias al o a los supervisores que al efecto designe "EL HOSPITAL", para el ejercicio de su función;
- i) Por desatención de las recomendaciones emitidas por "EL HOSPITAL" en el ejercicio de sus funciones derivadas del presente Contrato;
- j) Por no cubrir con personal suficiente y capacitado, el servicio contratado;
- k) Por negativa a repetir o complementar los trabajos que "EL HOSPITAL", no acepte por deficientes;
- l) Si cede, traspasa o subcontrata la totalidad de los servicios contratados, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa de "EL HOSPITAL";

Sección VIII

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

- m) Si es declarado en Estado de Quiebra o Suspensión de Pagos, por Autoridad Competente, o se encuentra en alguna situación análoga y que afecte el cumplimiento de las obligaciones consignadas en el Contrato, a cargo de "EL PROVEEDOR";
- n) Por negativas a repartir o completar los trabajos que "EL HOSPITAL", NO ACEPTE POR DEFICIENTES;
- o) Si modifica su objeto social y éste no se ajusta a los servicios que "EL HOSPITAL" requiera;
- p) Si "EL PROVEEDOR" no se coordinase con la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios para el correcto funcionamiento del servicio contratado;
- q) Por no cumplir con las instrucciones emitidas por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, con respecto de los Programas Técnicos y procedimientos en la presentación del servicio materia del presente contrato; No presentar "EL PROVEEDOR" los exámenes clínicos de su personal que laborará en "EL HOSPITAL";

Será motivo de rescisión de contrato, si incurre en más de ocasiones durante la vigencia del contrato.

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

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

DÉCIMO

SEXTA:

PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.-Si se actualiza una o varias hipótesis previstas en en la Cláusula anterior, "EL HOSPITAL" requerirá por escrito a "EL PROVEEDOR" 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 PROVEEDOR" 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 PROVEEDOR", "EL HOSPITAL" emitirá la resolución correspondiente, debidamente fundada y motivada, comunicando a "EL PROVEEDOR" 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, "EL HOSPITAL" no liquidará a "EL PROVEEDOR", el importe de los servicios objeto de este Contrato,
- b) La liquidación total de los trabajos no significará la aceptación de los mismos, por lo tanto "EL HOSPITAL", se reserva expresamente el derecho de reclamar los servicios faltantes o mal ejecutados o el pago de lo indebido.

DÉCIMO

SÉPTIMA

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

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

Sección VIII

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

Los derechos y obligaciones que se deriven del presente Instrumento no podrán cederse por "EL PROVEEDOR" 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 AJUSTE DE COSTOS.- Ambas partes acuerdan que las condiciones, precios y **OCTAVA:** 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: TERMINACIÓN ANTICIPADA.- El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente,
NOVENA: cuando concurran razones de interés general.

Si este fuera el caso, "EL HOSPITAL" comunicará al "EL PROVEEDOR" las razones que dieron origen a dicha determinación.

VIGÉSIMA: 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 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.

PRIMERA:

VIGÉSIMO LEGISLACIÓN.- Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución de los servicios objeto del presente Contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles, 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 JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento del presente instrumento, así como

TERCERA: todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Federales de la Ciudad de México, Distrito Federal; por lo tanto "EL PROVEEDOR" 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 ____ (DOS MIL ____).

POR "EL HOSPITAL"

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"

**DR. MARTÍN ANTONIO MANRIQUE
DIRECTOR GENERAL**

REPRESENTANTE LEGAL

LIC. MIGUEL ÁNGEL TORRES VARGAS
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

LIC. SIMÓN ALBERTO DE LA MORA
GUADALAJARA
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS

C. EMILIO MORALES TIRADO
JEFE DEL DEPARTAMENTO
DE ABASTECIMIENTO

LIC. ELIZABETH LÓPEZ FERNÁNDEZ

Las firmas y antifirmas que constan en la presente hoja corresponden al contrato de prestación de servicio de "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013". DEL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO . No. HJMS/ /____, que celebran EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO y la empresa _____, S.A. DE C.V. en la Ciudad de México, Distrito Federal, el día ____ (____) DE _____ DE 20____ (_____-).

**ANEXO D ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS
 EMPRESAS
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA 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 E

CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

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

Licitación Pública Nacional No. _____
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL
JUÁREZ DE MÉXICO, 2013".

ACTA CIRCUNSTANCIADA

En la Ciudad de México, D.F., siendo las _____ horas del día _____ de _____ del 201____, 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 201____ se cierra la presente acta, dando por concluida la visita correspondiente.

Por el Hospital

Por la Empresa

Nombre y Firma Nombre y Firma

ANEXO F .-
CUESTIONARIO PARA LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES
HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Licitación Pública Nacional No. _____
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL
JUÁREZ DE MÉXICO, 2013".

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	CUMPLE/ NO CUMPLE
Cuenta con un mínimo de 3 equipos de transporte en buenas condiciones y funcionando, con un máximo de 3 años de antigüedad, con caja de refrigeración funcionando, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impreso.	SI () NO ()
Área para el lavado y desinfección de taras	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, cárnico, frutas y verduras y cámaras de congelación), que cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan. 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Bodega de abarrotes (productos impercederos) 	SI () NO ()
AREAS DE LAS INSTALACIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción de productos 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Área de basura 	SI () NO ()
COCINA ALTERNA	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con estación de lavado de manos 	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. 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Método de las tres tarjetas (escamochar, lavar y desinfectar) 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cuentan con un programa de rutina de limpieza 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Existe control de plagas 	SI () NO ()
<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. En caso de contestar afirmativamente describa cual: 	SI () NO ()

Sección VIII

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

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

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

OBSERVACIONES: _____

Por el Hospital

Por la Empresa

Nombre

Nombre

Firma

Firma

ANEXO G.- 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, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2013"., 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 201__.

ANEXO H. CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2013

CONCEPTO	PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO	TERCER PERIODO
TOMA DE MUESTRA	FEBRERO del 5 al 8	MAYO DEL 7 al 11	SEPTIEMBRE DEL 2 al 6
ENTREGA DE RESULTADOS	EN LA PRIMERA QUINCENA DE MARZO	EN LA PRIMERA QUINCENA DE JUNIO	EN LA PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE


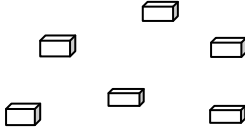

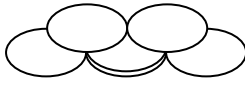

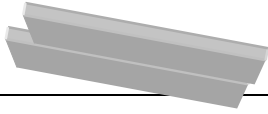
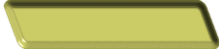
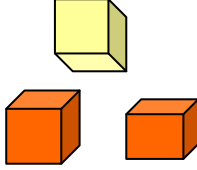
ANEXO I TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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.

Sección VIII





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

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

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

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

CONTROL DE TEMPERATURA

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.
---------------------------------	----------------------------------	------------------------------

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**ANEXO. J 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 mediante refrigeración y no volver a congelar.
Cereales y leguminosas	Retirar cuerpos extraños y en su caso lavar y remojar.
Frutas de cáscara gruesa	Lavar con jabón y enjuagar al chorro del agua con escobeta y dejar escurrir.
Frutas de cáscara suave	Media hora antes de su distribución, lavar con agua jabonosa, enjuagar perfectamente y dejar escurrir.
Productos enlatados	Lavar con zacate y jabón previo a su utilización, enjuagar y dejar escurrir.
Vegetales de cáscara suave	Lavar en agua jabonosa y enjuagar al chorro del agua y dejar escurrir.
Vegetales de hoja	Quitar raíz y partes maltratadas, lavar al chorro del agua hoja por hoja, en caso de consumirse cruda, sumergir en solución germicida a diluciones y tiempos recomendados y escurrir.
Vegetales de vaina	Lavar al chorro del agua, dejar escurrir, retirar cáscara y hierbas. Quitar cascarilla o capa externa y lavar al chorro del agua y dejar escurrir.
Tubérculos (camote, rábano, papa, etc.)	Lavar con agua jabonosa y escobetilla, enjuagar con agua abundante y dejar escurrir.

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

DILUCIONES ANTISÉPTICAS

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

ANEXO 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 PERSONAL ASIGNADO POR SERVICIOS GENERALES BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DEL COMEDOR.

PARA PACIENTES:

LA RELACIÓN QUE PRESENTE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS SERVIRÁ COMO CONTROL DEL NÚMERO DE RACIONES SERVIDAS A PACIENTES. ESTE DOCUMENTO SERÁ FIRMADO POR LAS RESPONSABLES DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL Y 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 LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL Y DE LA COMPAÑÍA.

ANEXO L LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

EL SERVICIO DE COMEDOR SE PROPORCIONARA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, UBICADO EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL N° 5160, COL. MAGDALENA DE LAS SALINAS, EN EL **PRIMER MINUTO DEL 01 DE ENERO Y HASTA LAS 24 HRS DEL 31 DE DICIEMBRE DEL 2013.**

BAJO LOS SIGUIENTES HORARIOS:

	PERSONAL	RESIDENTES
DESAYUNO	7:00 A 10:30 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA	15:00 A 18:00 HORAS	14:30 A 18:00 HORAS
CENA	22:00 A 01:00 HORAS	22:00 A 01:00 HORAS

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

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

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

APARTADO “A”

1.PERSONAL SOLICITADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Sección VIII

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

i. PERSONAS SOLICITADAS

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO
GERENTE GENERAL*	1	-----	-----
ENCARGADO DE TURNO GENERAL	1	1	1
ENCARGADO DE TURNO DIETAS CON EXPERIENCIA EN ÁREA CLÍNICA	2	2	1
CHEF	1	1	1
JEFE DE COCINA	1	1	1
JEFE DE COCINA DE DIETAS	1	1	1
AUXILIARES COCINEROS DE DIETAS	3	3	2
ENCARGADO DE ALMACÉN	1	1	1
COCHAMBRE	5	3	2
ALMACÉN DE VÍVERES	4	4	2
COCINA GENERAL	8	8	8
AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	18	18	3
AUXILIARES PARA EL COMEDOR DE RESIDENTES	5	4	2
BARRA DE COMEDOR GENERAL	4	3	2
MESEROS PARA EL COMEDOR GENERAL	3	2	1
COMODINES O CUBRE PERMISOS	2	2	2
TOTAL	60	54	30

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

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

1.PERFIL DEL PERSONAL.

ENCARGADA (O) GENERAL:

PREFERENTEMENTE 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:

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

EXPERIENCIA: MÍNIMA DE 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 SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS NO SE PODRÁN RETIRAR HASTA QUE ENTREGUEN EL SERVICIO COMPLETA AL SIGUIENTE TURNO. LOS HORARIOS NO CAMBIAN PARA LOS DIAS SABADOS, DOMINGOS O DIAS FESTIVOS:

TURNO	SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS	AUXILIARES COMEDOR GENERAL	AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	ALMACENISTAS
-------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	--------------

Sección VIII

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

MATUTINO	6.00 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:30 HORAS	6.30 a 14:30 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS
VESPERTINO	13:00 a 21:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	14:00 a 22:00 HORAS	13:00 a 21:00 HORAS
NOCTURNO	22:00 a 6:00 HORAS	22:00 a 6:00 HORAS	22:00 a 6:00 HORAS	22:00 a 6:00 HORAS

3. UNIFORME OBLIGATORIO DEL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS

FEMENINO	MASCULINO
FALDA O PANTALÓN NEGRO (2)	PANTALÓN NEGRO (2)
BLUSA (2)	CAMISA (2)
COFIA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	COFIA, CABELLO CORTO SIN ARETES
MANDIL (2)	MANDIL (2)
CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO	CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO
GUANTES DESECHABLES DE LATEX (AL MOMENTO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)	GUANTES DESECHABLES DE LATEX (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE
PERSONAL DE SUPERVISIÓN	
BATA BLANCA	-----
COFIA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	-----
CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE	-----
PERSONAL DEL ALMACÉN DE VÍVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE	
BATA AZUL	-----
BOTAS DE HULE	-----
MANDIL DE HULE PARA ÁREA DE COCHAMBRE	-----
GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE COCHAMBRE	-----
CUARTELERA CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE GUANTES DESECHABLES DE LATEX	-----

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

APARTADO “B”

1. RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Sección VIII

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

1. MATERIAL Y EQUIPO

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

EQUIPO Y MOBILIARIO	CANTIDAD
BÁSCULA CON CAP. DE 50 GR. A 10 KGS.	1 PIEZAS
BÁSCULA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 10 A 150 KG	1 PIEZA
BÁSCULA GRAMARIA DIGITAL CON CAPACIDAD DE 0 A 5 KG	3 PIEZA
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL DE CÍTRICOS	2 PIEZAS
CORTADOR DE VEGETALES	1 PIEZA
LICUADORA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 15 LITROS	3 PIEZAS
INSERTO DE ACERO INOXIDABLE P/BAÑO MARÍA CON TAPA	20 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 200 MM	5 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 150 MM	5 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	5 PIEZAS
½ INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	4 PIEZAS
LICUADORA DOMESTICA	6 PIEZAS
CAFETERA INDUSTRIAL CON CAP. DE 200 TAZAS	2 PIEZAS
CARRO DE SUPERMERCADO	2 PIEZAS
PLATAFORMA MÓVIL	1 PIEZA
FILTRO INDUSTRIAL PARA AGUA	1 PIEZA
CHAROLA PERFORADA PARA VAPORERA	4 PIEZAS
CARRO DOLLY	4 PIEZAS
COLADORES CHINOS	8 PIEZAS
EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL	1 PIEZA
MACHACADOR DE FRIJOLES ACERO INOXIDABLE TRIPLE ESFUERZO	6 PIEZAS
REBANADORA DE CARNES FRÍAS	1 PIEZA
HORNOS DE MICROONDAS 1.5 PIES CÚBICOS	8 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 5 LTS.	3 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 20 LTS.	8 PIEZAS
REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE DOS PUERTAS	2 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 1.80 CM X 77 CM	32 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 2.44 CM X 77 CM	4 PIEZAS
SILLA PLEGABLE ERGONOMICA	190 PIEZAS
HORNO PANADERO CON DOS DIVISIONES PARA ATENDER	1,000 RACIONES EN UN SERVICIO
PLANCHA FREIDORA INDUSTRIAL CAPACIDAD SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZA
BAÑO MARÍA DE VAPOR	2 PIEZA
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO	2 PIEZA
BAÑO FRÍO O BARRA DE ENSALADAS SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZAS
MARMITAS	4 PIEZAS
VAPORERA CON 3 COMPARTIMIENTOS	1 PIEZA
ESTUFON INDUSTRIAL CON 3 HORNILLAS	4 PIEZAS
ESTUFON INDUSTRIAL CON 2 HORNILLAS	1 PIEZA
FABRICA DE HIELO CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 500 KILOS CADA 24 HORAS	1 PIEZA
CARRO TÉRMICO PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE PACIENTES	5 PIEZAS
CARRO PARA EVENTOS ESPECIALES	2 PIEZA
ANAQUELES PARA ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA DE USO RUDO	18 PIEZAS

