



# 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

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

**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:

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>ÁREA CONTRATANTE:</b>         | La Dirección de Administración a través de la <b>Subdirección de Recursos Materiales y Servicios.</b>  |
| <b>ÁREA REQUIRENTE:</b>          | La que de acuerdo a sus necesidades solicite o requiera la adquisición de bienes muebles o servicios.<br>❖ <b>Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.</b>  |
| <b>ÁREA TECNICA:</b>             | 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.<br>❖ <b>Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.</b>   |
| <b>CONVOCATORIA:</b>             | 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.  |
| <b>DOF:</b>                      | Diario Oficial de la Federación.   |
| <b>INVESTIGACIÓN DE MERCADO:</b> | 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. |
| <b>LEY :</b>                     | La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.  |
| <b>LICITANTE(S):</b>             | La persona física o moral que participe en la presente licitación.   |
| <b>MIPYMES:</b>                  | 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.  |
| <b>OIC:</b>                      | El Órgano Interno de Control en el Hospital Juárez de México.  |
| <b>PARTIDA:</b>                  | 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.   |
| <b>PROPOSICION(ES):</b>          | Documentación que contiene las propuestas técnicas y económicas de los licitantes, así como aquella distinta a éstas.  |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>PROVEEDOR(ES):</b> | La persona física o moral con quien el Hospital Juárez de México celebre el CONTRATO O PEDIDO derivado de la presente licitación. |
| <b>REGLAMENTO:</b>    | El Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.  |
| <b>SERVICIO:</b>      | Los que se contraten con motivo del procedimiento de contratación.  |
| <b>SFP:</b>           | La Secretaría de la Función Pública.  |
| <b>TESOFE:</b>        | 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<br>11:00 hrs  | 13/ 12/ 2012<br>11:30 hrs  | 28/ 12 / 2012<br>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) |
| <b>Los Eventos serán realizados en:</b>  | Por medios remotos de comunicación electrónica, vía COMPRANET |  |  |
| <b>Consulta de Convocatoria:</b>   | COMPRANET   |  |  |
| <b>Notificaciones:</b>   | 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](http://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 III**FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS  
ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA

| <b>CONCEPTO</b>   | <b>DEDUCTIVA</b>  |
|---|---|
| Por omisión o deficiencia en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.    | 50% sobre facturación diaria de las dietas por el número de dietas que dejaron de servirse.       |
| Por inasistencia del personal a al semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.   | 10% del costo total de la nómina semanal.   |
| Por cada día de incumplimiento en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo no prestado conforme al programa propuesto por el LICITANTE. | 10% sobre el valor de la facturación de la semana correspondiente.                                |
| Por omisión en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú.  | 50% sobre el monto del menú que corresponda.  |
| Por incumplimiento en el uso del uniforme.  | 10% del salario real diario integrado del trabajador  |
| Por el incumplimiento en la entrega de los análisis bacteriológicos de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.          | Se aplicará el 10% sobre el total de los servicios facturados en la semana de que se trate.       |
| Por la omisión en la entrega de análisis clínicos del personal de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.               | Se aplicará el 10% sobre el valor total de los servicios facturados en la semana de que se trate. |
| Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio (loza, cubiertos, vasos, platos, entre 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 "<b><i>Bajo Protesta De Decir Verdad.</i></b>"</p>  | <p>4. La falta de manifestación "<b><i>Bajo Protesta de decir Verdad.</i></b>"</p>  |  |
| <p>5. Presentar <b><u>anexos en archivo</u></b> 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 "<b><i>Carta de Aceptación</i></b>"</p> | <p>7. La falta de presentación en el término establecido de la correspondiente "<b><i>Carta de Aceptación</i></b>"</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.       | <b>Aplica</b> |            |
|  |   | <b>SI</b>     | <b>NO</b>  |
|  |   |               | <b>“X”</b> |

| <b>Otras Causas expresas de desechamiento</b>   |
|---|
| <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<br><b>Contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES,<br/> MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2013".</b><br>Rubros y subrubros a calificar |   |                     |                      |
|---|---|---------------------|----------------------|
| Propuesta técnica   |   | Puntaje             | Puntaje total máximo |
| <b>Capacidad del Licitante</b>  | <p><b>1.- Capacidad de los recursos humanos:</b></p> <p><b>a) Experiencia del personal:</b></p> <p>Documentación del Personal<br/> Plan y Programa de capacitación y adiestramiento (<b>Documento 24, Sección VIII</b>):</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"> <li>• Personal capacitado al 100% (144 o más). 4</li> <li>• Personal capacitado al 75% (108 a 143). 3</li> <li>• Personal capacitado al 50% (72 a 107). 2</li> </ul> <p>La propuesta que no alcance al menos el 50% del personal capacitado se le asignaran 0 puntos.</p> <p style="text-align: right;"><b>Máxima ponderación: 4 puntos</b></p> | 4<br><br>3<br><br>2 | 24                   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 (<b>Documento 24, Sección VIII</b>):</li> </ul> <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>b) Grado de adiestramiento (Puntos máximos 3):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de habilidades en manejo de alimentos, expedidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para todo el personal propuesto (<b>Documento 24, Sección VIII</b>). 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:</li> </ul> <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><b>2.- Capacidad del equipamiento:</b></p> <p><b>Capacidad de equipamiento:</b> (Puntos máximos <b>13</b>). El licitante deberá manifestar en función de la descripción técnica de su propuesta (<b>Documentos 10 y 19, sección VIII de la Convocatoria</b>) 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"> <li>• Si se ofrece el número de equipo de transporte mínimo solicitado (3) 2.0</li> <li>• Si se ofrece destinar al servicio entre 4 ó más equipos de transporte. 3.0</li> </ul> <p><b>Cocina alterna</b><br/> El licitante deberá manifestar lo descrito en el <b>Documento 16 de la Sección VIII</b> 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 <b>alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos.</b> 4.0</p> <p><b>Cumplimiento de normas.-</b> En función de lo solicitado en el <b>Documento 11 de la Sección VIII</b> de la Convocatoria, se asignaran puntos en función de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si se manifiesta que cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria. 4.0</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul> <p><b>3.- Participación de discapacitados.</b></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 <b>al menos el 5% (Cinco por ciento) y hasta un máximo del 10% (diez por ciento)</b>, 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><b>a)</b> Licitante con mayor cantidad de plantilla acreditada con discapacidad</p> <p><b>b)</b> Siguiendo(s) licitante(s) con mayor cantidad de plantilla acreditada con personal con discapacidad, de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> <p><math>P_i = (P_{Di}/P_{Dmax}) P_{max}</math>, donde:</p> <p><math>P_i</math>= puntos del licitante <math>i</math></p> <p><math>P_{Di}</math>=proporción de su plantilla con discapacidad acreditada del licitante <math>i</math></p> <p><math>P_{Dmax}</math>= mayor proporción de su plantilla con discapacidad acreditada de entre los licitantes (misma que podrá tener un valor hasta del 10%).</p> <p><math>P_{max}</math>= el puntaje máximo para este rubro: 1 (UNO)</p>   | <p style="text-align: center;"><b>1.0</b><br/>Proporcional</p> |  |
| <p style="text-align: center;"><b>Experiencia del Licitante</b></p> | <p><b>1.- Experiencia</b></p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante deberá presentar el <b>Documento 14</b>, (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 <b>al menos un mínimo de 1 año y hasta un valor máximo de 5 años</b> 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><b>a)</b> Licitante con mayor cantidad de años de experiencia.</p> <p><b>b)</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><math>P_i = (A_{Ei}/A_{Emax}) P_{max}</math>, donde:</p> <p><math>P_i</math>= puntos del licitante <math>i</math></p> <p><math>A_{Ei}</math>= Años de experiencia acreditados por el licitante <math>i</math></p> <p><math>A_{Emax}</math>= Años de experiencia mayor de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 años).</p> <p><math>P_{max}</math>= el puntaje máximo para este rubro: 10 (DIEZ)</p> | <p style="text-align: center;"><b>10</b><br/>Proporcional</p>  | <p style="text-align: center;"><b>16</b></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<br/> Si presenta 5 o más constancias menor al año 2011 ó<br/> Si presenta de 1 a 2 constancias actualizadas a 2012, ó<br/> Si presentan de 3 a 4 constancias actualizadas a 2012, ó<br/> Si presentan 5 o más constancias actualizadas a 2012.</p>   | <p>2.0<br/> 3.0<br/> 4.0<br/> 5.0<br/> 6.0</p> |    |
| <b>Propuesta de Trabajo</b>      | <p>1.- Metodología para la prestación del servicio</p> <p>Plan de trabajo propuesto por el licitante: (puntos máximos <b>12</b>) 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><b>a)</b> Si solo presenta la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de "Descripción Técnica del Servicio (<b>Documento 32, Secciones VI y VIII de la Convocatoria</b>)</p> <p><b>b)</b> Si presenta tanto la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de "Descripción Técnica del Servicio (<b>Documento 32, Secciones VI y VIII de la Convocatoria</b>) 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<br/> 12</p>                             | 12 |
| <b>Cumplimiento De Contratos</b> | <p>Para la acreditación de este Sub-rubro, el licitante deberá presentar el <b>Documento 15</b> (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<br/> Proporcional</p>                     | 8  |

**SECCIÓN V**  
**CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA**  
**EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES**

|   |   |  |           |
|---|---|--|-----------|
|   | máximo de 5 cartas de satisfacción)<br>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:<br>$P_i = (CC_i / CC_{max}) P_{max}$ , donde:<br>$P_i$ = puntos del licitante i<br>$CC_i$ = Número de contratos cumplidos del licitante i<br>$CC_{max}$ = 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).<br>$P_{max}$ = el puntaje máximo para este rubro: 8 (OCHO) |  |           |
| <b>Total de puntos</b>                          |   |  | <b>60</b> |
| <b>Capacidad del licitante</b>                  |   |  | <b>24</b> |
| <b>Experiencia y especialidad del licitante</b> |   |  | <b>16</b> |
| <b>Propuesta de trabajo</b>                     |   |  | <b>12</b> |
| <b>Cumplimiento de contratos</b>                |   |  | <b>8</b>  |

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<sub>i</sub> = 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](mailto: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, piliinsaturadas 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:

| <b>REPORTE BIMESTRAL</b> | <b>FECHA DE ENTREGA DE LOS REPORTE A MAS TARDAR EN LOS 5 PRIMEROS DÍAS HÁBILES DE LOS SIGUIENTES MESES</b> |
|--------------------------|--|
| 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 |               |
| <b>1</b>       | <b>Documento 1.- (Obligatorio)</b> Escrito de facultades suficientes para comprometerse <b>(Escrito libre).</b>   |                                  |    |               |
| <b>2</b>       | <b>Documento 2.- (Obligatorio)</b> Acreditamiento de personalidad jurídica <b>(Anexo 3)</b>   |                                  |    |               |
| <b>3</b>       | <b>Documento 3.- (Obligatorio)</b> Manifiesto de no existir impedimento en participar <b>( Anexo 4)</b>   |                                  |    |               |
| <b>4</b>       | <b>Documento 4.- (Obligatorio)</b> Declaración de integridad <b>(Anexo 5)</b>   |                                  |    |               |
| <b>5</b>       | <b>Documento 5.- (Opcional)</b> Manifiesto del Beneficio de la Preferencia por contar con personal Discapacitado <b>(Escrito libre).</b>                          |                                  |    |               |
| <b>6</b>       | <b>Documento 6.- (Obligatorio) Carta de Aceptación (Misma que se debió enviar a través de correo electrónico)</b>   |                                  |    |               |
| <b>7</b>       | <b>Documento 7.- (Opcional)</b> En su caso, Manifiesto de preferencia por pertenecer al sector de la micro, pequeña y mediana empresa nacional. <b>(Anexo E).</b> |                                  |    |               |
| <b>8</b>       | <b>Documento 8.- (Obligatorio)</b> "OPINION ANTE EL SAT" carta compromiso <b>(Escrito libre).</b>   |                                  |    |               |

## 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              | <b>Documento 9.- (Obligatorio)</b> Manifiesto de Nacionalidad   |                                  |    |               |
| 10             | <b>Documento 10.- (Obligatorio)</b> Formato "Descripción Técnica del SERVICIO" ( <b>ANEXO 6</b> ).                              |                                  |    |               |
| 11             | <b>Documento 11.- (Obligatorio).</b> - "MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS".(Escrito Libre)                                   |                                  |    |               |
| 12             | <b>Documento 12.- (Obligatorio)</b> 5 Cálculos de Menú (Escrito Libre).   |                                  |    |               |
| 13             | <b>Documento 13.- (Obligatorio)</b> Desarrollo de Menus (Escrito Libre).  |                                  |    |               |
| 14             | <b>Documento 14.- (Obligatorio)</b> Presentación de Contratos, acompañada de sus correspondientes Distintivos "H" vigentes.     |                                  |    |               |
| 15             | <b>Documento 15.- (Obligatorio)</b> Cartas de Recomendación ( <b>Escrito Libre ó liberación de garantías de cumplimiento</b> ). |                                  |    |               |
| 16             | <b>Documento 16.- (Obligatorio)</b> Manifiesto de Cocina Alterna ( <b>Escrito Libre</b> ).                                      |                                  |    |               |
| 17             | <b>Documento 17.- (Obligatorio)</b> ) Certificación TIF de su cocina alterna (res, pollo y cerdo).                              |                                  |    |               |
| 18             | <b>Documento 18.- (Opcional)</b> Certificado del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.                           |                                  |    |               |
| 19             | <b>Documento 19.- (Obligatorio)</b> Equipamiento e Instalaciones. (Escrito Libre).  |                                  |    |               |
| 20             | <b>Documento 20.- (Obligatorio)</b> Manifiesto de contar con Equipo ( <b>Escrito Libre</b> ).                                   |                                  |    |               |
| 21             | <b>Documento 21.- (Obligatorio)</b> Programa de Análisis Microbiológico (Escrito Libre).  |                                  |    |               |
| 22             | <b>Documento 22.- (Obligatorio)</b> Enfermedades e Intoxicaciones ( <b>Escrito Libre</b> ).                                     |                                  |    |               |
| 23             | <b>Documento 23.- (Obligatorio)</b> Programa de Análisis Clínico ( <b>Escrito Libre</b> ).                                      |                                  |    |               |
| 24             | <b>Documento 24.- (Obligatorio)</b> Documentación del personal.   |                                  |    |               |
| 25             | <b>Documento 25.- (Obligatorio)</b> 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  | <b>Documento 26.- (Obligatorio)</b> Copia del último bimestre de Afiliación de su personal a la Seguridad Social y carta de compromiso de mantenerlos afiliados |                                  |    |               |
| 27  | <b>Documento 27.- (Obligatorio)</b> Seguro de Responsabilidad Civil.  |                                  |    |               |
| 28  | <b>Documento 28.- (Obligatorio)</b> Acta Circunstanciada de la visita a las instalaciones del HOSPITAL <b>(Anexo G)</b> .                                       |                                  |    |               |
| 29  | <b>Documento 29.- (Obligatorio)</b> Distintivo "H" del la cocina del licitante  |                                  |    |               |
| 30  | <b>Documento 30.- (Obligatorio)</b> Programa de Capacitación  |                                  |    |               |
| 31  | <b>Documento 31.- (Obligatorio)</b> Inventario de Activo Fijo, Equipo y Mobiliario.   |                                  |    |               |
| 32  | <b>Documento 32.- (Obligatorio)</b> Plan de trabajo   |                                  |    |               |
| 33  | <b>Documento 33.- (Obligatorio)</b> Tabulador de Sueldos  |                                  |    |               |
| 34  | <b>Documento 34.- (Obligatorio)</b> licencia sanitaria o aviso de funcionamiento del establecimiento  |                                  |    |               |
| 35  | <b>Documento 35.- (Obligatorio)</b> programa anual de fumigación  |                                  |    |               |
| 36  | <b>Documento 36.- (Obligatorio)</b> programa anual de limpieza exhaustiva.  |                                  |    |               |
| <b>DOCUMENTACION CORRESPONDIENTE A LA PROPOSICION TECNICA</b> |   |                                  |    |               |
| 37  | <b>Documento 37.- (Obligatorio)</b> Modelo de Propuesta Económica <b>(Anexo 7)</b>  |                                  |    |               |
| 38  | <b>Documento 38.- (Obligatorio)</b> 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

|  |                              |                |
|--|------------------------------|----------------|
| _____<br>Nombre del representante<br>legal | _____<br>Cargo en LA EMPRESA | _____<br>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 VIII**FORMATOS 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<br/>Presente.</p> <p>Con relación a la <b>Licitación Pública (nombre y número)</b>, 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) |