Sección VIII

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

CONGELADOR INDUSTRIAL (GRANDE)	2 PIEZAS
TARIMAS PARA PLATAFORMA MÓVIL	CANTIDAD NECESARIA
ESCALERA DE ALUMINIO EXTENSIBLE Y TIJERA 3 TRAMOS DE 6.30 MTS	1 PIEZA
DIABLO	1 PIEZA
DESPACHADOR DE AGUA PARA GARRAFONES	2 PIEZAS
TERMÓMETRO DIGITAL PARA TOMA DE TEMPERATURA DE CAMARA	2 PIEZAS

2. UTENSILIOS Y ACCESORIOS

UTENSILIOS	PERSONAL Y RESIDENTES	PACIENTES
PINZAS PARA PAN	10 PIEZA	15 PIEZA
CUCHARÓN DE 10 CM. DE DIÁMETRO	20 PIEZA	25 PIEZAS
CUCHARA DE SERVIR ACERO INOXIDABLE	15 PIEZAS	25 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AMARILLO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO BLANCO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AMARILLA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR BLANCA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO MONDADOR	5 PIEZAS	3 PIEZAS
ABRELATAS DOMESTICO	6 PIEZAS	5 PIEZAS
EXPRIMIDOR DE LIMONES	10 PIEZAS	5 PIEZAS
JARRAS DE PLÁSTICO CON TAPA (2 LTS.) EN DIF COLORES PARA CADA PISO Y PERSONAL	70 PIEZAS	400 PIEZAS
JARRAS DE PLÁSTICO CON TAPA (1 LTS.)	10 PZAS	
SALSERAS DE ACERO	40 PIEZAS	
SALERO DE VIDRIO	40 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 RECTANGULAR PARA CINCO LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
COLADOR MALLA FINA DE 10 CM. DE ACERO INOXIDABLE	10 PIEZAS	5 PIEZAS
EMBUDO DE ALUMINIO DE 8 CM.	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TAZA MEDIDORA DE ALUMINIO (DE A LITRO)	2 PIEZAS	3 PIEZAS
PELA PAPAS	15 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 15 LITROS CON TAPA	15 PIEZAS	10 PIEZAS
OLLA DE ALUMINIO DE 50 LITROS CON TAPA	10 PIEZAS	10 PIEZAS
PALA DURALON PARA MARMITA	3 PIEZAS	3 PIEZAS
TIJERAS PARA POLLO	1 PIEZA	1 PIEZA
TETERA DE ALUMINIO (2 LTS.)	4 PIEZAS	

Sección VIII

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

CHAIRA	3 PIEZAS	1 PIEZA
APLANADOR DE CARNES	1 PIEZA	1 PIEZA
CORTADOR PARISIEN PARA FRUTAS	2 PIEZAS	2 PIEZAS
SACABOCADOS	3 PIEZAS	2 PIEZAS
BUDINERA MED. DE ALUMINIO C/TAPA	15 PIEZAS	23 PIEZAS
BUDINERA GDE. DE ALUMINIO C/TAPA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHARA PARA COCINAR	14 PIEZAS	14 PIEZAS
GLOBO	2 PIEZAS	2 PIEZAS
RECIPIENTES PLÁSTICOS HERMÉTICOS CON TAPA PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE 40 X 40 CMS. Y 15 CMS. DE ALTO	25 PIEZAS	50 PIEZAS
OLLAS DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS CON CAPACIDAD DE 5 LITROS	10 PIEZAS	20 PIEZAS

3. ENSERES DE COCINA Y COMEDOR

LOZA	PERSONAL	RESIDENTES	PACIENTES
ARTICULO	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
CHAROLA DE MELANINA RECTANGULAR CON 6 DIVISIONES			500 PIEZAS
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA TRINCHE No. 23 (GUISADO)	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA TRINCHE No. 15 (ARROCERO)	700 PIEZAS	270 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA SOPERO	700 PIEZAS	270 PIEZAS	
PLATO DE LOZA DE CERÁMICA DE COMPOTA	1000 PIEZAS	500 PIEZAS	
TAZÓN DE MELANINA DE (5 DIFERENTES COLORES)			450 PIEZAS
TAZÓN DE LOZA DE CERÁMICA	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
TAZA DE LOZA DE CERÁMICA		350 PIEZAS	
TAZA DE MELAMINA 200 ML	2400 PIEZAS VER NOTA		
TAZA DE MELANINA DE COLOR			450 PIEZAS
VASO DE VIDRIO	2400 PIEZAS VER NOTA	300 PIEZAS	
VASOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE DIFERENTES COLORES PARA CADA PISO			500 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO TRAPECIO	700 PIEZAS	350 PIEZAS	
CHAROLAS RECTANGULAR DE FIBRA DE VIDRIO PARA PACIENTES (38 X 51 CM)			200 PIEZAS
CUBIERTOS DE SERVICIO (CUCHARÓN, CUCHARA, PINZAS, TENEDOR Y VOLTEADOR)	8 JUEGOS	4 JUEGOS	12 JUEGOS
JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE (4 PIEZAS)	4800 JUEGOS VER NOTA	300 JUEGOS	

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

NOTA: EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERA TENER EN STOCK 4800 JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE DE CUATRO PIEZAS, 2400 TAZAS DE MELAMINA Y 2400 VASOS DE VIDRIO AFÍN DE ENTREGARLOS EN PROPIEDAD A TODOS LOS

Sección VIII

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

TRABAJADORES DEL HOSPITAL, TOMANDO EN CUENTA LA RELACIÓN QUE EL MISMO HOSPITAL PROPORCIONARA AL PROVEEDOR. LA ENTREGA SERÁ A MAS TARDAR EL SIGUIENTE DÍA DE HABER INICIADO SU CONTRATO. LA ENTREGA SE REALIZARA POR PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS EN UNA SOLO EXHIBICIÓN.

LOZA DESECHABLE	PERSONAL	PACIENTES
	CANTIDAD	CANTIDAD
VASO DESECHABLE DEL No. 5.5 CON TAPA		C/N
PLATO DESECHABLE PH 6		C/N
PLATO DESECHABLE PH 8		C/N
CUCHARA, TENEDOR, CUCHILLO Y CUCHARA CAFETERA DESECHABLE		C/N
BOLSA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE:		
PARA CUBIERTOS		1250 PZAS
DE 1 KG	C/N	C/N
DE 2 KG	C/N	C/N
DE 5 KG	C/N	C/N
SERVILLETAS DE PAPEL	C/N	C/N
PALILLOS DE MADERA	C/N	C/N
PAPEL ALUMINIO (GRANDE)	3 ROLLOS	3 ROLLOS
PAPEL PLÁSTICO EGAPACK	3 ROLLO	2 ROLLO
BOLSA PARA BASURA NEGRA (JUMBO CALIBRE 18)	C/N	C/N
BOLSA PARA BASURA NEGRA (MEDIANA CALIBRE 18)	C/N	C/N

C/N: CANTIDAD NECESARIA.

LA LOZA DESECHABLE AL SER SU CONSUMO VARIABLE DE ACUERDO AL NÚMERO DE PACIENTES INFECTOCONTAGIOSOS, INMUNODEPRIMIDOS, TRANSPLANTADOS Y A LA VARIEDAD DE PREPARACIONES, DEBERÁ TENERSE EN CANTIDADES SUFICIENTES PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE LA INSTITUCIÓN.

4. STOCK DE VÍVERES

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

Sección VIII

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

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
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

Sección VIII

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

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 **SIN MARCA**

5. ARTÍCULOS DE LIMPIEZA

ARTICULO	CANTIDAD
JABÓN LIQUIDO DESINFECTANTE PARA MANOS	1 GALÓN DE 20 LITROS POR SEMANA
TOALLAS DE PAPEL PARA MANOS	500 PZAS DIARIAS
PAPEL SANITARIO	10 ROLLOS GRANDES POR SEMANA
DETERGENTE PARA LOZA	20 KGS. DIARIOS
DESINCRUSTANTE	2 POR TURNO DIARIO
DESENGRASANTE	2 POR TURNO DIARIO
ACEITE DE PINO	2 GALONES SEMANALES
FIBRA METÁLICA	30 PIEZAS POR SEMANA
FIBRA VERDE	50 PIEZAS POR SEMANA
JERGA PARA TRAPEAR	20 METROS POR SEMANA
JERGA DELGADA PARA COCINA	20 METROS POR SEMANA
TOALLAS BLANCAS PARA SECADO DE CUBIERTOS Y CHAROLAS	20 PZAS POR SEMANA
CEPILLO QUIRÚRGICO PARA MANOS	15 PIEZAS CAMBIAR POR SEMANA
CEPILLO DE CERDAS DE PLASTICO	5 PIEZAS
CEPILLO DE CERDAS DE METAL	5 PIEZAS
BOTES CON TAPA PARA BASURA MEDIANOS	8 PIEZAS
BOTES CON TAPA PARA BASURA GRANDES	8 PIEZAS
GUANTES ROJOS PARA ASEO	8 SEMANALES
CUÑAS DE LÁMINAY/O ESPATULAS	5 PIEZAS POR MES
DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS	20 LITROS POR SEMANA
JALADOR	15 PIEZAS, CAMBIAR CADA QUE SEA NECESARIO
ESCOBAS	15 PIEZAS, CAMBIAR CADA QUE SEA NECESARIO
PIEDRA POMEX	3 KG.

Sección VIII

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

CUBREBOCAS	C/N
COFIAS	C/N
GUANTES DE LATEX	C/N
GALON DE GEL ANTIBACTERIAL	20 LITROS POR SEMANA
LIJAS DE AGUA	10 SEMANALES
COLORO	C/N
TIMBRES O ALARMAS	3 PZAS
TOALLAS AMARILLAS PARA SECADO DE SUPERFICIES	C/N
KARCHER	1 PZA
HULE ANTIDERRAPANTE	CANTIDAD NECESARIA

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.
C/N: CANTIDAD NECESARIA

APARTADO “C”

1.ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**1 GRAMAJES**

ALIMENTO	P.N. COCIDO
LECHE	
LECHE SEMIDESCREMADA SOLA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA PARA USO EXCLUSIVO DE PACIENTES (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DE SOYA LIQUIDA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL A ADES)	200 ML
PARA ATOLES Y CAFÉ (INFUSIÓN) MAIZENA	150 ML
PARA CHOCOLATE (MEJOR O IGUAL QUE IBARRA)	200 ML
PARA SOPAS, CREMOSAS Y POSTRES	100 ML
YOGURT DE SABORES (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	125 GRS
YOGURT NATURAL (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	125 GRS
YOGURT DE SABORES PARA BEBER (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	250 GRS
YOGURT NATURAL PARA BEBER (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	250 GRS
PARA LICUADO CON LECHE	250 ML
PARA CAFÉ INSTANTÁNEO (MEJOR O IGUAL QUE NESCAFE)	180 ML
YAKULT	80 ML 1PZA
YAKULT LIGHT	80 ML 1PZA
DANONINO	2 PZAS
LECHE EVAPORADA (MEJOR O IGUAL QUE NESTLE)	50 ML
LECHE CONDENSADA (MEJOR O IGUAL QUE NESTLE)	50 ML
CONDENSADA PARA CONDIMENTO	50 ML
MANTEQUILLA PARA GRATINAR MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	20 GRS
MANTEQUILLA PARA UNTAR MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	10 GRS
MANTEQUILLA PARA HOT CAKES MEJOR O IGUAL QUE IBARRA	10 GRS
CREMA MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA	10 GRS

Q U E S O : (MEJOR O IGUAL A LOS VOLCANES O NESTLE)

RELLENAR	60 GRS
GRATINAR	30 GRS
ESPOLVOREAR	20 GRS
PARA POSTRE	30 GRS
QUESO AMARILLO	19 GRS
QUESO COTTAGE O REQUESÓN	60 GRS
QUESO MANCHEGO PARA ENSALADAS	40 GRS
QUESO PANELA PARA ENSALADAS	40 GRS

CARNE

Sección VIII

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

CARNE MOLIDA MAGRA	150 GRS
CARNE CON HUESO	180 GRS
CARNE SIN HUESO	150 GRS
VISCERAS (HÍGADO Y LENGUA)	120 GRS
JAMÓN DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	120 GRS
JAMÓN DE PAVO (REBANADA PROMEDIO) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	30 GRS
JAMÓN DE PAVO PARA ENSALADAS MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CARNES FRÍAS PARA COMBINAR CON HUEVO MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CARNES FRÍAS PARA EMPAREDADO MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
CHICHARRÓN (DELGADO PARA GUISADO)	50 GRS
SALCHICHA DE PAVO (PLATO FUERTE) MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	60 GRS
SALCHICHA DE PAVO POR PIEZA MEJOR O IGUAL A KIR O ZWAN	1 PZA
FILETE DE PECHUGA DE POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL	120 GRS
POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL CON HUESO	150 GRS
PESCADO REBANADO	150 GRS
ATÚN (MEJOR O IGUAL A MARCA DOLORES)	80 GRS
PESCADO EN FILETE	150 GRS
PESCADO PARA SOPA	50 GRS
PESCADO PARA CEBICHE	120 GRS
FALDA DE RES (PARA SALPICÓN)	120 GRS
FALDA DE RES (PARA MACHACA)	90 GRS
CUETE DE RES	150 GRS
FILETE DE RES (LIMPIO)	150 GRS
FILETE DE RES (SIN LIMPIAR)	150 GRS
BISTEC	150 GRS
CHULETA AHUMADA CON HUESO	180 GRS
CHULETA DE CERDO	180 GRS
COSTILLA DE RES	200 GRS
POLLO DESMENUZADO (PARA PLATILLO PRINCIPAL)	90 GRS
BACALAO	150 GRS
SUADERO	180 GRS
LONGANIZA	90 GRS
ALIMENTO	P.N. COCIDO
HUEVO:	
HUEVO PROMEDIO (PIEZA) MEJOR O IGUAL QUE BACHOCO	60 GRS
HUEVO PARA CAPEAR	30 GRS