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

**Sección VIII**FORMATOS 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<br>Presente.  |                       |
| Con relación a la <b>Licitación Pública (nombre y número)</b> , 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) |

|  |
|--|
| <b>Nota 1:</b> 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.)** como cantidad mínima \$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ 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. | <b>50%</b> 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"   | <b>10%</b> 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.               | <b>10%</b> sobre el valor de la facturación de la semana correspondiente.                                |
| Por omisión en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú.   | <b>50%</b> sobre el monto del menú que corresponda.  |
| Por incumplimiento en el uso del uniforme.   | <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> 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 <b>10%</b> sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.              |
| Por el incumplimiento en las porciones del gramaje pactado de cada alimento.   | Se aplicará el <b>50%</b> 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 <b>50%</b> 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 <b>10%</b> 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 o 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 concurren 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: _____:                            |                       |                                 |  |                        |
|--|-----------------------|---------------------------------|--|------------------------|
| <b>Estratificación</b>   |                       |                                 |  |                        |
| 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 ( )**

| <b>EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES</b>  | <b>CUMPLE/ NO CUMPLE</b> |
|--|--------------------------|
| 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 ( )<br>NO ( )         |
| Área para el lavado y desinfección de taras  | SI ( )<br>NO ( )         |
| Cuenta con cámaras de refrigeración las cuales deberán estar ubicadas en las instalaciones (en caso de que la cámara la estén rentando en algún otro sitio, deberá mostrar el contrato correspondiente a nombre del Licitante y mostrar el lugar en que se encuentra dicha cámara) del siguiente tipo: |                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cámara de refrigeración (para lácteos y embutidos, cárnico, frutas y verduras y cámaras de congelación), que cuenta con termómetros y registros, y a que temperatura operan.</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bodega de abarrotes (productos impercederos)</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <b>AREAS DE LAS INSTALACIONES</b>  |                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de recepción de productos</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de basura</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <b>COCINA ALTERNA</b>  |                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con estación de lavado de manos</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jabón líquido para manos, toallas desechables, gel sanitizante, bote de basura con pedestal y tapa oscilante, cepillo para manos.</li> </ul>  | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método de las tres tarjetas (escamochar, lavar y desinfectar)</li> </ul>  | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuentan con un programa de rutina de limpieza</li> </ul>  | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe control de plagas</li> </ul>   | SI ( )<br>NO ( )         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuenta con equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. En caso de contestar afirmativamente describa cual:</li> </ul>  | SI ( )<br>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

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

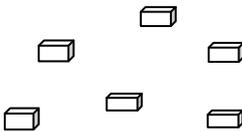
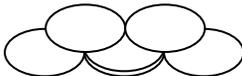
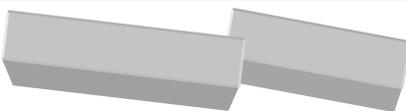
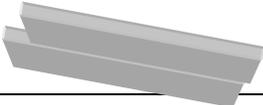
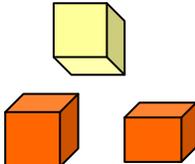
## ANEXO I TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

## Sección VIII

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

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

### CONTROL DE TEMPERATURA

#### PRODUCCIÓN

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>ALIMENTOS CALIENTES</b>  | menos de 60° C. ----- Zona de peligro<br>de + 60° C a 80° C ----- Zona segura |
| <b>ALIMENTOS FRÍOS</b>      | de + 7° C. ----- Zona de peligro<br>menos de 4° C ----- Zona segura           |
| <b>ALIMENTOS CONGELADOS</b> | de + de 0° C ----- Zona de peligro<br>menos de -18° C. ----- Zona segura      |

#### HOSPITALIZACIÓN Y COMEDOR

|                                 |                                  |                              |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| <b>TRASLADO</b><br>80°C A 70°C. | <b>ENSAMBLE</b><br>70°C. A 60°C. | <b>DISTRIBUCIÓN</b><br>60°C. |
|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|

**Sección VIII**FORMATOS 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.<br>Quitar cascarilla o capa externa y lavar al chorro del agua y dejar escurrir.                                 |
| Tubérculos<br>(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:

|          | <b>PERSONAL</b>     | <b>RESIDENTES</b>   |
|----------|---------------------|---------------------|
| 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 |

| <b>PACIENTES*</b> |                         |
|-------------------|-------------------------|
| 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<br>HORAS |

| <b>COLACIONES</b> |                     |
|-------------------|---------------------|
| 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**

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

\*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<br>ENCARGADOS | AUXILIARES COMEDOR<br>GENERAL | AUXILIARES PARA<br>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  |

### 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)<br>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<br>DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y<br>PERSONAL) | GUANTES DESECHABLES DE LATEX (AL MOMENTO<br>DE SERVIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y<br>PERSONAL) |
| ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE   | ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE  |
| <b>PERSONAL DE SUPERVISIÓN</b>   |   |
| BATA BLANCA  | -----   |
| COFIA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO)<br>SIN ARETES  | -----   |
| CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE   | -----   |
| <b>PERSONAL DEL ALMACÉN DE VÍVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE</b>   |   |
| BATA AZUL  | -----   |
| BOTAS DE HULE  | -----   |
| MANDIL DE HULE PARA ÁREA DE COCHAMBRE  | -----   |
| GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE<br>COCHAMBRE   | -----   |
| CUARTELERA<br>CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE<br>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.**

| <b>EQUIPO Y MOBILIARIO</b>  | <b>CANTIDAD</b>               |
|---|-------------------------------|
| 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**

| <b>UTENSILIOS</b>   | <b>PERSONAL Y RESIDENTES</b> | <b>PACIENTES</b> |
|---|------------------------------|------------------|
| 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

| <b>LOZA</b>  | <b>PERSONAL</b>                 | <b>RESIDENTES</b> | <b>PACIENTES</b> |
|--|---------------------------------|-------------------|------------------|
| <b>ARTICULO</b>  | <b>CANTIDAD</b>                 | <b>CANTIDAD</b>   | <b>CANTIDAD</b>  |
| 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 <b>VER<br/>NOTA</b> |                   |                  |
| TAZA DE MELANINA DE COLOR  |                                 |                   | 450 PIEZAS       |
| VASO DE VIDRIO   | 2400 PIEZAS <b>VER<br/>NOTA</b> | 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 ( CUCARÓN, CUCHARA, PINZAS, TENEDOR Y VOLTEADOR) | 8 JUEGOS                        | 4 JUEGOS          | 12 JUEGOS        |
| JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE ( 4 PIEZAS)                    | 4800 JUEGOS <b>VER<br/>NOTA</b> | 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.

| <b>LOZA DESECHABLE</b>                                   | <b>PERSONAL</b> | <b>PACIENTES</b> |
|--|-----------------|------------------|
|  | <b>CANTIDAD</b> | <b>CANTIDAD</b>  |
| 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:                          |                 |                  |
| <b>PARA CUBIERTOS</b>                                    |                 | 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

| <b>ABARROTÉS</b>  |                 |
|---|-----------------|
| <b>ALIMENTO</b>   | <b>CANTIDAD</b> |
| 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 VIII**

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

**1 GRAMAJES**

| <b>ALIMENTO</b>  | <b>P.N. COCIDO</b> |
|--|--------------------|
| <b>LECHE</b>   |                    |
| 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 GUIADO)                                | 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 |
| <b>HUEVO:</b>   |             |
| 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 |

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| <b>ALIMENTO</b> | <b>P.N. COCIDO</b> |
|-----------------|--------------------|

**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 PANCHO              | 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 <b>(SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)</b>                              | 25 GRS  |
| CAJETA PARA POSTRE <b>(SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)</b>                             | 45 GRS  |
| MERMELADA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK <b>(SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)</b> | 20 GRS  |
| MIEL DE ABEJA MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOTA <b>(SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE VIDRIO DE 1 LITRO)</b> | 20 GRS  |
| MIEL DE MAPLE MEJOR O IGUAL A LA MARCA PRONTO <b>(SOLO SE ACEPTARAN EN ENVASE DE 1 LITRO)</b>            | 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<br>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 HIERBAS 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 CONSECUENTE 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<br>MAX. | T= SEMANA<br>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          |
|    |            |            | <b>6120</b> | <b>12240</b> | <b>5100</b> | <b>7140</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>28920</b> | <b>57840</b> | <b>10900</b> | <b>15400</b> | <b>73240</b> | <b>39820</b> |

**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      | 2340      |
| 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           |
|    |            |            | <b>25400</b> | <b>32580</b> | <b>8450</b> | <b>10100</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>118750</b> | <b>154090</b> | <b>18260</b> | <b>21800</b> | <b>175890</b> | <b>137010</b> |

**RACIONES PARA COMEDOR GENERAL COMIDA 2013**

| SEMANA No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILES |      | P/ SAP. DOM. Y FEST. |      | TOTAL DIAS HAB. | TOTAL DIAS FEST. | 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 | 160            | 250  | 160                  | 210  | 5               | 3                | 800        | 1250 | 480         | 630  | 1880           | 1430           |
| 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 |

**Sección IX**  
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|    |            |            |             |              |             |              |            |            |              |              |              |              |              |              |
|----|------------|------------|-------------|--------------|-------------|--------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 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          |
|    |            |            | <b>8140</b> | <b>12715</b> | <b>8100</b> | <b>10690</b> | <b>248</b> | <b>110</b> | <b>39580</b> | <b>61825</b> | <b>17480</b> | <b>23060</b> | <b>84885</b> | <b>57210</b> |

**RACIONES PARA COMEDOR GENERAL CENA 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.      |
|            |         |    |                |      |                      |      |           |            |            |      |             |      |           |           |

**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          |
|    |            |            | <b>5100</b> | <b>7650</b> | <b>5100</b> | <b>7140</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>24100</b> | <b>36150</b> | <b>11000</b> | <b>15400</b> | <b>51550</b> | <b>35100</b> |

**RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES DESAYUNO 2013**

| SEMANA<br>No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILIS |      | P/ SAP. DOM.<br>Y FEST. |      | TOTAL        | TOTAL         | T. HABILIS |      | T. FESTIVOS |      | T=     | T=     |
|---------------|------------|------------|----------------|------|-------------------------|------|--------------|---------------|------------|------|-------------|------|--------|--------|
|               |            |            |                |      |                         |      | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>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          |
|    |            |            | <b>9180</b> | <b>12750</b> | <b>4080</b> | <b>5100</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>43380</b> | <b>60250</b> | <b>8800</b> | <b>11000</b> | <b>71250</b> | <b>52180</b> |

**RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES COMIDA 2013**

| SEMANA<br>No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILES |      | P/ SAP. DOM.<br>Y FEST. |      | TOTAL        | TOTAL         | T. HABILES |      | T. FESTIVOS |      | T=<br>SEMANA<br>MAX. | T=<br>SEMANA<br>Min. |
|---------------|------------|------------|----------------|------|-------------------------|------|--------------|---------------|------------|------|-------------|------|----------------------|----------------------|
|               | DEL        | AL         | MIN.           | MAX. | MIN.                    | MAX. | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>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          |
|    |            |            | <b>5100</b> | <b>10200</b> | <b>3060</b> | <b>4590</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>24100</b> | <b>48200</b> | <b>6600</b> | <b>9900</b> | <b>58100</b> | <b>30700</b> |

**RACIONES PARA COMEDOR RESIDENTES CENA 2013**

| SEMANA<br>No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILES |      | P/ SAP. DOM.<br>Y FEST. |      | TOTAL        | TOTAL         | T. HABILES |      | T. FESTIVOS |      | T=             | T=             |
|---------------|------------|------------|----------------|------|-------------------------|------|--------------|---------------|------------|------|-------------|------|----------------|----------------|
|               |            |            |                |      |                         |      | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>FEST. |            |      |             |      | SEMANA<br>MAX. | SEMANA<br>Min. |
|               | 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**  
DESCRIPCION TECNICA 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           |
|    |            |            | <b>2550</b> | <b>4080</b> | <b>2295</b> | <b>3060</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>12050</b> | <b>19280</b> | <b>4950</b> | <b>6600</b> | <b>25880</b> | <b>17000</b> |

**RACIONES PARA PACIENTES DESAYUNO 2013**

| SEMANA<br>No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILES |      | P/ SAP. DOM.<br>Y FEST. |      | TOTAL        | TOTAL         | T. HABILES |      | T. FESTIVOS |      | T=<br>SEMANA<br>MAX. | T=<br>SEMANA<br>Min. |
|---------------|------------|------------|----------------|------|-------------------------|------|--------------|---------------|------------|------|-------------|------|----------------------|----------------------|
|               | DEL        | AL         | MIN.           | MAX. | MIN.                    | MAX. | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>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          |
|    |            |            | <b>8670</b> | <b>13260</b> | <b>8670</b> | <b>12750</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>40970</b> | <b>62660</b> | <b>18700</b> | <b>27500</b> | <b>90160</b> | <b>59670</b> |

**RACIONES PARA PACIENTES COMIDA 2013**

| SEMANA<br>No. | PERIODO    |            | P/DIAS HABILDES |      | P/ SAP. DOM.<br>Y FEST. |      | TOTAL        | TOTAL         | T. HABILDES |      | T. FESTIVOS |      | T=             | T=             |
|---------------|------------|------------|-----------------|------|-------------------------|------|--------------|---------------|-------------|------|-------------|------|----------------|----------------|
|               |            |            |                 |      |                         |      | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>FEST. |             |      |             |      | SEMANA<br>MAX. | SEMANA<br>Min. |
|               | DEL        | AL         | MIN.            | MAX. | 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           |

**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          |
|    |            |            | <b>9690</b> | <b>13260</b> | <b>8670</b> | <b>12750</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>45790</b> | <b>62660</b> | <b>18700</b> | <b>27500</b> | <b>90160</b> | <b>64490</b> |

**RACIONES PARA PACIENTES CENA 2013**

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

**Sección IX**  
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

| SEMANA<br>No. |            |            |      |      | Y FEST. |      | DIAS<br>HAB. | DIAS<br>FEST. | T. HABILES |      | T. FESTIVOS |      | T=<br>SEMANA<br>MAX. | T=<br>SEMANA<br>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          |
|    |            |            | <b>9690</b> | <b>13260</b> | <b>8670</b> | <b>12750</b> | <b>241</b> | <b>110</b> | <b>45790</b> | <b>62660</b> | <b>18700</b> | <b>27500</b> | <b>90160</b> | <b>64490</b> |



**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 CARACTERÍSTICAS 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.

| <b>“MENÚ PARA PACIENTES”</b>    |   |   |   |
|---------------------------------|---|---|---|
| <b>MENÚ # 1</b>                 |   |   |   |
|                                 |   |   |   |
| <b>NORMAL</b>                   | <b>PEDIATRÍA</b>                        | <b>BLANDA</b>                           | <b>SIN</b>                              |
| <b>CON AZÚCAR Y SAL</b>         | <b>CON AZÚCAR Y SAL</b>                 | <b>CON AZÚCAR Y SAL</b>                 | <b>COLECISTOQUINETICOS</b>              |
|                                 |   |   | <b>CON AZÚCAR Y SAL</b>                 |
|                                 |   |   |   |
| <b>DESAYUNO</b>                 |   |   |   |
|                                 |   |   |   |
| 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                        |
|                                 |   |   |   |
| <b>COMIDA</b>                   |   |   |   |
|                                 |   |   |   |
| 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                          |
|  |  |   |   |
| <b>CENA</b>                              |  |   |   |
| 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                          |   |
| <b>MENÚ # 1 ***</b>                      |  |   |   |
|  |  | *****                                     |   |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR, CON SAL )</b> | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR, CON SAL )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL, CON AZUCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)</b>                |
|  |  |   |   |
| <b>DESAYUNO</b>                          |  |   |   |
| 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**  
DESCRIPCION TECNICA 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                              |
|  |                                      |                                 |                                     |
| <b>COMIDA</b>                              |                                      |                                 |                                     |
| 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          |
|  |                                      |                                 |                                     |
| <b>CENA</b>                                |                                      |                                 |                                     |
| 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 GALLOCON AGUACATE         | JITOMATE MONDADO                     | CHAYOTE COCIDO                  | CHAYOTE COCIDO                      |
|  |                                      |                                 |                                     |
| <b>MENÚ # 1</b>                            | *****                                | *****                           |                                     |