Sección VIII

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

HUEVO PARA PASTEL	25 GRS
HUEVO PARA CREPAS Y HOT CAKES	25 GRS
HUEVO PARA POSTRE	30 GRS
HUEVO PARA BUDÍN	30 GRS
HUEVO COMO GUISADO PRINCIPAL	2 PZAS
HUEVO PARA OMELLET Ó ESTRELLADOS	2 PZAS
HUEVO PARA ENSALADAS	1 PZA

FRUTAS:

JUGO (BOING), MANGO, MANZANA, UVA, ETC.	250 GRS
PARA AGUA (DE F.C. ALTO)	50 GRS
PARA AGUA (DE F.C. BAJO)	35 GRS
PARA POSTRE EN PIEZA (FRESCA)	200 GRS
PARA POSTRE PICADA (FRESCA)	200 GRS
PARA COCTEL (MÍNIMO TRES VARIANTES)	200 GRS
COMO PLATO PRINCIPAL	300 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (TIPO CASERO)	90 GRS
FRUTA COCIDA SIN AZÚCAR	200 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (MEJOR O IGUAL QUE HERDEZ O LA COSTEÑA)	160 GRS
LIMÓN PARA AGUA	30 GRS

VEGETALES:

PARA ENSALADA MIXTA FRESCA	150 GRS
PARA ENSALADA COCIDA	200 GRS
PARA VEGETALES AL HORNO	200 GRS
PARA SOPA DE VEGETALES	100 GRS
PARA SOPA CON PASTA	40 GRS
PARA PLATILLO PRINCIPAL (GUISADO)	250 GRS
PARA GUARNICIÓN	200 GRS
PARA PURÉ	130 GRS
PARA JUGO	200 GRS
PARA RELLENAR	80 GRS
PARA SOPA CREMA (SEGÚN ALMIDONES)	100 GRS
LECHUGA PARA ENSALADA	200 GRS
CHAMPIÑÓN PARA ENSALDAS	100 GRS
ESPINACAS PARA ENSALADAS	100 GRS

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

JITOMATE:

PARA PLATO PRINCIPAL	80 GRS
PARA SOPA Y SALSA	40 GRS
CALDILLO	60 GRS
PARA ENSALADAS	70 GRS

Sección VIII

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

CEREALES, HARINAS Y PASTAS:

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

PASTAS:

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

HARINAS:

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

PAN:

BOLILLO INTEGRAL CON AJONJOLI (1 PIEZA)	70 GRS
BIZCOCHO INTEGRAL (1 PIEZA)	80GRS
PAN MOLIDO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 GRS
PAN DE CAJA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	60 GRS
PAN INTEGRAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	60 GRS
PAN TOSTADO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	20 GRS
PARA CROTONES	10 GRS
PARA BUDÍN	70 GRS
TORTILLA DE MAÍZ	30 GRS
TORTILLA DE HARINA DE TRIGO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA TIA ROSA	30 GRS
PAN DE MUERTO INDIVIDUAL	80 GRS
ROSCA DE REYES	80 GRS
EMPANADAS	120 GRS
PAMBAZOS	70 GRS
TAMALES EN PROMEDIO	2 PZAS DE 150 GRS C/U
TAMAL OAXAQUEÑO	200 GRS
SOPES CHICOS	2 PZAS 40 GRS C/U
GORDITAS	2 PZAS 50 GRS C/U
GALLETAS MARIAS	30 GRS
GALLETAS DE AVENA QUAKER	28 GRS

Sección VIII

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

VARIOS:

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

CONDIMENTOS:

AJO	50 MG C/S
CHILE SERRANO	5 MG
CHILE SECO (DEPENDIENDO LA PREPARACIÓN)	23 MG
MOLE EN PASTA MEJOR O IGUAL A LA MARCA DON PANTO	30 GRS
ORÉGANO Y HIERBAS DE OLOR	800 MGS
SAL	1.5 GRS
CONSOMÉ EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA K` NOR SUIZA	12 GRS
PIMIENTA Y CLAVO	100 MGS
PEREJIL Y CILANTRO PARA DECORAR	3 GRS C/S
TÉ SECO	1. 5 GRS
TÉ EN SOBRE	1 SOBRE
CANELA EN RAJA	50 GRS
CANELA EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA M`C CORMICK	40 GRS
PASAS PARA POSTRE	3 GRS
CHOCOLATE EN BARRA MEJOR O IGUAL A LA MARCA ABUELITA O IBARRA)	100 GRS
CHOCOLATE EN POLVO MEJOR O IGUAL A LA MARCA MORELIA)	80 GRS
CEBOLLA	25 GRS
AXIOTE	30 GRS
MOSTAZA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M`C CORMICK	8 GRS
MAYONESA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M`C CORMICK O HELLMANS)	8 GRS
CATSUP MEJOR O IGUAL A LA MARCA DEL MONTE O LA COSTEÑA	8 GRS
MASA PARA ATOLE	20 GRS
TAMARINDO PARA AGUA	20 GRS
JAMAICA PARA AGUA	20 GRS
CONCENTRADO PARA AGUA	10 MGS
JARABE DE GRANADINA	10 MGS
AGUACATE	60 GRS

Sección VIII

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

CHILE CHIPOTLE	20 GRS
CHILE MULATO, GUAJILLO O PASILLA	10 GRS
CHILE MORITA, DE ARBOL O PIQUEN	5 GRS
CHILES DE LATA JALAPEÑOS MEJOR O IGUAL A LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	80 GRS
CHILES DE LATA CHIPOTLES MEJOR O IGUAL A LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	80 GRS

AZÚCARES

AZÚCAR PARA BEBIDA CALIENTE	10 GRS
AZÚCAR PARA AGUA DE FRUTAS	15 GRS
SUSTITUTO DE AZÚCAR MEJOR O IGUAL A LA MARCA SLENDA (SUCRALOSA)	1 SOBRE
AZÚCAR PARA POSTRE	15 GRS
CAJETA PARA ATOLE (SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)	25 GRS
CAJETA PARA POSTRE (SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)	45 GRS
MERMELADA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK (SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)	20 GRS
MIEL DE ABEJA MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOTA (SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)	20 GRS
MIEL DE MAPLE MEJOR O IGUAL A LA MARCA PRONTO (SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE 1 LITRO)	20 GRS
PILONCILLO	30 GRS
COLACIÓN NAVIDEÑA	100 GRS
CIRUELA PASA	10 GRS
GOMITAS	25 GRS
BOMBONES	15 GRS
COCADAS	35 GRS
PALANQUETAS	30 GRS
ALEGRÍAS	50 GRS
CARAMELOS	24 GRS
CHOCOLATE EN BARRA COMO POSTRE MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOS V	1 PZA

POSTRES

ATE	40 GRS
CHONGOS ZAMORANOS	100 GRS
HELADO DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA	160 GRS
PALETA DE HIELO Y CREMA MEJOR O IGUAL A LA MARCA HOLANDA	70 GRS
CUBILETE	80 GRS

Sección VIII

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

MUEGANOS	100 GRS
PASTEL	100 GRS
DULCE CRISTALIZADO	50 GRS
CHOUX	80 GRS
MOUSSE	100 GRS

SEMILLAS Y LEGUMINOSAS

AMARANTO PARA PLATILLO	25 GRS
LENTEJA	30 GRS
ALUBIA	30 GRS
FRIJOL	30 GRS
GARBANZO PARA CONSOME	30 GRS
GARBANZO PARA GUISADO	30 GRS
HABA PARA SOPA	30 GRS
HABA PARA ENSALADA	30 GRS
ALMENDRA	10 GRS
CACAHUATE	10 GRS
ALMENDRA, CACAHUATE Y NUEZ PARA CONDIMENTO	20 GRS
SOYA TEXTURIZADA DE SABOR MEJOR O IGUAL A LA MARCA SOYA AMIGO	120 GRS

NOTA: NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS SIN MARCA COMO CREMA, QUESO Y EMBUTIDOS, ETC. 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 FECHA DE CADUCIDAD Y/O SE ENCUENTREN ABOLLADOS.

LA CAJETA, MERMELADA, LECHE CONDENSADA Y MIEL NO SE ACEPTARÁN EN ENVASES MAYORES A UN LITRO.

PRODUCTO CUYA MARCA NO SEA RECONOCIDA, DEBE DE PRESENTARSE SU FICHA TÉCNICA PARA SU EVALUACIÓN Y/O ACEPTACIÓN

LA MATERIA PRIMA DEBE SURTIRSE TEMPRANO Y CON UN DÍA DE ANTICIPACIÓN PARA SER EVALUADA POR EL PERSONAL DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS. LOS HORARIOS PARA ABASTECIMIENTO SON DE 8:00 A 15:00. EN CASO DE QUE LA MATERIA PRIMA NO CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS INDISPENSABLES Y SEA RECHAZADA POR EL PERSONAL DE ESTA UNIDAD. EL LICITANTE DEBERÁ REPONERLA EL MISMO DÍA EN QUE FUE REGRESADA.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PACIENTES

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA

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

DIETA NORMAL:

SE CONSIDERA ALIMENTACIÓN NORMAL CUANDO POR SU CONSISTENCIA Y CONTENIDO DE NUTRIENTES, 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 HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA:

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

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

DIETA BLANDA:

INCLUYE ALIMENTOS PREPARADOS CON MUY POCAS GRASAS Y DE ORIGEN VEGETAL, SE ELIMINAN BEBIDAS QUE CONTENGAN CAFEÍNA, LOS ALIMENTOS DEBEN SER COCINADOS A LA PLANCHA, HERVIDOS, ESTOFADOS, ASADOS O AL HORNO CON LA MÍNIMA CANTIDAD DE GRASA, SE UTILIZAN 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 UTILIZARÁN FRUTAS COCIDAS, EN ALMÍBAR O NATURALES QUE NO SEAN CÍTRICAS Y DE CONSISTENCIA DURA, SE EVITARÁN 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 (CONSUMÉS, 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 DEPENDERA DE LA ENFERMEDAD DE BASE QUE PADEZCA EL PACIENTE.

DIETA LICUADA.

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

DIETA ESTERIL

CARACTERÍSTICA PRINCIPAL QUE SEA LIBRE DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS YA QUE SE UTILIZA EN PACIENTES QUE TIENEN EL SISTEMA INMUNOLÓGICO DEPRIMIDO. POR LO QUE LOS ALIMENTOS QUE SE SOLICITAN DEBERÁN DE SER ENVASADOS

COMO MALTEADA, JUGOS, YOGURT, AGUA EMBOTELLADA, PALETAS, NIEVES, ETC. SON DE BAJO CONTENIDO EN IRRITANTES GASTROINTESTINALES.

DIETA PARA PACIENTE CON INSUFICIENCIA RENAL:

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

DIETA A COMPLACENCIA

DEBERÁN SER PROPORCIONADAS SEGÚN INDICACIONES DEL MEDICO TRATANTE Y PRINCIPALMENTE A PACIENTES EN FASE TERMINAL, HEMATOLÓGICOS, CON TUBERCULOSIS, DE CÁNCER, SIDA, CON QUEMADURAS DE SEGUNDO Y TERCER GRADO. Y SERÁ DE ACUERDO A LOS MENÚS DE COMPLACENCIAS YA ESTIPULADOS. EN OCASIONES EL GUIADO SERÁ DOBLE RACIÓN Y ALGUNOS ALIMENTOS COMO COMPLEMENTO (YOGURT, PALETAS, NIEVE, YAKUL, ETC.).

DIETA EN GASTROCLISIS

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

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

DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS.