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|  |                                      |  |  |
|--|--------------------------------------|--|--|
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZÚCAR)</b> | <b>RENAL (SIN SAL, CON AZÚCAR)</b>   | <b>RENAL DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)</b> | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL, CON AZÚCAR)</b> |
| <b>DESAYUNO</b>                                |                                      |  |  |
| 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                                       |
|  |                                      |  |  |
| <b>COMIDA</b>                                  |                                      |  |  |
| 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  |
| <b>CENA</b>                                    |                                      |  |  |
| 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                  |
| <b>MENÚ # 2</b>                     |  |   |  |
| <b>NORMAL</b>                       | <b>PEDIATRÍA</b>                                     | <b>BLANDA</b>   | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>             |
| <b>DESAYUNO</b>                     |  |   |  |
| 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.

|                                     |   |                                     |   |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| <b>COMIDA</b>                       |   |                                     |   |
| 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  |
|                                     |   |                                     |   |
| <b>CENA</b>                         |   |                                     |   |
| 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                                      |
|                                     |   |                                     |   |
| <b>MENÚ # 2</b>                     |   |                                     |   |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>     | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>       | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>       | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>                  |

**Sección IX**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

|                                    |                                    |   |   |
|------------------------------------|------------------------------------|---|---|
| <b>DESAYUNO</b>                    |                                    |   |   |
| 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            |   |   |
|                                    |                                    |   |   |
| <b>COMIDA</b>                      |                                    |   |   |
| 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                           |
|                                    |                                    |   |   |
| <b>CENA</b>                        |                                    |   |   |
| 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**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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                                   |
|  |  |  |  |
| <b>MENÚ # 2</b>                            |  |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>         | <b>NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)</b> | <b>NEFROPATA DIABÉTICO(S/ AZUCAR, SAL)</b> | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)</b>            |
| <b>DESAYUNO</b>                            |  |  |  |
| 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                            |
| <b>COMIDA</b>                              |  |  |  |
| 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/<br>CANELA   |
| <b>CENA</b>   |   |   |                                    |
| 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<br>MEXICANA   |
| FRUTA AL HORNO CON<br>MERMELADA                               | FRUTA AL HORNO CON<br>MERMELADA                               | FRUTA AL HORNO                                      | FRUTA AL HORNO                     |
| PAN BLANCO DE CAJA  | PAN BLANCO DE CAJA  | PAN INTEGRAL  | PAN INTEGRAL DE CAJA               |
| GELATINA  | GALLETAS HABANERAS<br>CON MARGARINA Y AZUCAR                  | GALLETAS HABANERAS<br>CON MARGARINA                 | CHAMPIÑONES                        |
|   | CHAMPIÑONES COCIDOS   | CHAMPIÑONES   |                                    |
|   |   |   |                                    |
| <b>MENÚ # 3</b>   |   |   |                                    |
|   |   |   |                                    |
| <b>NORMAL</b>   | <b>PEDIATRÍA</b>  | <b>BLANDA</b>                                       | <b>SIN<br/>COLECISTOQUINETICOS</b> |
| <b>DESAYUNO</b>   |   |   |                                    |
| CAFÉ CON LECHE  | CAFÉ CON LECHE  | LECHE FRÍA  | ATOLE DE AVENA SIN<br>LECHE        |
| JUGO ENVASADO   | JUGO ENVASADO   | JUGO ENVASADO                                       | JUGO ENVASADO                      |
| SANDWICH DE JAMÓN<br>(C/QUESO, CREMA,<br>JITOMATE Y AGUACATE) | SANDWICH DE JAMÓN<br>(C/QUESO, CREMA,<br>JITOMATE Y AGUACATE) | SANDWICH DE JAMÓN<br>(C/QUESO, CREMA Y<br>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                                     |
|                                      |                                      |                                      |   |
| <b>COMIDA</b>                        |                                      |                                      |   |
| 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   |
|                                      |                                      |                                      |   |
| <b>CENA</b>                          |                                      |                                      |   |
| 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                 |
|   |   |                                 |                                      |
| <b>MENÚ # 3</b>   |   |                                 |                                      |
|   |   |                                 |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>                                       | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>                       | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>   | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b> |
|   |   |                                 |                                      |
| <b>DESAYUNO</b>   |   |                                 |                                      |
| 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          |
|   |   |                                 |                                      |
| <b>COMIDA</b>   |   |                                 |                                      |
| 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                  |
|  |  |   |                                  |
| <b>CENA</b>  |  |   |                                  |
| 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                      |
| <b>MENÚ # 3</b>  |  |   |                                  |
|  |  |   |                                  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZUCAR)</b>                         | <b>NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)</b>                                 | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                                    | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b> |
|  |  | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                                  | <b>(SIN SAL)</b>                 |
| <b>DESAYUNO</b>  |  |   |                                  |
| 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                                  |
|   |   |   |   |
| <b>COMIDA</b>   |   |   |   |
| 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   |
|   |   |   |   |
| <b>CENA</b>   |   |   |   |
| 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                         |
|                             |                               |                               |                                |
| <b>MENÚ # 4</b>             |                               |                               |                                |
|                             |                               |                               |                                |
| <b>NORMAL</b>               | <b>PEDIATRÍA</b>              | <b>BLANDA</b>                 | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b> |
| <b>DESAYUNO</b>             |                               |                               |                                |
|                             |                               |                               |                                |
| 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              |
|                             |                               |                               |                                |
| <b>COMIDA</b>               |                               |                               |                                |
|                             |                               |                               |                                |
| 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

DESCRIPCION TECNICA 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                         |
|   |   |  |                                       |
| <b>CENA</b>   |   |  |                                       |
| 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                           |
|   |   |  |                                       |
| <b>MENÚ # 4</b>                                     |   |  |                                       |
|   |   |  |                                       |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>                     | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>               | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>                  | <b>HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)</b>  |
|   |   |  |                                       |
| <b>DESAYUNO</b>                                     |   |  |                                       |
| 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**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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                             |
|                                       |                               |                                       |                                       |
|                                       |                               |                                       |                                       |
| <b>COMIDA</b>                         |                               |                                       |                                       |
| 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                         |
|                                       |                               |                                       |                                       |
| <b>CENA</b>                           |                               |                                       |                                       |
|                                       |                               |                                       |                                       |
| 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                 |
| <b>MENÚ # 4</b>                    |                                 |   |  |
|                                    |                                 |   |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>      | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                  | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>       |
|                                    |                                 | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                | <b>(SIN SAL)</b>                       |
| <b>DESAYUNO</b>                    |                                 |   |  |
| 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                      |
|                                    |                                 |   |  |
| <b>COMIDA</b>                      |                                 |   |  |
| 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<br>COCIDOS (100g)  | CASCOS DE GUAYABA<br>COCIDOS (100g)  | CASCOS DE GUAYABA  |
| TORTILLA   | TORTILLAS  | TORTILLAS  | TORTILLA   |
| AGUA DE LIMÓN  | AGUA DE LIMÓN  | AGUA DE LIMÓN  | AGUA DE LIMÓN C/ CHIA  |
|  |  |  |  |
| <b>CENA</b>  |  |  |  |
| ATOLE DE AMARANTO C/<br>LECHE  | ATOLE DE AMARANTO S/<br>LECHE  | ATOLE DE AMARANTO S/<br>LECHUGA  | ATOLE DE AMARANTO C/<br>LECHE DE SOYA  |
| TÉ   | TÉ   | TÉ   | JUGO DE FRUTA NATURAL  |
| TORTITAS DE EJOTE  | TORTITAS DE EJOTE  | TORTITAS DE EJOTE  | ATÚN A LA JARDINERA C/<br>AGUACATE   |
| ZANAHORIAS SALTEADAS   | ZANAHORIAS SALTEADAS   | ZANAHORIAS SALTEADAS   | MANZANA AL HORNO CON<br>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   |
| <b>MENÚ # 5</b>  |  |  |  |
| <b>NORMAL</b>  | <b>PEDIATRÍA</b>   | <b>BLANDA</b>  | <b>SIN<br/>COLECISTOQUINETICOS</b>   |
|  |  |  |  |
| <b>DESAYUNO</b>  |  |  |  |
| ATOLE DE FRESA   | ATOLE DE FRESA   | ATOLE DE FRESA   | ATOLE SIN LECHE SABOR<br>FRESA   |
| JUGO ENVASADO  | JUGO ENVASADO  | JUGO ENVASADO  | JUGO ENVASADO  |
| QUESADILLAS DE<br>CHAMPIÑONES Y/O FLOR<br>DE CALABAZA CON QUESO<br>OAXACA 2 PZAS (TORTILLA<br>DE HARINA) | QUESADILLAS CON QUESO<br>OAXACA 2 PZAS C/<br>TORTILLA DE HARINA<br>AGUACATE EN REBANADAS | QUESADILLAS DE<br>CHAMPIÑONES Y/O FLOR<br>DE CALABAZA CON QUESO<br>OAXACA 2 PZAS (TORTILLA<br>DE HARINA) | QUESADILLAS DE<br>CHAMPIÑONES Y/O FLOR<br>DE CALABAZA 2 PZAS<br>(TORTILLA DE HARINA) |
| AGUACATE EN REBANADAS  | COCTEL DE FRUTAS CON<br>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                         |
|                                |                             |                               |  |
| <b>COMIDA</b>                  |                             |                               |  |
| 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              |  |
|                                |                             |                               |  |
| <b>CENA</b>                    |                             |                               |  |
| LECHE FRÍA                     | LECHE FRÍA                  | LECHE FRÍA                    | ATOLE S/ LECHE                               |
| JUGO ENVASADO (DURAZNO)        | JUGO ENVASADO (DURAZNO)     | JUGO ENVASADO (DURAZNO)       | JUGO ENVASADO (DURAZNO)                      |
| CEREAL BRAN FLAKES             | ZUCARITAS INDIVIDUAL        | ZUCARITAS INDIVIDUAL          | ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS S/ CREMA      |
| PLÁTANO                        | PLÁTANO                     | HUEVO DURO CON LIMÓN          | GALLETAS HABANERAS 5 PZAS                    |
| HUEVO DURO CON LIMÓN           | HUEVO DURO CON LIMÓN        | PLÁTANO                       | PLÁTANO                                      |
| ATE CON QUESO MANCHEGO         | ATE CON QUESO MANCHEGO      | ATE CON QUESO PANELA          | ATE  |
|                                |                             |                               |  |

| <b>MENÚ # 5</b>   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>   | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>   | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>                   | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>            |
|   |   |   |   |
| <b>DESAYUNO</b>   |   |   |   |
| 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  |   |   |
|   |   |   |   |
| <b>COMIDA</b>   |   |   |   |
|   |   |   |   |
| 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                                 |
|  |  |  |  |
| <b>CENA</b>  |  |  |  |
| 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  |
| <b>MENÚ # 5</b>  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>                       | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>                               | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                               | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>                         |
|  |  | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                             | <b>(SIN SAL)</b>   |
| <b>DESAYUNO</b>  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 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<br>MANTEQUILLA                                       | CON GELATINA DE GROSELLA                                    |
|   |  |  | ALEGRÍA   |
|   |  |  |   |
| <b>COMIDA</b>                           |  |  |   |
| 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   |
| <b>CENA</b>                             |  |  |   |
| 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   |
| <b>MENÚ # 6</b>                         |  |  |   |
| <b>NORMAL</b>                           | <b>PEDIATRÍA</b>   | <b>BLANDA</b>  | <b>SIN</b>  |

## Sección IX

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|                                     |                                     |  | COLECISTOQUINETICOS                                  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| <b>DESAYUNO</b>                     |                                     |  |  |
| 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                                  |
| <b>COMIDA</b>                       |                                     |  |  |
| 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                               |
| <b>CENA</b>                         |                                     |  |  |
| 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 )     |   | GALLETA CON MERMELADA                 |
|   |   |   |                                       |
|   |   |   |                                       |
| <b>MENÚ # 6</b>                                       |   |   |                                       |
|   |   |   |                                       |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>                       | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>                 | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>                               | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>  |
|   |   |   |                                       |
| <b>DESAYUNO</b>                                       |   |   |                                       |
| 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   |                                       |
|   |   |   |                                       |
| <b>COMIDA</b>   |   |   |                                       |

**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                              |
|  |   |  |  |
| <b>CENA</b>  |   |  |  |
| 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                                  |
| <b>MENÚ # 6</b>  |   |  |  |
|  |   |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>                       | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>                              | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                   | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>             |
|  |   | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                 | <b>(SIN SAL)</b>                             |
| <b>DESAYUNO</b>  |   |  |  |
| 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**

DESCRIPCION TECNICA 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               |
| <b>COMIDA</b>                        |   |   |   |
| 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)                         |
| <b>CENA</b>                          |   |   |   |
| 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                           |
|                                    |                                    |   |  |
| <b>MENÚ # 7</b>                    |                                    |   |  |
| <b>NORMAL</b>                      | <b>PEDIATRÍA</b>                   | <b>BLANDA</b>                             | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>                 |
| <b>DESAYUNO</b>                    |                                    |   |  |
| 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                                |
|                                    |                                    |   |  |
| <b>COMIDA</b>                      |                                    |   |  |
| 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                       |                                       |                                   |                                      |
|                                     |                                       |                                   |                                      |
| <b>CENA</b>                         |                                       |                                   |                                      |
| 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.              |
| <b>MENÚ # 7</b>                     |                                       |                                   |                                      |
|                                     |                                       |                                   |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>     | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>     | <b>HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)</b> |
|                                     |                                       |                                   |                                      |
| <b>DESAYUNO</b>                     |                                       |                                   |                                      |
|                                     |                                       |                                   |                                      |
| 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**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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                       |
|  |   |                                       |                                       |
| <b>COMIDA</b>                              |   |                                       |                                       |
|  |   | SOPA DE PASTA C/<br>VERDURA (PIPIRIN) | SOPA DE PASTA C/<br>VERDURA (PIPIRIN) |
| ARROZ                                      | ARROZ   | ARROZ                                 | ARROZ                                 |
| SALPICON DE RES C/<br>LECHUGA, QUESO       | SALPICON DE RES C/<br>ZANAHORIA Y CHAYOTES<br>COCIDOS | SALPICON DE RES C/<br>LECHUGA, PAPA,  | SALPICON DE RES CON<br>VERDURAS       |
| JITOMATE Y AGUACATE                        | MANZANA COCIDA  | JITOMATE, ZANAHORIA                   | COCIDAS                               |
| TOSTADAS                                   | PAN DE CAJA INTEGRAL                                  | TOSTADAS                              | TOSTADAS                              |
| AGUA DE MELÓN SIN<br>AZÚCAR                | AGUA DE MELÓN COLADA<br>SIN AZÚCAR                    | AGUA DE MELÓN                         | AGUA DE MELÓN                         |
| PERA                                       |   | PLÁTANO                               | PLÁTANO                               |
|  |   |                                       |                                       |
| <b>CENA</b>                                |   |                                       |                                       |
| TE   | TÉ  | TÉ                                    | TÉ                                    |
| JUGO DE FRUTA NATURAL                      | JUGO DE FRUTA NATURAL                                 | JUGO ENVASADO                         | JUGO ENVASADO                         |
| EMPANADAS DE ATUN EN<br>AGUA A LA MEXICANA | EMPANADAS DE ATÚN EN<br>AGUA A LA                     | EMPANADAS DE ATÚN EN<br>AGUA A LA     | EMPANADAS DE ATÚN EN<br>AGUA A LA     |
| PAPAYA                                     | MEXICANA  | MEXICANA                              | MEXICANA                              |
| JICAMA RALLADA                             | PAPAYA  | PAPAYA                                | PAPAYA                                |
|  | JICAMA RALLADA  | JICAMA RALLADA                        | JICAMA RALLADA                        |
| <b>MENÚ # 7</b>                            |   |                                       |                                       |
|  |   |                                       |                                       |