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

DIETA LÍQUIDOS GENERALES

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

DIETA DE PURÉS

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

SECCIÓN IX DISTRIBUCION DE RACIONES

RACIONES DE COLACIONES o BOX LUNCH 2013

SEMANA	PERIODO		P/ DIAS HABILES		P/ SAP, DOM Y FEST.		TOTAL	TOTAL					T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.	
	NUMERO	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB	DIAS FEST	T. HABILES		T. FESTIVOS			
										MIN.	MAX.	MIN.			MAX.
1	01/01/2013	06/01/2013	120	240	100	140	4	2	480	960	200	280	1240	680	
2	07/01/2013	13/01/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
3	14/01/2013	20/01/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
4	21/01/2013	27/01/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
5	28/01/2013	03/02/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
6	04/02/2013	10/02/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780	
7	18/02/2013	24/02/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
8	25/02/2013	03/03/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
9	11/03/2013	17/03/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
10	18/03/2013	24/03/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780	
11	25/03/2013	31/03/2013	120	240	100	140	3	4	360	720	400	560	1280	760	
12	01/04/2013	07/04/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
13	08/04/2013	14/04/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
14	15/04/2013	21/04/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
15	22/04/2013	28/04/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800	
16	29/04/2013	05/05/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	200	420	1380	680	
17	06/05/2013	12/05/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780	

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

18	13/05/2013	19/05/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
19	20/05/2013	26/05/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
20	27/05/2013	02/06/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
21	03/06/2013	09/06/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
22	10/06/2013	16/06/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
23	17/06/2013	23/06/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
24	24/06/2013	30/06/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
25	01/07/2013	07/07/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
26	08/07/2013	14/07/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
27	15/07/2013	21/07/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
28	22/07/2013	28/07/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
29	29/07/2013	04/08/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
30	05/08/2013	11/08/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
31	12/08/2013	18/08/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
32	19/08/2013	25/08/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
33	26/08/2013	01/09/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
34	02/09/2013	08/09/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
35	09/09/2013	15/09/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
36	16/09/2013	22/09/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780
37	23/09/2013	29/09/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
38	30/09/2013	06/10/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
39	07/10/2013	13/10/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
40	14/10/2013	20/10/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
41	21/10/2013	27/10/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
42	28/10/2013	03/11/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
43	04/11/2013	10/11/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
44	11/11/2013	17/11/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

45	18/11/2013	24/11/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780
46	25/11/2013	01/12/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
47	02/12/2013	08/12/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
48	09/12/2013	15/12/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
49	16/12/2013	22/12/2013	120	240	100	140	5	2	600	1200	200	280	1480	800
50	23/12/2013	29/12/2013	120	240	100	140	4	3	480	960	300	420	1380	780
51	30/12/2013	31/12/2013	120	240	100	140	1	1	120	240	100	140	380	220
			6120	12240	5100	7140	241	110	28920	57840	10900	15400	73240	39820

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL DESAYUNO 2013

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	01/01/2013	06/01/2013	500	640	170	200	4	2	2000	2560	340	400	2960
2	07/01/2013	13/01/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
3	14/01/2013	20/01/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
4	21/01/2013	27/01/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
5	28/01/2013	03/02/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
6	04/02/2013	10/02/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510
7	18/02/2013	24/02/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
8	25/02/2013	03/03/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
9	11/03/2013	17/03/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
10	18/03/2013	24/03/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510

Sección IX
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

11	25/03/2013	31/03/2013	500	640	170	200	3	4	1500	1920	680	800	2720	2180
12	01/04/2013	07/04/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
13	08/04/2013	14/04/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
14	15/04/2013	21/04/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
15	22/04/2013	28/04/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
16	29/04/2013	05/05/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510
17	06/05/2013	12/05/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510
18	13/05/2013	19/05/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
19	20/05/2013	26/05/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
20	27/05/2013	02/06/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
21	03/06/2013	09/06/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
22	10/06/2013	16/06/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
23	17/06/2013	23/06/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
24	24/06/2013	30/06/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
25	01/07/2013	07/07/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
26	08/07/2013	14/07/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
27	15/07/2013	21/07/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
28	22/07/2013	28/07/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
29	29/07/2013	04/08/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
30	05/08/2013	11/08/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
31	12/08/2013	18/08/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
32	19/08/2013	25/08/2013	500	640	170	200	5	2	1000	3200	340	400	3600	1340
33	26/08/2013	01/09/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
34	02/09/2013	08/09/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
35	09/09/2013	15/09/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
36	16/09/2013	22/09/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510
37	23/09/2013	29/09/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

38	30/09/2013	06/10/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
39	07/10/2013	13/10/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
40	14/10/2013	20/10/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
41	21/10/2013	27/10/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
42	28/10/2013	03/11/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
43	04/11/2013	10/11/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
44	11/11/2013	17/11/2013	500	640	170	200	5	2	2500	3200	340	400	3600	2840
45	18/11/2013	24/11/2013	500	640	170	200	4	3	2000	2560	510	600	3160	2510
46	25/11/2013	01/12/2013	500	640	150	210	5	2	2500	3200	300	420	3620	2800
47	02/12/2013	08/12/2013	500	640	150	210	5	2	2500	3200	300	420	3620	2800
48	09/12/2013	15/12/2013	500	640	150	210	5	2	2500	3200	300	420	3620	2800
49	16/12/2013	22/12/2013	500	640	150	210	5	2	2500	3200	300	420	3620	2800
50	23/12/2013	29/12/2013	450	610	100	130	4	3	1800	2440	300	390	2830	2100
51	30/12/2013	31/12/2013	450	610	100	130	1	1	450	610	100	130	740	550
			25400	32580	8450	10100	241	110	118750	154090	18260	21800	175890	137010

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL COMIDA 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILDES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILDES		T. FESTIVOS		T= SEMANA	T= SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
	1	01/01/2013	06/01/2013	160	250	160	210	5	3	800	1250	480	630	1880
2	07/01/2013	13/01/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
3	14/01/2013	20/01/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
4	21/01/2013	27/01/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
5	28/01/2013	03/02/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

6	04/02/2013	10/02/2013	160	250	160	210	4	3	640	1000	480	630	1630	1120
7	18/02/2013	24/02/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
8	25/02/2013	03/03/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
9	11/03/2013	17/03/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
10	18/03/2013	24/03/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
11	25/03/2013	31/03/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
12	01/04/2013	07/04/2013	160	250	160	210	4	3	640	1000	480	630	1630	1120
13	08/04/2013	14/04/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
14	15/04/2013	21/04/2013	160	250	160	210	3	4	480	750	640	840	1590	1120
15	22/04/2013	28/04/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
16	29/04/2013	05/05/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
17	06/05/2013	12/05/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
18	13/05/2013	19/05/2013	160	250	160	210	4	3	640	1000	480	630	1630	1120
19	20/05/2013	26/05/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
20	27/05/2013	02/06/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
21	03/06/2013	09/06/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
22	10/06/2013	16/06/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
23	17/06/2013	23/06/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
24	24/06/2013	30/06/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
25	01/07/2013	07/07/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
26	08/07/2013	14/07/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
27	15/07/2013	21/07/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
28	22/07/2013	28/07/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
29	29/07/2013	04/08/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
30	05/08/2013	11/08/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
31	12/08/2013	18/08/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
32	19/08/2013	25/08/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120

33	26/08/2013	01/09/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
34	02/09/2013	08/09/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
35	09/09/2013	15/09/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
36	16/09/2013	22/09/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
37	23/09/2013	29/09/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
38	30/09/2013	06/10/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
39	07/10/2013	13/10/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
40	14/10/2013	20/10/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
41	21/10/2013	27/10/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
42	28/10/2013	03/11/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
43	04/11/2013	10/11/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
44	11/11/2013	17/11/2013	160	250	160	210	4	3	640	1000	480	630	1630	1120
45	18/11/2013	24/11/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
46	25/11/2013	01/12/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
47	02/12/2013	08/12/2013	160	250	160	210	4	3	640	1000	480	630	1630	1120
48	09/12/2013	15/12/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
49	16/12/2013	22/12/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
50	23/12/2013	29/12/2013	160	250	160	210	5	2	800	1250	320	420	1670	1120
51	30/12/2013	31/12/2013	140	215	100	190	5	2	700	1075	200	380	1455	900
			8140	12715	8100	10690	248	110	39580	61825	17480	23060	84885	57210

RACIONES PARA COMEDOR GENERAL CENA 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T=	T=
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	T. HABILES		T. FESTIVOS		SEMANA MAX.	SEMANA Min.
									MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

1	01/01/2013	06/01/2013	100	150	100	140	4	2	400	600	200	280	880	600
2	07/01/2013	13/01/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
3	14/01/2013	20/01/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
4	21/01/2013	27/01/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
5	28/01/2013	03/02/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
6	04/02/2013	10/02/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
7	18/02/2013	24/02/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
8	25/02/2013	03/03/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
9	11/03/2013	17/03/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
10	18/03/2013	24/03/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
11	25/03/2013	31/03/2013	100	150	100	140	3	4	300	450	400	560	1010	700
12	01/04/2013	07/04/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
13	08/04/2013	14/04/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
14	15/04/2013	21/04/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
15	22/04/2013	28/04/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
16	29/04/2013	05/05/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
17	06/05/2013	12/05/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
18	13/05/2013	19/05/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
19	20/05/2013	26/05/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
20	27/05/2013	02/06/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
21	03/06/2013	09/06/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
22	10/06/2013	16/06/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
23	17/06/2013	23/06/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
24	24/06/2013	30/06/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
25	01/07/2013	07/07/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
26	08/07/2013	14/07/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
27	15/07/2013	21/07/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

28	22/07/2013	28/07/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
29	29/07/2013	04/08/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
30	05/08/2013	11/08/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
31	12/08/2013	18/08/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
32	19/08/2013	25/08/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
33	26/08/2013	01/09/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
34	02/09/2013	08/09/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
35	09/09/2013	15/09/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
36	16/09/2013	22/09/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
37	23/09/2013	29/09/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
38	30/09/2013	06/10/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
39	07/10/2013	13/10/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
40	14/10/2013	20/10/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
41	21/10/2013	27/10/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
42	28/10/2013	03/11/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
43	04/11/2013	10/11/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
44	11/11/2013	17/11/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
45	18/11/2013	24/11/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
46	25/11/2013	01/12/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
47	02/12/2013	08/12/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
48	09/12/2013	15/12/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
49	16/12/2013	22/12/2013	100	150	100	140	5	2	500	750	200	280	1030	700
50	23/12/2013	29/12/2013	100	150	100	140	4	3	400	600	300	420	1020	700
51	30/12/2013	31/12/2013	100	150	100	140	1	1	100	150	100	140	290	200
			5100	7650	5100	7140	241	110	24100	36150	11000	15400	51550	35100

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES DESAYUNO 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T=	T=
							DIAS HAB.	DIAS FEST.					SEMANA	SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.
1	01/01/2013	06/01/2013	180	250	80	100	4	2	720	1000	160	200	1200	880
2	07/01/2013	13/01/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
3	14/01/2013	20/01/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
4	21/01/2013	27/01/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
5	28/01/2013	03/02/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
6	04/02/2013	10/02/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
7	18/02/2013	24/02/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
8	25/02/2013	03/03/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
9	11/03/2013	17/03/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
10	18/03/2013	24/03/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
11	25/03/2013	31/03/2013	180	250	80	100	3	4	540	750	320	400	1150	860
12	01/04/2013	07/04/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
13	08/04/2013	14/04/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
14	15/04/2013	21/04/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
15	22/04/2013	28/04/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
16	29/04/2013	05/05/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
17	06/05/2013	12/05/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
18	13/05/2013	19/05/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
19	20/05/2013	26/05/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
20	27/05/2013	02/06/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
21	03/06/2013	09/06/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
22	10/06/2013	16/06/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

23	17/06/2013	23/06/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
24	24/06/2013	30/06/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
25	01/07/2013	07/07/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
26	08/07/2013	14/07/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
27	15/07/2013	21/07/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
28	22/07/2013	28/07/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
29	29/07/2013	04/08/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
30	05/08/2013	11/08/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
31	12/08/2013	18/08/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
32	19/08/2013	25/08/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
33	26/08/2013	01/09/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
34	02/09/2013	08/09/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
35	09/09/2013	15/09/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
36	16/09/2013	22/09/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
37	23/09/2013	29/09/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
38	30/09/2013	06/10/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
39	07/10/2013	13/10/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
40	14/10/2013	20/10/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
41	21/10/2013	27/10/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
42	28/10/2013	03/11/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
43	04/11/2013	10/11/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
44	11/11/2013	17/11/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
45	18/11/2013	24/11/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
46	25/11/2013	01/12/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
47	02/12/2013	08/12/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
48	09/12/2013	15/12/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060
49	16/12/2013	22/12/2013	180	250	80	100	5	2	900	1250	160	200	1450	1060

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

50	23/12/2013	29/12/2013	180	250	80	100	4	3	720	1000	240	300	1300	960
51	30/12/2013	31/12/2013	180	250	80	100	1	1	180	250	80	100	350	260
			9180	12750	4080	5100	241	110	43380	60250	8800	11000	71250	52180

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES COMIDA 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
1	01/01/2013	06/01/2013	100	200	60	90	4	2	400	800	120	180	980	520
2	07/01/2013	13/01/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
3	14/01/2013	20/01/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
4	21/01/2013	27/01/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
5	28/01/2013	03/02/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
6	04/02/2013	10/02/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
7	18/02/2013	24/02/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
8	25/02/2013	03/03/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
9	11/03/2013	17/03/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
10	18/03/2013	24/03/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
11	25/03/2013	31/03/2013	100	200	60	90	3	4	300	600	240	360	960	540
12	01/04/2013	07/04/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
13	08/04/2013	14/04/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
14	15/04/2013	21/04/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
15	22/04/2013	28/04/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
16	29/04/2013	05/05/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
17	06/05/2013	12/05/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

18	13/05/2013	19/05/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
19	20/05/2013	26/05/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
20	27/05/2013	02/06/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
21	03/06/2013	09/06/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
22	10/06/2013	16/06/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
23	17/06/2013	23/06/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
24	24/06/2013	30/06/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
25	01/07/2013	07/07/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
26	08/07/2013	14/07/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
27	15/07/2013	21/07/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
28	22/07/2013	28/07/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
29	29/07/2013	04/08/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
30	05/08/2013	11/08/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
31	12/08/2013	18/08/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
32	19/08/2013	25/08/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
33	26/08/2013	01/09/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
34	02/09/2013	08/09/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
35	09/09/2013	15/09/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
36	16/09/2013	22/09/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
37	23/09/2013	29/09/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
38	30/09/2013	06/10/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
39	07/10/2013	13/10/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
40	14/10/2013	20/10/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
41	21/10/2013	27/10/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
42	28/10/2013	03/11/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
43	04/11/2013	10/11/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
44	11/11/2013	17/11/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

45	18/11/2013	24/11/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
46	25/11/2013	01/12/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
47	02/12/2013	08/12/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
48	09/12/2013	15/12/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
49	16/12/2013	22/12/2013	100	200	60	90	5	2	500	1000	120	180	1180	620
50	23/12/2013	29/12/2013	100	200	60	90	4	3	400	800	180	270	1070	580
51	30/12/2013	31/12/2013	100	200	60	90	1	1	100	200	60	90	290	160
			5100	10200	3060	4590	241	110	24100	48200	6600	9900	58100	30700

RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES CENA 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T=	T=
							DIAS HAB.	DIAS FEST.					SEMANA	SEMANA
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	MAX.	Min.		
1	01/01/2013	06/01/2013	50	80	45	60	4	2	200	320	90	120	440	290
2	07/01/2013	13/01/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
3	14/01/2013	20/01/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
4	21/01/2013	27/01/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
5	28/01/2013	03/02/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
6	04/02/2013	10/02/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
7	18/02/2013	24/02/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
8	25/02/2013	03/03/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
9	11/03/2013	17/03/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
10	18/03/2013	24/03/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
11	25/03/2013	31/03/2013	50	80	45	60	3	4	150	240	180	240	480	330
12	01/04/2013	07/04/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340

Sección IX
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

13	08/04/2013	14/04/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
14	15/04/2013	21/04/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
15	22/04/2013	28/04/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
16	29/04/2013	05/05/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
17	06/05/2013	12/05/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
18	13/05/2013	19/05/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
19	20/05/2013	26/05/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
20	27/05/2013	02/06/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
21	03/06/2013	09/06/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
22	10/06/2013	16/06/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
23	17/06/2013	23/06/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
24	24/06/2013	30/06/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
25	01/07/2013	07/07/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
26	08/07/2013	14/07/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
27	15/07/2013	21/07/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
28	22/07/2013	28/07/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
29	29/07/2013	04/08/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
30	05/08/2013	11/08/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
31	12/08/2013	18/08/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
32	19/08/2013	25/08/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
33	26/08/2013	01/09/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
34	02/09/2013	08/09/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
35	09/09/2013	15/09/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
36	16/09/2013	22/09/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
37	23/09/2013	29/09/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
38	30/09/2013	06/10/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
39	07/10/2013	13/10/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

40	14/10/2013	20/10/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
41	21/10/2013	27/10/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
42	28/10/2013	03/11/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
43	04/11/2013	10/11/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
44	11/11/2013	17/11/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
45	18/11/2013	24/11/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
46	25/11/2013	01/12/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
47	02/12/2013	08/12/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
48	09/12/2013	15/12/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
49	16/12/2013	22/12/2013	50	80	45	60	5	2	250	400	90	120	520	340
50	23/12/2013	29/12/2013	50	80	45	60	4	3	200	320	135	180	500	335
51	30/12/2013	31/12/2013	50	80	45	60	1	1	50	80	45	60	140	95
			2550	4080	2295	3060	241	110	12050	19280	4950	6600	25880	17000

RACIONES PARA PACIENTES DESAYUNO 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
1	01/01/2013	06/01/2013	170	260	170	250	4	2	680	1040	340	500	1540	1020
2	07/01/2013	13/01/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
3	14/01/2013	20/01/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
4	21/01/2013	27/01/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
5	28/01/2013	03/02/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
6	04/02/2013	10/02/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
7	18/02/2013	24/02/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

8	25/02/2013	03/03/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
9	11/03/2013	17/03/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
10	18/03/2013	24/03/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
11	25/03/2013	31/03/2013	170	260	170	250	3	4	510	780	680	1000	1780	1190
12	01/04/2013	07/04/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
13	08/04/2013	14/04/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
14	15/04/2013	21/04/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
15	22/04/2013	28/04/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
16	29/04/2013	05/05/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
17	06/05/2013	12/05/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
18	13/05/2013	19/05/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
19	20/05/2013	26/05/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
20	27/05/2013	02/06/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
21	03/06/2013	09/06/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
22	10/06/2013	16/06/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
23	17/06/2013	23/06/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
24	24/06/2013	30/06/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
25	01/07/2013	07/07/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
26	08/07/2013	14/07/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
27	15/07/2013	21/07/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
28	22/07/2013	28/07/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
29	29/07/2013	04/08/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
30	05/08/2013	11/08/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
31	12/08/2013	18/08/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
32	19/08/2013	25/08/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
33	26/08/2013	01/09/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
34	02/09/2013	08/09/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

35	09/09/2013	15/09/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
36	16/09/2013	22/09/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
37	23/09/2013	29/09/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
38	30/09/2013	06/10/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
39	07/10/2013	13/10/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
40	14/10/2013	20/10/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
41	21/10/2013	27/10/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
42	28/10/2013	03/11/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
43	04/11/2013	10/11/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
44	11/11/2013	17/11/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
45	18/11/2013	24/11/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
46	25/11/2013	01/12/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
47	02/12/2013	08/12/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
48	09/12/2013	15/12/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
49	16/12/2013	22/12/2013	170	260	170	250	5	2	850	1300	340	500	1800	1190
50	23/12/2013	29/12/2013	170	260	170	250	4	3	680	1040	510	750	1790	1190
51	30/12/2013	31/12/2013	170	260	170	250	1	1	170	260	170	250	510	340
			8670	13260	8670	12750	241	110	40970	62660	18700	27500	90160	59670

RACIONES PARA PACIENTES COMIDA 2013

SEMANA No.	PERIODO		P/DIAS HABILDES		P/ SAP. DOM. Y FEST.		TOTAL	TOTAL	T. HABILDES		T. FESTIVOS		T=	T=
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	DIAS HAB.	DIAS FEST.	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.	SEMANA MAX.	SEMANA Min.
1	01/01/2013	06/01/2013	190	260	170	250	4	2	760	1040	340	500	1540	1100
2	07/01/2013	13/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

3	14/01/2013	20/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
4	21/01/2013	27/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
5	28/01/2013	03/02/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
6	04/02/2013	10/02/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
7	18/02/2013	24/02/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
8	25/02/2013	03/03/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
9	11/03/2013	17/03/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
10	18/03/2013	24/03/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
11	25/03/2013	31/03/2013	190	260	170	250	3	4	570	780	680	1000	1780	1250
12	01/04/2013	07/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
13	08/04/2013	14/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
14	15/04/2013	21/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
15	22/04/2013	28/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
16	29/04/2013	05/05/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
17	06/05/2013	12/05/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
18	13/05/2013	19/05/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
19	20/05/2013	26/05/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
20	27/05/2013	02/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
21	03/06/2013	09/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
22	10/06/2013	16/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
23	17/06/2013	23/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
24	24/06/2013	30/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
25	01/07/2013	07/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
26	08/07/2013	14/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
27	15/07/2013	21/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
28	22/07/2013	28/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
29	29/07/2013	04/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

30	05/08/2013	11/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
31	12/08/2013	18/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
32	19/08/2013	25/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
33	26/08/2013	01/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
34	02/09/2013	08/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
35	09/09/2013	15/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
36	16/09/2013	22/09/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
37	23/09/2013	29/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
38	30/09/2013	06/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
39	07/10/2013	13/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
40	14/10/2013	20/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
41	21/10/2013	27/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
42	28/10/2013	03/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
43	04/11/2013	10/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
44	11/11/2013	17/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
45	18/11/2013	24/11/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
46	25/11/2013	01/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
47	02/12/2013	08/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
48	09/12/2013	15/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
49	16/12/2013	22/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
50	23/12/2013	29/12/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
51	30/12/2013	31/12/2013	190	260	170	250	1	1	190	260	170	250	510	360
			9690	13260	8670	12750	241	110	45790	62660	18700	27500	90160	64490

RACIONES PARA PACIENTES CENA 2013

PERIODO	P/DIAS HABILES	P/ SAP. DOM.	TOTAL	TOTAL
---------	----------------	--------------	-------	-------

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

SEMANA No.					Y FEST.		DIAS HAB.	DIAS FEST.	T. HABILES		T. FESTIVOS		T= SEMANA MAX.	T= SEMANA Min.
	DEL	AL	MIN.	MAX.	MIN.	MAX.			MIN.	MAX.	MIN.	MAX.		
1	01/01/2013	06/01/2013	190	260	170	250	4	2	760	1040	340	500	1540	1100
2	07/01/2013	13/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
3	14/01/2013	20/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
4	21/01/2013	27/01/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
5	28/01/2013	03/02/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
6	04/02/2013	10/02/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
7	18/02/2013	24/02/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
8	25/02/2013	03/03/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
9	11/03/2013	17/03/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
10	18/03/2013	24/03/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
11	25/03/2013	31/03/2013	190	260	170	250	3	4	570	780	680	1000	1780	1250
12	01/04/2013	07/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
13	08/04/2013	14/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
14	15/04/2013	21/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
15	22/04/2013	28/04/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
16	29/04/2013	05/05/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
17	06/05/2013	12/05/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
18	13/05/2013	19/05/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
19	20/05/2013	26/05/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
20	27/05/2013	02/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
21	03/06/2013	09/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
22	10/06/2013	16/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
23	17/06/2013	23/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
24	24/06/2013	30/06/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
25	01/07/2013	07/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

26	08/07/2013	14/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
27	15/07/2013	21/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
28	22/07/2013	28/07/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
29	29/07/2013	04/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
30	05/08/2013	11/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
31	12/08/2013	18/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
32	19/08/2013	25/08/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
33	26/08/2013	01/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
34	02/09/2013	08/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
35	09/09/2013	15/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
36	16/09/2013	22/09/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
37	23/09/2013	29/09/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
38	30/09/2013	06/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
39	07/10/2013	13/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
40	14/10/2013	20/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
41	21/10/2013	27/10/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
42	28/10/2013	03/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
43	04/11/2013	10/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
44	11/11/2013	17/11/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
45	18/11/2013	24/11/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
46	25/11/2013	01/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
47	02/12/2013	08/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
48	09/12/2013	15/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
49	16/12/2013	22/12/2013	190	260	170	250	5	2	950	1300	340	500	1800	1290
50	23/12/2013	29/12/2013	190	260	170	250	4	3	760	1040	510	750	1790	1270
51	30/12/2013	31/12/2013	190	260	170	250	1	1	190	260	170	250	510	360
			9690	13260	8670	12750	241	110	45790	62660	18700	27500	90160	64490

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 H** y entregar los resultados al Área de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios dentro de los 5 días hábiles posteriores.
2. Supervisar que su personal: tenga el cabello protegido con cofia y las uñas cortas sin pintar, no deberá usar anillos, pulseras, reloj ni aretes, estén perfectamente aseados y hagan cambio de ropa diario, los hombres no porten el cabello largo y pintado, sin bigote y/o barba, sin aretes, que todo el personal porte el uniforme completo y la credencial, cumpliendo con esto las normas de seguridad e higiene y de no cumplir con este requisito no le permitirá laborar ese día.
3. Realizar el Programa de Fumigación mensual para erradicar la fauna nociva (roedores, cucarachas e insectos), de acuerdo a calendario que se le entregará una vez iniciado el servicio y adicionalmente en los casos que determine la Unidad
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 la Unidad.
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 de la Unidad, en los casos en los que el personal por situaciones de salud requiera de una dieta especial esta deberá ser prescrita por la clínica del ISSSTE y autorizada por el director médico de 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 VIII Especificaciones Técnicas del Servicio (**Anexos I y J**)
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. Además deberá proporcionar una credencial que lo identifique como personal de la empresa subrogada.

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 de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, así mismo se obliga a sustituir al personal que no cumpla con éstos.

11. **Mantener la plantilla completa de trabajadores** considerando inasistencias, incapacidades, permisos y vacaciones, propuesta durante la vigencia del contrato, debiendo suplir al personal ausente durante las dos primeras horas del turno.

NOTA: LA PLANTILLA COMPLETA DE TRABAJADORES IMPLICA A AQUELLOS 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, (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 Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios 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, accesorios, loza y mobiliario y cambiarlos cuando estos se vayan deteriorando y/o extraviado; para el otorgamiento del servicio de pacientes, comedor de empleados y de residentes. Según se especifica en el Apartado B, (Sección VIII), 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, y en caso de requerirse pedir la debida autorización.

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. Y poner un display con los dos menús a ofrecer considerando el gramaje y la presentación
24. Elaborar menús especiales para el 15 y 16 de septiembre, el día de muertos, en navidad y año nuevo. Los menús le serán proporcionados por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios. Así como incluir el adorno alusivo a la fecha en ambos comedores.
25. La entrega de los insumos se efectuará en presencia del personal de la Unidad de Servicios Hospitalarios en horario de 8:00 a 15:00 horas. Los productos cárnicos serán entregados con 24 horas de anticipación, las frutas, verduras y los abarrotes tres veces por semana.

EN CASO DE QUE LA MATERIA PRIMA NO CUMPLA CON LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS INDISPENSABLES Y SEA RECHAZADA POR EL PERSONAL DE ESTA UNIDAD. EL LICITANTE DEBERA REPONERLA EL MISMO DÍA EN QUE FUE REGRESADA.

26. Presentar los insumos bajo las siguientes condiciones:
 - El pan dulce en bolsa de papel celofán sellada, y debe incluir la fecha de elaboración. El cual será del día y de surtido variado.
 - El pan blanco empaquetado en bolsa de celofán cerrada, con la fecha de elaboración, en taras de plástico, en condiciones de higiene adecuadas y en número suficiente para la cantidad a entregar y en los tamaños adecuados a estas.
 - Las Tortillas deberán ser entregadas en contenedores térmicos, en condiciones de higiene adecuadas y en número suficiente, garantizando que este producto se entregue a la hora y a la temperatura adecuada. Al momento de entregarlas al comensal deberán ir empaquetadas en bolsas de plástico.
 - 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 naturales, cuadros para darles una mejor apariencia tanto al de médicos residentes como al de empleados.

29. Se hará responsable de cualquier daño o c
que por el mal desempeño de sus funciones
30. Deberá de reportar de manera diaria el estado del servicio en cuanto a insumos y
operación a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
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.
32. El proveedor adjudicado deberá contar con un botiquín de primeros auxilios, el cual
debe de estar disponible las 24 horas del día. Y debe de contener: agua oxigenada,
tijeras de punta redonda, alcohol, tiritas, algodón, termómetro, abate lenguas, gasas
estériles, toallitas antisépticas, vendas, yodo, analgésicos, etc.