## 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)                               |
| <b>DESAYUNO</b>                     |  |  |   |
| 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                         |
| <b>COMIDA</b>                       |  |  |   |
| 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                       |
| <b>CENA</b>                         |  |  |   |

**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              |
| <b>MENÚ # 8</b>                           |   |                                |                                   |
|   |   |                                |                                   |
| <b>NORMAL</b>                             | <b>PEDIATRÍA</b>                          | <b>BLANDA</b>                  | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>    |
| <b>DESAYUNO</b>                           |   |                                |                                   |
| 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             |
|   |   |                                |                                   |
| <b>COMIDA</b>                             |   |                                |                                   |
|   |   |                                |                                   |
| 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                           |
|  |  |  |   |
| <b>CENA</b>                                |  |  |   |
| 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                     |  |   |
|  |  |  |   |
| <b>MENÚ # 8</b>                            |  |  |   |
|  |  |  |   |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>            | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>      | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>              | <b>HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)</b>      |
| <b>DESAYUNO</b>                            |  |  |   |
|  |  |  |   |
| CAFÉ CON LECHE SIN AZÚCAR                  | YOGURT                                     | LECHE CON VAINILLA                         | ATOLE SIN LECHE                           |

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA 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                              |   |
|  |  |  |   |
| <b>COMIDA</b>                                      |  |  |   |
| 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                           |
|  |  |  |   |
| <b>CENA</b>  |  |  |   |
| 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                                  |
| <b>MENÚ # 8</b>                           |   |   |   |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>        | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>                    | <b>NEFROPATA DIABÉTICO (S/SAL, AZUCAR)</b>    | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)</b>   |
| <b>DESAYUNO</b>                           |   |   |   |
| 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                   |   |
|   |   |   |   |
| <b>COMIDA</b>                             |   |   |   |
| 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                                   |
|   |   |   |   |
| <b>CENA</b>                                       |   |   |   |
| 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  |
|   |   |   |   |
| <b>MENÚ # 9</b>                                   |   |   |   |
|   |   |   |   |
| <b>NORMAL</b>                                     | <b>PEDIATRÍA</b>                              | <b>BLANDA</b>                                 | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>                    |
|   |   |   |   |
| <b>DESAYUNO</b>                                   |   |   |   |
|   |   |   |   |
| 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                                  |

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|                               |                               |                                |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 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              |
|                               |                               |                                |                               |
| <b>COMIDA</b>                 |                               |                                |                               |
|                               |                               |                                |                               |
| 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        |
|                               |                               |                                |                               |
| <b>CENA</b>                   |                               |                                |                               |
|                               |                               |                                |                               |
| 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.

| <b>MENÚ # 9</b>  |  |                               |  |
|--|--|-------------------------------|--|
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>  | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>  | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b> | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>   |
|  |  |                               |  |
| <b>DESAYUNO</b>  |  |                               |  |
| 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              |  |
|  |  |                               |  |
| <b>COMIDA</b>  |  |                               |  |
| 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                           |
|------------------------------------|--|--|----------------------------------|
| <b>CENA</b>                        |  |  |                                  |
| 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              |
|                                    |  |  |                                  |
| <b>MENÚ # 9</b>                    |  |  |                                  |
|                                    |  |  |                                  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>                             | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>             | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b> |
|                                    |  | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>           | <b>(SIN SAL)</b>                 |
| <b>DESAYUNO</b>                    |  |  |                                  |
| 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            |
|                            |                                 |                                 |                             |
| <b>COMIDA</b>              |                                 |                                 |                             |
|                            |                                 |                                 |                             |
| 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             |
| <b>CENA</b>                |                                 |                                 |                             |
|                            |                                 |                                 |                             |
| 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     |                             |
| <b>MENÚ # 10</b>           |                                 |                                 |                             |

**Sección IX**  
DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

| <b>NORMAL</b>                 | <b>PEDIATRÍA</b>              | <b>BLANDA</b>                 | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>                      |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|
|                               |                               |                               |   |
| <b>DESAYUNO</b>               |                               |                               |   |
|                               |                               |                               |   |
| 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                         |
|                               |                               |                               |   |
|                               |                               |                               |   |
| <b>COMIDA</b>                 |                               |                               |   |
|                               |                               |                               |   |
| 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.

|  |  |                                      |                                      |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>CENA</b>  |  |                                      |                                      |
| 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 |                                      |
| -  |  |                                      |                                      |
| <b>MENÚ # 10</b>                                   |  |                                      |                                      |
|  |  |                                      |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>                    | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>              | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>        | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b> |
|  |  |                                      |                                      |
| <b>DESAYUNO</b>                                    |  |                                      |                                      |
|  |  |                                      |                                      |
| 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

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

|                                    |                                   |  |  |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|--|
|                                    |                                   | GELATINA DE MOSAICO DE AGUA                |  |
| <b>COMIDA</b>                      |                                   |  |  |
|                                    |                                   |  |  |
| 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                             |
|                                    |                                   |  |  |
| <b>CENA</b>                        |                                   |  |  |
| 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                  |
| -                                  |                                   |  |  |
| <b>MENÚ # 10</b>                   |                                   |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>        | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                 | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>           |

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|                             |   | (SIN SAL, SIN AZUCAR)                           | (SIN SAL)                                |
|-----------------------------|---|---|--|
| <b>DESAYUNO</b>             |   |   |  |
| 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                                  |
|                             |   |   |  |
| <b>COMIDA</b>               |   |   |  |
| 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                       |
|                             |   |   |  |
| <b>CENA</b>                 |   |   |  |
|                             |   |   |  |

## 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         |
|                                     |                                     |                                     |                                     |
| <b>MENÚ # 11</b>                    |                                     |                                     |                                     |
|                                     |                                     |                                     |                                     |
| <b>NORMAL</b>                       | <b>PEDIATRÍA</b>                    | <b>BLANDA</b>                       | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>      |
|                                     |                                     |                                     |                                     |
| <b>DESAYUNO</b>                     |                                     |                                     |                                     |
|                                     |                                     |                                     |                                     |
| 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                 |
|                                     |                                     |                                     |                                     |
| <b>COMIDA</b>                       |                                     |                                     |                                     |
| 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                          |
|                                 |                                       |                               |   |
| <b>CENA</b>                     |                                       |                               |   |
|                                 |                                       |                               |   |
| 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                      |
|                                 |                                       |                               |   |
| <b>MENÚ # 11</b>                |                                       |                               |   |
|                                 |                                       |                               |   |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b> | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b> | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>    |
|                                 |                                       |                               |   |
| <b>DESAYUNO</b>                 |                                       |                               |   |
|                                 |                                       |                               |   |
| 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                 |                                     |
|   |                                |                                     |                                     |
| <b>COMIDA</b>                                     |                                |                                     |                                     |
|   |                                |                                     |                                     |
|   |                                | 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                      |
|   |                                |                                     |                                     |
| <b>CENA</b>                                       |                                |                                     |                                     |
| 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                         |
| <b>MENÚ # 11</b>                                  |                                |                                     |                                     |
|   |                                |                                     |                                     |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN NEFROPATA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>     | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>          | <b>BL HONA COLEST. Y</b>            |

**Sección IX**

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

| <b>SAL)</b>                         |   |   | <b>PURINAS</b>                         |
|-------------------------------------|---|---|--|
|                                     |   | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                | <b>(SIN SAL)</b>                       |
| <b>DESAYUNO</b>                     |   |   |  |
|                                     |   |   |  |
| 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                    |
|                                     |   |   |  |
| <b>COMIDA</b>                       |   |   |  |
| 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                           |
| <b>CENA</b>                         |   |   |  |
|                                     |   |   |  |

## Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS BIENES.