“MENÚ PARA PACIENTES”			
MENÚ # 1			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN
CON AZÚCAR Y SAL	CON AZÚCAR Y SAL	CON AZÚCAR Y SAL	COLECISTOQUINETICOS
			CON AZÚCAR Y SAL
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ
OMELET DE NOPALES	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	OMELETT DE ZANAHORIA	BISTECK EN JITOMATE CON CHAYOTES
BOLILLO	PAPAYA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
PAPAYA	GELATINA DE AGUA	PAPAYA	PAPAYA
GELATINA DE PIÑA	DANONINO	GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
ENTOMATADO DE POLLO (CON PAPAS)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)	POLLO A LA JARDINERA (PAPA Y ZANAHORIA)
MANZANA FRESCA	MANZANA FRESCA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE ARROZ CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CLABAZA C/TORTILLA DE HARINA
C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	C/ TORTILLAS DE HARINA	C/ TORTILLAS DE HARINA 2 PZAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
COCTEL DE FRUTAS(MELON Y SANDIA)	COCTEL DE FRUTAS(SANDIA Y MELON)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	TORTILLA DE HARINA 2 PZAS.
SALSA DE PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	
MENÚ # 1 ***			

DIABÉTICO (SIN AZÚCAR, CON SAL)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR, CON SAL)	HIPOSÓDICA (SIN SAL, CON AZUCAR)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE DE VAINILLA SIN AZÚCAR	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
TÉ CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	TE CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO DE MANGO	TÉ
OMELETT DE NOPALES	OMELETT DE ZANAHORIA C/QUESO	OMELET DE NOPALES	OMELET CON NOPALES

Sección IX
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAPAYA	TORTILLA
PAPAYA	GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAN INTEGRAL	GELATINA DE AGUA
GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAPAYA	GELATINA DE PIÑA	PAPAYA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	PURE DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL
ENTOMATADO DE POLLO (C/CHAYOTE Y CALABAZA)	POLLO A LA JARDINERA (C/CHAYOTE)	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS (1 PZA)
MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	MANZANA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
C/ TORTILLAS DE MAIZ	C/ TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)
COCTEL DE FRUTAS (MANZANA CON PAPAYA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (3 FRUTAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
SALSA DE PICO DE GALLO CON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	CHAYOTE COCIDO	CHAYOTE COCIDO
MENÚ # 1	*****	*****	

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL, CON AZÚCAR)
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA CON AZÚCAR	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	TÉ
JUGO ENVASADO DE MANZANA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO
OMELET DE ZANAHORIA	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/NOPALES)	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/ NOPALES)	OMELET CON CLARAS DE HUEVO Y ZANAHORIA
PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	PAPAYA C/ AMARANTO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE PIÑA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL	GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO S/SAL	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL	ARROZ ROJO
POLLO A LA JARDINERA C/PAPA Y ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ZANAHORIA	POLLO A LA JARDINERA (C/ PAPA Y ZANAHORIA)
COMPOTA DE MANZANA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA S/LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LEHCE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			ALEGRÍA
CENA			
ATOLE DE AVENA CON	ATOLE DE AVENA CON	ATOLE DE AVENA CON	ATOLE DE AVENA CON

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

LECHE	LECHE DE SOYA 1/2 VASO	LECHE DE SOYA 1/2 VASO	LECHE DE SOYA
JUGO DE FRUTA NATURAL	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	JUGO NATURAL
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE MAIZ	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
TORTILLAS DE HARINA (2 PIEZAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CON TORTILLA DE MAIZ	CON TORTILLA DE MAIZ
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CHAYOTES COCIDOS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
CHAYOTES COCIDOS	PAN TOSTADO CON MERMELADA	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MERMELADA
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 3 PIEZAS, CON	TACOS DE PAPA 3 PIEZAS, CON	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA C/CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLA DE HARINA
CREMA Y QUESO	CREMA Y QUESO	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	GELATINA DE COLORES
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	GELATINA DE COLORES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES		

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
ZANAHORIA RALLADA C/ SAL Y LIMON	ZANAHORIA RALLADA C/ SAL Y LIMON	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA
HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO C/BOLLO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150G)	HARBURGUESA DE RES C/CLARA DE HUEVO A LA PLANCHA 150g
PERA	CON MAYONESA Y SALSA CATSUP	TORTILLA	PERA AL HORNO
TORTILLA	PERA	PERA AL HORNO	AGUA DE NARANJA
AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA	TORTILLA
CENA			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO ALA MEXICANA	CALABACITAS A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
BOLILLO	BOLILLO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN BLANCO DE CAJA
PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DULCE S/COBERTURA 1 PZA 40g	GELATINA EN AGUA
MENÚ # 2			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA
ROLLOS DE JAMÓN	ROLLOS DE JAMÓN	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES	CHAYOTE
COCTEL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL CON FUTA	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA DE LIMÓN LIGHT	GELATINA DE LIMÓN LIGHT		
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
HAMBURGUESA DE RES 150g	ZANAHORIAS A LA MANTEQUILLA	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN S/ SAL
PERA	HAMBURGUESA DE RES 150g	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO 150g	HAMBURGUESA DE RES AL HORNO 150g
AGUA DE NARANJA	PERA AL HORNO	PERA	PERA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
LECHE	LECHE	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

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

PERA AL HORNO	TORTILLA	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO
TORTILLA	AGUA DE NARANJA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE NARANJA COLADA		AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
CENA			
MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL DE CAJA
GELATINA	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA Y AZUCAR	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA	CHAMPIÑONES
	CHAMPIÑONES COCIDOS	CHAMPIÑONES	
MENÚ # 3			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE FRÍA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR (150g)
GUAYABAS 2 PZAS	GUAYABAS 2 PZAS	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS CON 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	FRUTA FRESCA DE	FRUTA PICADA COCIDA	FRUTA AL HORNO

TEMPORADA	TEMPORADA		
EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA
MENÚ # 3			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE
GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS 150g	CASCOS DE GUAYABA COCIDO 150g	GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS (150G)	GUAYABA 2 PZAS (150g)
GELATINA DE MOSAICO LIGHT	GELATINA DE MOSAICO LIGHT	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

ENSALADA DE ZAHARIA Y JICAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR S/PAPA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JICAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JICAMA
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS AL HORNO 2 PZAS.	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA S/ AZUCAR	AGUA DE JAMAICA S/AZUCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO DE MANGO NATURAL	JUGO DE MANGO NATURAL
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONESA ALA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONESA ALA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA	CHAMPIÑONES A LA MEXICANA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA SIN AZÚCAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO
			PAN DE CAJA
MENÚ # 3			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR
CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
			JUGO DE PAPAYA CON NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO
FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (2 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA Y AMARANTO 2 PZAS
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA CON AZUCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZUCAR	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ C/ LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES ALA MEXICANA C/TORTILLA DE	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA

HARINA	DE HARINA	DE HARINA INTEGRAL	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
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETI AL HORNO

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGA EMPANIZADA	NUGGETS DE POLLO	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/JITOMATE
NARANJA EN FLOR	NARANJA EN FLOR	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE, C/ AZUCAR
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE QUESO PANELA C/ AGUACATE, JITOMATE	EJOTES A LA MEXICANA
MAYONESA Y JITOMATE	MAYONESA Y JITOMATE	Y CREMA	MANZANA AL HORNO CON 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)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	JUGO ENVASADO	ATOLE S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	GELATINA DE AGUA
GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA	TORTILLAS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO	ESPAGUETTI ROJO
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA
PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE
NARANJA	CASCOS DE GUAYABA	NARANJA	NARANJA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LECHE	TÉ	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE
TÉ	LECHE	TÉ	TÉ
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MANZANA	MANZANA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE	FRUTA FRESCA DE

		TEMPORADA	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	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO ENVASADO	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR VAINILLA
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	JUGO ENVASADO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON VERDURAS
PAPAYA	MANGO EN ALMIBAR (2 MITADES)	MANZANAS COCIDAS (2 PZAS)	PAPAYA CON AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS CON MERMELADA (5 PZAS)	GALLETAS HABANERAS CON MANTEQUILLA (5 PZAS)	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETI AL HORNO	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ESPAGUETI AL HORNO
CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGAS AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	CHAYOTES SALTEADOS	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

CASCOS DE GUAYABA	CACOS DE GUYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN C/ CHIA
CENA			
ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHUGA	ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	ATÚN A LA JARDINERA C/ AGUACATE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
FRUTA AL HORNO	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	PAN DE CAJA INTEGRAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 5			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN 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 CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	QUESADILLAS CON QUESO OAXACA 2 PZAS C/ TORTILLA DE HARINA AGUACATE EN REBANADAS	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)
AGUACATE EN REBANADAS	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	AGUACATE EN REBANADAS	ZANAHORIAS AL VAPOR

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	FLAN DE VAINILLA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
FLAN DE VAINILLA		FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	PECHUGA CON VERDURAS EN CALDILLO DE JITOMATE
DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE	PIÑA COCIDA CON AZUCAR Y CANELA
PIÑA	PIÑA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	TORTILLA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	AGUA DE HORCHATA S/ LECHE
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	
CENA			
LECHE FRÍA	LEHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE S/ LECHE
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)
CEREAL BRAN FLAKES	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS S/ CREMA
PLÁTANO	PLÁTANO	HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS
HUEVO DURO CON LIMÓN	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO	PLÁTANO
ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO PANELA	ATE

MENÚ # 5			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAIZENA SABOR FRESA S/ LECHE
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS
COCTEL DE FRUTAS NATURALES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT		
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZAS S/ LECHE	CREMA DE CALABAZAS S/LECHE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE
JITOMATE	DE JITOMATE	JITOMATE	JITOMATE
PIÑA	PIÑA COCIDA C/CANELA	PIÑA	PIÑA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA S/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 CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON SABOR FRESA
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)
REBANADAS DE AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	REBANADAS DE AGUACATE
COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

GELATINA DE GROSELLA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
			ALEGRÍA
COMIDA			
SOPA DE CALABAZA	CALABAZAS SALTEADAS	CALABAZAS SALTEADAS	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	PECHUGA ASADA CON VERDURAS AL VAPOR EN CALDILLO DE JITOMATE
PIÑA COCIDA C/ AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/ CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			JUGO DE NARANJA
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	LECHE BAJA EN GRASA
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
CEREAL SIN AZÚCAR	TOSTADAS DE POLLO CON CREMA	ENSALADA DE POLLO CON CREMA	CEREAL BRAN FLAKES
HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	PLÁTANO
PLÁTANO	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO	CLARA DE HUEVO (2) PIEZAS
ATÉ	PAN CON MERMELADA	PAN CON MARGARINA	ATÉ
MENÚ # 6			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

			COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOT CAKES C/ MERMELADA	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	HOT CAKES C/ MERMELADA	POLLO AL HORNO
ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	CALABACITAS AL VAPOR
PAPAYA	YOGURT	PAPAYA	PAPAYA
GELATINA DE NARANJA	PAPAYA	GELATINA DE NARANJA	PAN DE CAJA
	GELATINA DE NARANJA		GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS(ZANAHORIA Y PAPA C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDIA	SANDIA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA COLADA
CENA			
TÉ	LECHE FRÍA	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	ROLLOS DE VERDURAS S/POLLO
PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTE AL VAPOR
COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA, PAPAYA Y NARANJA)	PAPAS A LA FRANCESA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (PERA, MANZANA, DURAZNO Y GUAYABA)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
	COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA, PAPAYA NARANJA)		GALLETAS 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
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO (1 PZA)
SALSA MEXICANA S/ CHILE	CALABACITAS SALTEADAS	SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/CHILE
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	PAPAYA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN TOSTADO	PAN TOSTADO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIAS Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDÍA NO MADURA	MANZANA COCIDA	SANDIA	SANDIA
GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)
AGUA DE NARANJA SIN AZUCAR	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
PEPINOS CON LIMON Y SAL	CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 6			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	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

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA. PEQUEÑA)	POLLO AL HORNO
CALABACITAS SALTEADAS	CALABACITAS SALTEADAS (DOBLE RACION)	CALABACITAS SALTEADAS (DOBLE RACION)	CALABACITAS AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)
PAPAYA	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PERA AL HORNO 2 PIEZAS	PAPAYA
PAN DE CAJA	GALLETAS MARIAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO
GELATINA DE GROSELLA			GELATINA DE GROSELLA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS(PAPA Y ZANAHORIA)
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
PAN BLANCO DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA COLADA
			NOPAL ASADO (1 PZA)
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO NATURAL	JUGO ENVASADO	GELATINA LIGHT	JUGO NATURAL
ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

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 (NARANJA)	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO 3 REBANADAS (120g)
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA CON CREMA SIN CHICHAROS	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMIBAR
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
SALPICON DE RES C/LECHUGA , PAPA	BANDERILLAS (2 PZAS)	SALPICON DE RES CON PAPA, QUESO, AGUACATE	SALPICON DE RES CON ZANAHORIA Y CHAYOTE COCIDO
JITOMATE, AGUACATE Y	SALSA CATSUP Y	Y JITOMATE MONDADO	PLÁTANO

QUESO	MAYONESA		
PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PAN DE CAJA
TOSTADAS	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN COLADO	AGUA DE MELÓN COLADO
AGUA DE MELÓN			
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	SANWICH DE ATÚN A LA MEXICANA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIA COCIDA	ZANAHORIAS COCIDAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	GALLETAS MARÍAS 5 PZAS.
MENÚ # 7			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	JUGO DE NARANJA NATURAL	JUGO DE NARANJA NATURAL
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESO ALA PLANCHA (120g)	QUESO ALA PLANCHA (120g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)
ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA RUSA SIN CHICHAROS Y CREMA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

MELÓN NO MADURO	PERA COCIDA	MELÓN	MELÓN
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			
		SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICON DE RES C/ LECHUGA, QUESO	SALPICON DE RES C/ ZANAHORIA Y CHAYOTES COCIDOS	SALPICON DE RES C/ LECHUGA, PAPA,	SALPICON DE RES CON VERDURAS
JITOMATE Y AGUACATE	MANZANA COCIDA	JITOMATE, ZANAHORIA	COCIDAS
TOSTADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	TOSTADAS	TOSTADAS
AGUA DE MELÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE MELÓN COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN
PERA		PLÁTANO	PLÁTANO
CENA			
TE	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATUN EN AGUA A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA	EMPANADAS DE ATÚN EN AGUA A LA
PAPAYA	MEXICANA	MEXICANA	MEXICANA
JICAMA RALLADA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MENÚ # 7			

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO DE NARANJA NATURAL COLADO	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE Y AZUCAR	LECHE DE SOYA CON AVENA
TÉ DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA
QUESO A LA PLANCHA	QUESO ALA PLANCHA (60g)	QUESO ALA PLANCHA (60g)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO (3 REBANADAS)
ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS (DOBLE RACIÓN)	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS (DOBLE RACIÓN)	ENSALADA MIXTA DE 3 VERDURAS
PERA COCIDA	PERA COCIDA (2 PZAS)	PERA COCIDA (2 PZAS)	PERA COCIDA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	ENSALADA DE NOPALES
GELATINA DE UVA	ATE CON GALLETAS	GALLETAS HABANERAS C/MARGARINA	PAN INTEGRAL
			GELATINA DE UVA
COMIDA			
SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
SALPICON DE RES C/ VERDURAS COCIDAS	SALPICON DE POLLO (60g) C/ VERDURAS COCIDAS (S/PAPA)	SALPICON DE POLLO (60g) C/ VERDURAS COCIDAS (S/PAPA)	SALPICÓN DE POLLO C/ VERDURAS COCIDAS
PLÁTANO	MANZANA COCIDA (2 PZAS)	MANZANA COCIDA (2 PZAS)	MANZANA COCIDA (2 PZAS)
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN COLADA	AGUA DE MELÓN COLADA
			PAPAY C/ AMARANTO
CENA			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

JUGO ENVASADO	TÉ	ATOLE SIN LECHE	TÉ
TÉ CON AZÚCAR	JUGO ENVASADO	TÉ SIN AZÚCAR	JUGO DE NARANJA NATURAL SIN COLAR
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	ATÚN A LA MEXICANA 30g	ATÚN A LA MEXICANA 30g	ATÚN A LA MEXICANA
PAPAYA	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	PAPAYA
JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA	JICAMA CON ZANAHORIA RALLADA
	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS 30g	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 8			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	MOLLETES CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/ CHILE	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA	MANZANA AL VAPOR CON MERMELADA
SANDIA	SANDIA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE FRAMBUESA
COMIDA			
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	ENSALADA DE PEPINOS CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	NUGGETS DE PESCADO	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO
JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
	GALLETAS MARIAS 4 PZAS		
MENÚ # 8			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE SIN AZÚCAR	YOGURT	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

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

JITOMATE Y AGUACATE.	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA	GELATINA
MENÚ # 8			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (S/SAL, AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA (2 PZAS) CON MERMELADA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS
GELATINA DE FRAMBUESA	PAN TOSTADO CON MIEL	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS
	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	
COMIDA			
PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
CHAYOTE COCIDO SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMÍBAR C/ AMARANTO

TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	TÉ	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	TÉ
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA	CUERNITO CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA
JITOMATE MONDADO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES SALTEADOS	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
GELATINA			GELATINA
MENÚ # 9			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN 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
AGUACATE EN REBANADAS	NARANJA EN FLOR	AGUACATE EN REBANADAS	CHAYOTE AL VAPOR

NARANJA EN FLOR	PAN DULCE 1 PZA. 40g	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS.	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g		PAN DULCE SIN CUBIERTA 40g	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI AL HORNO
BISTEC EN CALDILLO DE	SALCHIPULPOS	BISTEC EN CALDILLO DE	BISTEC EN CALDILLO DE
JITOMATE CON VERDURAS	SALSA CATSUP Y MAYONESA	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
CHOCOLATE	CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON	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

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

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

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

		COLADA	COLADA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	TÉ	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA	HOJALDRAS (DE PAN INTEGRAL) DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
RUSA	FRUTA AL HORNO	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA		DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE C/ AZUCAR	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	JUGO DE NARANJA NATURAL
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
QUESADILLAS DE PAPA	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE PAPA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)
DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

GELATINA DE ANÍS	PAN TOSTADO CON CAJETA	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	CONSOME CON VERDURA SIN SAL
ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
BISTEC EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA EN CALDILLO DE
JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE GUAYABA COLADA
			PAPAYA C/ AVENA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANEWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA CON CREMA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	DURAZNOS EN ALMÍBAR
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	
MENÚ # 10			

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ROLLO DE JAMÓN DE PAVO (3 PZAS) CON ENSALADA MIXTA
PLATANO	PLATANO	PLATANO	MANZANA COCIDA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	PAN DE CAJA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	QUESADILLA CON POLLO GUISADO
SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	
-			
MENÚ # 10			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO
MANZANA	MANZANA COCIDA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	MANZANA	MANZANA
		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

		GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA.)
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
AGUA DE FRUTAS SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS	AGUA DE FRUTAS
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
OMELETT DE ESPINACA	OMELETT DE ESPINACA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA
SALSA PICO DE GALLO	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
-			
MENÚ # 10			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO 1 PZA.	HUEVO REVUELTO 1 PZA	CLARAS DE HUEVO CON JITOMATE (4 MITADES)
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MANZANA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO DE AGUA
			ALEGRÍA
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO
FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (AL HORNO)	FRUTA AL HORNO
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
			ENSALADA DE EJOTES
CENA			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE DE FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO	QUESADILLAS DE POLLO
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
PERA AL HORNO	PERA	PERA	PERA AL HORNO CON MERMELADA
MENÚ # 11			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE CAJETA	YOGURT	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PICADILLO	PICADILLO	PICADILLO S/CHICHARO	PICADILLO
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	ENSALADA DE VERDURAS AL HORNO
TORTILLA	CARLOS V	TORTILLA	PAPAYA
YOGURT	TORTILLA	YOGURT	TORTILLA
			GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO

CEVICHE DE ATÚN	CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)	GALLETAS SALADAS (3 PAQUETES)
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA DE POLLO	NUGGET DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
BOLILLO INTEGRAL	BOLILLO INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
MENÚ # 11			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	ATOLE DE CAJETA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE
TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN
PICADILLO SIN PAPA	PICADILLO SIN PAPA	PICADILLO	PICADILLO

PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CEVICHE DE ATÚN	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA	ATÚN A LA VERACRUZANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GALLETAS SALADAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE PAPAYA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ÁCIDO	JUGO ENVASADO	JUGO DE FRUTA NATURAL
MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 11			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

SAL)			PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE CAJETA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR CAJETA SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR CAJETA
TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN	TÉ DE LIMÓN
PICADILLO S/CHICHARO	PICADILLO DE POLLO S/PAPA	PICADILLO DE POLLO S/PAPA	PICADILLO DE POLLO
PAPAYA	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS (DOBLE RACION)	ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS (DOBLE RACION)	ENSALADA DE VERDURAS (DOBLE RACION)
TORTILLAS	CASCOS DE GUAYABAS COCIDAS	CASCOS DE GUAYABAS COCIDAS	PAPAYA C/ AMARANTO
GELATINA DE NARANJA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
			GELATINA DE NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (LENGUITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA	SOPA DE PASTA (LENGÜITA) C/ VERDURA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
ATÚN A LA VERACRUZANA	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA C/CREMA)	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA C/CREMA)	ENSALADA DE ATÚN(ZANAHORIA SIN/CREMA)
GALLETAS HABANERAS	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMIBAR
FRUTA EN ALMÍBAR	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE PAPAYA
			CIRUELA PASA
CENA			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

TE	TE	TE	TE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA 30g	PECHUGA A LA PLANCHA 30g	PECHUGA A LA PLANCHA
CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR	CHILACAYOTES AL VAPOR
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	PURE DE MANZANA	PURE DE MANZANA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 12			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN 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
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA DE FRAMBUESA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA DE FRAMBUESA
COMIDA			

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO
CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA CON MERMELADA	FRUTA COCIDA CON MERMELADA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE CON AZÚCAR
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO
HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	HOT CAKES CON ROLLOS DE JAMÓN	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA	GELATINA
ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA RAYADA CON LIMÓN	ZANAHORIA SALTEADAS	
MENÚ # 12			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
QUESADILLAS DE POLLO GUISADO EN TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO EN TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/ JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO C/JITOMATE EN TORTILLA DE MAÍZ
COCTEL DE FRUTAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
GELATINA LIGHT	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS	SOPA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS EN CALDILLO
CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS	CON CALABACITAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA
CENA			
	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	EMPANADA DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	TÉ

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

EMPANADA DE CHAMPIÑONES	PAPAYA	COCKTAIL DE FRUTAS	EMPANDAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	ZANAHORIA SALTEADA	GALLETAS CON MERMELADA	COCKTAIL DE FRUTAS
ZANAHORIAS RAYADAS CON LIMÓN			GALLETAS CON MERMELADA
MENÚ # 12			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE NARANJA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE NARANJA
			NARANJA EN FLOR
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO
CALABACITAS	DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			ENSALADA DE NOPALES
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA
MENÚ # 13			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA

206

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA
		GELATINA DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
TORTILLA	TORTILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
		AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ CARNE MAGRA DE RES
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS

MENÚ # 13			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS
MELÓN NO MADURO	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	MELÓN	MELÓN
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE GROSELLA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES (1 PZA)
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CHAYOTES AL VAPOR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	COMPOTA DE FRUTA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
	TORTILLAS		

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO	TÉ
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ENSALADA DE VERDURAS
		ENSALADA DE VERDURAS	
MENÚ # 13			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE SOYA
TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN
CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE GROSELLA	GALLETAS MARIÁS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA

COMIDA			
PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	COMPOTA DE FRUTA
COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	TORTILLA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
TORTILLAS	AGUA DE SANDIA COLADA	AGUA DE SANDIA COLADA	
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO NATURAL
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	PECHUGA A LA MEXICANA
FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 14			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HUEVO A LA MEXICANA	HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y CAJETA	HUEVO A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE PAPA
ZANAHORIAS AL VAPOR	CHAYOTES GRATINADOS	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
MILANESA DE POLLO	MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA
ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIAS CON LIMÓN	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 14			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA	MANZANA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA
NOPAL ASADO CON SAL	NOPAL ASADO CON SAL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
TÉ	TÉ		
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO NATURAL	ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE
MARINA DE JAMÓN DE PAVO	MARINA DE JAMÓN DE PAVO	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	FRUTA AL HORNO	MARINAS DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	EJOTES AL VAPOR	CREMA, UNA CUCHARADITA POR RACIÓN	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GELATINA DE AGUA
		GELATINA DE AGUA	
MENÚ # 14			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA

Sección IX
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN CON MANTEQUILLA	JUGO DE NARANJA C/ PAPAYA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO			
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA PLANCHA 60g	PECHUGA A LA PLANCHA 60g	PECHUGA A LA NARANJA
ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA	NOPAL ASADO 2 PZAS.	NOPAL ASADO 2 PZAS	NOPAL ASADO 2 PZAS
FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO
MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN
1 CUCHARADA POR RACIÓN	2 CUCHARADITAS POR RACIÓN	3 CUCHARADAS POR RACIÓN	
FRUTA DE TEMPORADA EN DULCE	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO

GELATINA DE AGUA	GALLETAS MARÍAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 15			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	PIÑA EN ALMIBAR	PIÑA COCIDA CON CANELA
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES	TINGA DE RES
LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR
AGUA DE PIÑA	AGUA DE PIÑA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
	CHOCOLATE CARLOS V	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)

Sección IX
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

CENA			
LECHE CALIENTE	LECHE CALIENTE	LECHE CALIENTE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO	CALABACITAS CON POLLO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	PLÁTANO O FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE CAJA BLANCO
MENÚ # 15			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	JUGO	JUGO
TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA	TE DE HIERBABUENA
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
ENSALADA MIXTA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA	PIÑA
PIÑA	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
		SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

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	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

JUGO	JUGO	ATOLE SIN LECHE	JUGO
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS MARÍAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE LIMÓN
			NARANJA EN FLOR
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS
FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA SIN AZÚCAR (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE CON MERMELEDA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURAS	ROLLOS DE VERDURAS	CALABACITAS AL VAPOR CON TROZOS DE
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	QUESO PANELA SIN SAL

PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	FRUTA AL HORNO
GELATINA	GALLETAS MARÍAS 4 PZAS.	PAN TOSTADO 1 PZA.	PAN BLANCO DE CAJA

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

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar

MENÚ PARA CIRROTICO

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

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar.

MENÚ PARA CIRROTICO

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

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

3. POLLO

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
*Yogurt 200 ml.	Rollitos de jamón 2 rebanadas	Huevo duro con limón	Queso panela 40 g	Licudo con leche, fruta y almendras	Yogurt 200 ml	Gelatina con leche
- Ate 60 g	Pan tostado con cajeta 2 rebanadas	Duraznos en almíbar con crema	Arroz con leche	Gomitas	Fruta picada con lechera	Galletas marías con miel 5 piezas
+ Ciruela pasa 25 g.	Barritas de salvado de trigo	Licudo de ciruela pasa 200 ml	Jugo de naranja con salvado 200 ml	Licudo con fruta y avena 200 ml	Papaya con salvado	Jugo de naranja con salvado 200 ml
BLANDA						
Ciruela pasa cocida	Yogurt con avena.	Jugo de papaya con salvado	Ensalada mixta de verdura (chayote, zanahoria, calabaza y espinacas)	Ensalada de frutas cocidas (manzana, pera, guayaba)	Espinacas al vapor	Pera al horno
COMIDA						
* Queso panela 40 g.	Alegría 60 g	Pechuga a la plancha 100 g.	Ate con queso, 30g y 30 g	Queso Oaxaca 50 g	Bistec asado 100 g	Pechuga al plancha 100g
- Palanqueta de cacahuete 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.

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

BLANDA						
Papaya con salvado 200 g	Sopa de elote	Puré de ciruela pasa	Mango con amaranto	Papaya con miel y salvado 200 g	Jugo de papaya con salvado	Puré de ciruela pasa

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

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

224

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

Atún en agua sin sal 60 g.	Alegría 30g	Pechuga a la plancha 60 g.	Pescado a la plancha 60 g.	Picadillo sin sal 60 g	Alegría 30 g.	Muslo 60 g.
Bombones 60 g.	Gomitas 60g	Paleta de caramelo	Ate 40 g.	Fruta en almíbar	Dulce macizo 24 g.	Ate 40 g
CENA						
Pan tostado con mermelada, ración	Gomitas, 6 piezas	Bombones, 4 piezas	Galletas marías con mermelada, 4 piezas	Ate (40g)	Paleta de caramelo, 1 pieza	Alegría, 1 pieza

ASTRINGENTE HIPER - HIPER

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Jamón de pavo a la plancha 120 grs con zanahorias cocidas	Papa al horno	Clara de huevo revueltas con zanahoria	Quesadillas de pollo guisado con tortilla de maíz guarnición de chayotes al vapor	Claros de huevo revueltas con jamón de pavo	Ensalada de pollo con papa y zanahoria. Galletas habaneras	Rollitos de jamón 3 pzas con chayotes al vapor
Pan tostado	Guayabas cocidas	Galletas marías	Pan tostado	Plátano	Pera cocida	Gelatina de agua
COMIDA						
Pechuga a la plancha en caldillo de jitomate colado con chayote	Salpicón de res con papa y zanahoria	Caldo de pollo con verduras (zanahoria, chayote) y pechuga deshebrada	Picadillo con papa y zanahoria (Tortillas de maíz)	Bistec con papas	Caldo de res con verduras	Papa al horno
Plátano	Gelatina de agua	Duraznos en almíbar	Ate 40 g.	Guayabas cocidas	Gelatina de agua	Pera cocida
CENA						
Carne asada con chayotes	Ensalada de pollo con	Quesadillas de papa en tortilla de	Sándwich de jamón de pavo	Rollos de pollo rellenos de	Fajitas de res con verduras	Pechuga a la plancha

	chayote y zanahoria	maíz		verdura (chayote y zanahoria)		con chayotes
Manzana al horno con canela y azúcar *Db s/azúcar)	Gelatina de agua	Fruta en almíbar	Pan tostado con mermelada	Plátano	Duraznos en almíbar	Ate 40 grs

MENÚ PARA DIETAS PICADAS

DESAYUNO						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc) Jugo natural	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc) Jugo natural	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)
Compota de manzana	Plátano	Pera o manzana al horno	Papaya picada	Yogurt	Duraznos en almíbar picados	Gelatina

COMIDA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la	Lo que corresponda a	Lo que corresponda a la	Lo que corresponda a	Lo que corresponda a la	Lo que corresponda	Lo que corresponda

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)
Flan	Pera cocida picada	Sandía Picada	Manzana cocida	Plátanos con crema	Mouse de mango	Papaya Picada

CENA						
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc)
Yogurt	Gelatina	Papaya Picada	Gelatina	Duraznos en almíbar picados	Sandía Picada	Pera cocida

CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Licuada de Manzana Jugo envasado Durazno en almíbar Papa con calabaza Pan blanco de caja	Leche con vainilla Jugo envasado Zanahoria Papaya Pan blanco de caja	Leche con fresa Jugo envasado Espinaca Manzana Pan blanco de caja	Atole de fresa Jugo envasado Yogurt Pera Ejote Galleta María 3 pzas	Licuada de nuez Jugo envasado Huevo a la mexicana Durazno en almíbar Calabaza Pan blanco de caja	Arroz con leche Jugo natural Gelatina Guayaba en Almíbar Espinaca Pan blanco de caja	Leche Jugo natural Cereal Plátano Jugo envasado Zanahoria cocida
COMIDA						
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Hígado de pollo con zanahoria Guayaba Agua de sabor Pan de blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Calabaza con zanahoria Papaya Durazno en almíbar Agua de sabor Pan de blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Zanahoria Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Espinaca Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Picadillo Zanahoria Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Calabaza cocida Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Carne molida Calabacita y chayote Pera cocida Agua de sabor Pan blanco de caja
CENA						
Atole de fresa Jugo envasado Chayote a la mantequilla Yogurt Peras cocidas Pan blanco de caja	Atole de cajeta Jugo envasado Plátano Calabaza a la mantequilla Gelatina de agua	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Chayote con mantequilla Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Té Molida de res Durazno Até Pan blanco de caja	Licuada de manzana con almendras Té Calabaza con elote Gelatina de leche Pan blanco de caja	Atole de avena Té Jugo envasado Chayote Papaya molida Helado de limón	Leche Jugo envasado Yogurt Papaya Ejotes Galleta María

	Pan blanco de caja					
--	--------------------	--	--	--	--	--

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS						
DESAYUNO						
8	9	10	11	12	13	14
Leche con vainilla Jugo envasado Natilla Ciruela Zanahoria Pan blanco de caja 2 pzas	Atole con leche Té Flan napolitano Pera Calabaza Pan blanco de caja 2 pzas	Leche con miel Jugo envasado Yogurt Guayaba Chayote Pan blanco de caja 2 pzas	Licuada de avena con manzana Jugo envasado Chayote Gelatina Pan blanco de caja 2 pzas	Atole de guayaba Jugo envasado Jamón de pavo Espinacas Pan blanco de caja 2 pzas	Licuada de almendras Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Jugo envasado Pan blanco de caja 2 pzas	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Ejotes Gelatina
COMIDA						
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Espinacas Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Ejotes Duraznos en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Calabaza Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Zanahoria Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo Chayote Fruta en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja
CENA						
Arroz con leche Jugo envasado Chayote Plátano Pan blanco de caja	Leche Cereal Plátano Chayote Molido Queso cottage	Atole de nuez Té Jamón de pavo Calabazas Papaya	Atole de vainilla Jugo envasado Yogurt Pera Pan blanco de	Yogurt de beber Papilla de avena con manzana Té Gelatina en agua	Leche Jugo envasado Papilla de avena Manzana	Licuada de papaya Jugo envasado Molida de pollo Chayote

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

		Pan blanco de caja	caja	Galletas Marias	Espinacas Pan blanco de caja	Pera Gelatina de agua Pan blanco de caja
--	--	--------------------	------	-----------------	---------------------------------	--

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

15
Licuada de avena Jugo envasado Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Molida de res Pera Agua de sabor Pan de blanco de caja
CENA
Licuada de nuez Jugo envasado Zanahoria Yogurt Guayaba Pan blanco de caja

ALGUNAS PAPIILLAS SE TENDRAN QUE MODIFICAR DE ACUERDO CON EL PADECIMIENTO, LO CUAL SERA ESPECIFICADO POR LA DIETISTA RESPONSABLE DE CADA PISO.

CALENDARIO DE PAPIILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Licuido de Manzana Té sin azúcar Gelatina light Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche con vainilla Té sin azúcar Zanahoria Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Leche con fresa sin azúcar Té sin azúcar Espinaca Manzana Pan integral de caja 2 pzas	Atole de fresa s/azúcar Té sin azúcar Yogurt Manzana Ejote Pan integral de caja 2 pzas	Licuido de nuez sin azúcar Té sin azúcar Huevo a la mexicana Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Gelatina light Manzana cocida Espinaca Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Zanahoria cocida Gelatina light
COMIDA						
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Hígado de pollo con zanahoria Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Calabaza con zanahoria Papaya Durazno Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Espinaca Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Picadillo Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Calabaza cocida Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Carne molida Calabacita y chayote Pera cocida Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA						
Té sin azúcar Chayote a la mantequilla Yogurt natural Peras cocidas Gelatina light	Leche Té sin azúcar Pera Calabaza a la mantequilla Gelatina de	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Pera Chayote con	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Molida de res Calabaza Durazno	Licuido de manzana con almendras s/azúcar Té sin azúcar Calabaza con	Licuido de amaranto y nuez Té sin azúcar Chayote Papaya molida Pan integral de	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Papaya Ejotes Galleta Habanera

Pan integral de caja 2 pzas	agua light Pan integral de caja 2 pzas	mantequilla Gelatina de agua light	Pan integral de caja 2 pzas	elote Guayaba Yogurt natural	caja 2 pzas	
-----------------------------	---	---------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	-------------	--

CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO						
8	9	10	11	12	13	14
Leche con vainilla sin azúcar Té sin azúcar Yakul light Ciruela Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de fresa sin azúcar Té sin azúcar Molida de pollo Pera Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Guayaba Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de avena con manzana s/azúcar Té sin azúcar Chayote Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Atole de guayaba s/azúcar Té sin azúcar Jamón de pavo Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de almendras s/azúcar Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Té sin azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Ejotes Gelatina light
COMIDA						
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Chayote Pera Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Espinacas Guayaba Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Ejotes Puré mixto de frutas Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Calabaza Manzana Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Zanahoria Guayaba Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Chayote Pera Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo Chayote Manzana Agua de sabor s/azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA						
Arroz con leche s/azúcar Té sin azúcar Chayote	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra	Té sin azúcar Jamón de pavo Calabazas Papaya	Atole de vainilla s/azúcar Té sin azúcar Yogurt	Yakul light Papilla de avena con manzana Té sin azúcar	Leche Té sin azúcar Papilla de avena	Licuado de papaya s/azúcar Té sin azúcar

Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

Durazno Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Manzana Chayote Molido Gelatina light	Yogurt natural Pan integral de caja 2 pzas	Pera Pan integral de caja 2 pzas	Gelatina light Galletas Marías 3 pzas	Manzana Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Molida de pollo Chayote Pera Gelatina de agua light Pan integral de caja 2 pzas
---	---	--	--	---	--	---

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

15
Licuada de avena s/azúcar Té sin azúcar Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Molida de res Gu
Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA
Licuada de nuez Té sin azúcar Zanahoria Yogurt natural

Guayaba Pan blanco de caja

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

DIETAS COMPLEMENTARIAS

COMPLEMENTARIA 1 (250 KCAL) SÓLO FRUTA 6 MESES

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

COMPLEMENTARIA 2 (500 KCAL) FRUTA Y VERDURA 6 MESES

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

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

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

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

EN EL CASO DE TODOS LOS MENÚS ARRIBA DESCRITOS, PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE CADA PACIENTE; EN CUYO CASO LAS NUTRIÓLOGAS Y/O DIETISTAS REALIZARÁN SUS CÁLCULOS, SOLICITANDO LOS INSUMOS NECESARIOS PARA CUBRIRLOS.

MENÚS DE COMPLASCENCIAS PARA PACIENTES CON DIETA ESTERIL EN QUIMIOTERAPIA

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

SOPAS

- ARROZ
- DE PASTA
- SOPA CREMA DE ELOTE. ZANAHORIA, HONGOS, ESPÁRRAGOS
- ESPAGUETI A LA ITALIANA, BLANCO O A LA BOLOGNESE
- 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, 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
- MALTEADAS DE SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA ALPURA O LALA
- YOGURT INDIVIDUAL SABOR; FRESA, MANGO, DURAZNO, MANZANA, ZARZAMORA
- YOGURT PARA BEBER DE SABOR
- YOGURT NATURAL
- YAKULT
- YAKULT LIGHT
- GELATINA LIGHT
- ADES
- GERBER (FRUTAS, VERDURAS, CARNES)
- QUESO COTTAGE
- LECHE CONDENSADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MERMELADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MANTEQUILLA EN TAMAÑO INDIVIDUAL

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA

1	2	3	4	5
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
30	30	30	30	30
CEREAL CON LECHE (INDIVIDUAL)	CUERNITO CON QUESO PANELA	SANDWICH DE POLLO CON CREMA	HOJALDRA DE ATÚN CON CREMA	HUEVO COCIDO (2 PZAS) CON VERDURA COCIDA
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMÍBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE FRAMBUESA	GELATINA 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 SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
30	30	30	30	30
EMPANADA DE POLLO	SANDWICH DE QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON QUESO PANELA	HAMBURGUESA DE POLLO	EMPANADA DE ATUN
30	30	30	30	30
PLATANO	MANZANA	PERA	FRUTA EN ALMÍBAR	PLÁTANO
30	30	30	30	30
YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT	YAKULT
30	30	30	30	30
GELATINA DE FRESA	GELATINA DE NARANJA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE GROSELLA
30	30	30	30	30
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
30	30	30	30	30
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
30	30	30	30	30
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
30	30	30	30	30

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

1	2	3	4	5	6	7
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML

Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE	PEPITOS	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO MANCHEGO	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	CHAPATA DE ENSALADA DE ATÚN
250	250	250	250	250	250	250
GUAYABA 2 PZAS. MEDIANAS	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE ANÍS	GELATINA 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 SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
250	250	250	250	250	250	250
CLUB SANDWICH	BAGUETTE DE JAMÓN CON QUESO PANELA	PEPITOS	HAMBURGUESA DE RES CON PAPAS	TORTA DE MILANESA (POLLO)	TORTA DE PIERNA CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA
250	250	250	250	250	250	250
MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PLÁTANO	PERA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS
250	250	250	250	250	250	250
FLAN DE	GELATINA DE	GELATINA DE	GELATINA DE	GELATINA	GELATINA DE	GELATINA DE

240

VAINILLA	NARANJA	VAINILLA	LIMÓN	COMBINADA DE AGUA C/LECHE	ANÍS	LECHE (CHOCOLATE)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

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

15	16	17	18	19	20	21
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
250	250	250	250	250	250	250
TORTA DE SALCHICHA CON QUESILLO	CHAPATA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HAMBURGUES A CON PAPAS	CUERNITO DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA CUBANA	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	TORTA DE MILANESA CON POLLO
250	250	250	250	250	250	250
PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	PERA	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANS	PLÁTANO
250	250	250	250	250	250	250
ARROZ CON LECHE	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE UVA	GELATINA LECHE (FRESA)	GELATINA DE PIÑA	GELATINA DE NUEZ	GELATINA DE PISTACHE
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

250	250	250	250	250	250	250
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

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

22	23	24	25	26	27	28
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
250	250	250	250	250	250	250
TORTA EUROPEA	CLUB SANDWICH	HOJALDRA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	CUERNITO DE SALCHICHA CON QUESILLO	TORTA DE MILANESA	TORTA DE JAMÓN CON QUESO PANELA	HOJALDRA DE POLLO CON MOLE
250	250	250	250	250	250	250
PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA	NARANJA 1 PZA. GRANDE	GUAYABAS 2 PZAS. MEDIANAS	PERA	PLÁTANO	MANZANA 1 PZA. MEDIANA
250	250	250	250	250	250	250
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA MOSAICO	GELATINA DE NARANJA	GELATINA COMBINADA DE LECHE C/AGUA	GELATINA DE JEREZ	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE NARANJA
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA	SERVILLETAS POR PIEZA
250	250	250	250	250	250	250
CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA	CUCHARA CAFETERA
250	250	250	250	250	250	250
CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR	CONTENEDOR
250	250	250	250	250	250	250

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

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