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| TE   | TE   | TE  | TE  |
| JUGO ENVASADO                                | JUGO ENVASADO                                | JUGO ENVASADO   | JUGO ENVASADO   |
| PECHUGA A LA PLANCHA                         | PECHUGA A LA PLANCHA<br>30g                  | PECHUGA A LA PLANCHA<br>30g   | PECHUGA A LA PLANCHA  |
| CHILACAYOTES AL VAPOR                        | CHILACAYOTES AL VAPOR                        | CHILACAYOTES AL VAPOR   | CHILACAYOTES AL VAPOR   |
| FRUTA AL HORNO CON<br>MERMELADA              | PURE DE MANZANA                              | PURE DE MANZANA   | FRUTA AL HORNO CON<br>MERMELADA                                       |
| PAN BLANCO DE CAJA                           | PAN BLANCO DE CAJA                           | PAN DE CAJA INTEGRAL  | PAN DE CAJA INTEGRAL  |
| <b>MENÚ # 12</b>                             |  |   |   |
|  |  |   |   |
| <b>NORMAL</b>                                | <b>PEDIATRÍA</b>                             | <b>BLANDA</b>   | <b>SIN<br/>COLECISTOQUINETICOS</b>                                    |
|  |  |   |   |
| <b>DESAYUNO</b>                              |  |   |   |
|  |  |   |   |
| LECHE CON CHOCOLATE                          | LECHE CON CHOCOLATE                          | LECHE   | ATOLE SIN LECHE   |
| JUGO ENVASADO                                | JUGO ENVASADO                                | JUGO ENVASADO   | JUGO ENVASADO   |
| TACOS DE POLLO CON<br>LECHUGA, CREMA Y QUESO | TACOS DE POLLO CON<br>LECHUGA, CREMA Y QUESO | QUESADILLAS DE POLLO<br>GUISADO CON JITOMATE<br>EN TORTILLA DE HARINA | QUESADILLAS DE POLLO<br>GUISADO CON JITOMATE<br>EN TORTILLA DE HARINA |
| COCTEL DE FRUTAS CON<br>GRANADINA            | COCTEL DE FRUTAS CON<br>GRANADINA            | ENSALADA MIXTA DE<br>VERDURAS COCIDAS                                 | ENSALADA MIXTA DE<br>VERDURAS COCIDAS                                 |
| GELATINA DE FRAMBUESA                        | GELATINA DE FRAMBUESA                        | COCTEL DE FRUTAS<br>COCIDAS   | COCTEL DE FRUTAS<br>COCIDAS   |
|  |  | GELATINA DE FRAMBUESA   | GELATINA DE FRAMBUESA   |
|  |  |   |   |
| <b>COMIDA</b>                                |  |   |   |
|  |  |   |   |

## 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           |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>CENA</b>                     |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| 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           |                                      |
| <b>MENÚ # 12</b>                |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b> | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b> | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b> |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>DESAYUNO</b>                 |                                       |                               |                                      |

## 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<br>GUISADO EN TORTILLAS DE<br>HARINA INTEGRAL | QUESADILLAS DE POLLO<br>GUISADO EN TORTILLAS DE<br>HARINA INTEGRAL | QUESADILLAS DE POLLO<br>GUISADO C/ JITOMATE EN<br>TORTILLA DE HARINA | QUESADILLAS DE POLLO<br>GUISADO C/JITOMATE EN<br>TORTILLA DE MAÍZ |
| COCTEL DE FRUTAS   | ENSALADA MIXTA DE<br>VERDURAS COCIDAS                              | ENSALADA MIXTA DE<br>VERDURAS COCIDAS                                | ENSALADA MIXTA DE<br>VERDURAS COCIDAS                             |
| GELATINA LIGHT   | COCTEL DE FRUTAS<br>COCIDAS  | COCTEL DE FRUTAS   | COCTEL DE FRUTAS<br>COCIDAS                                       |
|  |  | GELATINA DE NARANJA  |   |
|  |  |  |   |
| <b>COMIDA</b>  |  |  |   |
| SOPA MIXTA DE VERDURAS   | SOPA MIXTA DE VERDURAS   | SOPA MIXTA DE VERDURAS   | SOPA MIXTA DE VERDURAS  |
| SOPA DE ALMEJA CON<br>JITOMATE                                     | SOPA DE ALMEJA CON<br>JITOMATE                                     | SOPA DE ALMEJA CON<br>JITOMATE                                       | SOPA DE ALMEJA CON<br>JITOMATE                                    |
| ALBONDIGAS EN CALDILLO   | ALBONDIGAS EN CALDILLO   | ALBONDIGAS EN CALDILLO   | ALBONDIGAS EN CALDILLO  |
| CON CALABACITAS  | CON CALABACITAS  | CON CALABACITAS  | CON CALABACITAS   |
| FRUTA FRESCA DE<br>TEMPORADA                                       | FRUTA DE TEMPORADA AL<br>HORNO                                     | FRUTA FRESCA DE<br>TEMPORADA   | FRUTA FRESCA DE<br>TEMPORADA                                      |
| TORTILLA   | TORTILLA   | TORTILLA   | TORTILLA  |
| AGUA DE HORCHATA   | AGUA DE HORCHATA   | AGUA DE HORCHATA   | AGUA DE HORCHATA  |
|  |  |  |   |
|  |  |  |   |
| <b>CENA</b>  |  |  |   |
|  | LECHE FRÍA   | LECHE FRÍA   |   |
| LECHE FRÍA   | TÉ   | TÉ   | ATOLE SIN LECHE   |
| TÉ   | EMPANADA DE<br>CHAMPIÑONES   | EMPANADAS DE<br>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                     |
| <b>MENÚ # 12</b>  |                              |  |  |
|   |                              |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>                              | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>   | <b>NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)</b> | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)</b> |
| <b>DESAYUNO</b>   |                              |  |  |
| 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                            |
|   |                              |  |  |
| <b>COMIDA</b>   |                              |  |  |
| 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                |
| TORTILLA                       | TORTILLA                       | TORTILLA                       | TORTILLA                                 |
| AGUA DE HORCHATA SIN LECHE               |
|                                |                                |                                | ENSALADA DE NOPALES                      |
| <b>CENA</b>                    |                                |                                |  |
|                                |                                |                                |  |
| 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                 |
| GALLETAS CON MERMELADA         | GALLETAS CON MERMELADA         | PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA    | GELATINA                                 |
| <b>MENÚ # 13</b>               |                                |                                |  |
|                                |                                |                                |  |
| <b>NORMAL</b>                  | <b>PEDIATRÍA</b>               | <b>BLANDA</b>                  | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>           |
| <b>DESAYUNO</b>                |                                |                                |  |
| ATOLE DE AMARANTO CON LECHE              |
| JUGO ENVASADO                  | JUGO ENVASADO                  | JUGO ENVASADO                  | JUGO ENVASADO                            |
| 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                       |  |
|  |  |  |  |
| <b>COMIDA</b>                          |  |  |  |
| 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                               |
|  |  |  |  |
| <b>CENA</b>                            |  |  |  |
| 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                     |
| ENSALADA DE VERDURAS                   | ENSALADA DE VERDURAS                   | ENSALADA DE VERDURAS                   | ENSALADA DE VERDURAS                   |

| <b>MENÚ # 13</b>                                |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b>                 | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b>           | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>          | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b>     |
| <b>DESAYUNO</b>                                 |   |  |  |
| 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                   |  |
|   |   |  |  |
| <b>COMIDA</b>                                   |   |  |  |
| 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**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|                                    |  |  |  |
|------------------------------------|--|--|--|
| <b>CENA</b>                        |  |  |  |
| 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                             |  |
| <b>MENÚ # 13</b>                   |  |  |  |
|                                    |  |  |  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>                       | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>                       | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>                 |
|                                    |  | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>                     | <b>(SIN SAL)</b>                                 |
| <b>DESAYUNO</b>                    |  |  |  |
| 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                             |

|  |                                 |                                 |  |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--|
| <b>COMIDA</b>                          |                                 |                                 |  |
| 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           |  |
|  |                                 |                                 |  |
| <b>CENA</b>                            |                                 |                                 |  |
| 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                   |
|  |                                 |                                 |  |
| <b>MENÚ # 14</b>                       |                                 |                                 |  |
|  |                                 |                                 |  |
| <b>NORMAL</b>                          | <b>PEDIATRÍA</b>                | <b>BLANDA</b>                   | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b>         |
|  |                                 |                                 |  |
| <b>DESAYUNO</b>                        |                                 |                                 |  |

## Sección IX

DESCRIPCIÓN TÉCNICA 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       |
|                                 |                                    |                                   |                                   |
|                                 |                                    |                                   |                                   |
| <b>COMIDA</b>                   |                                    |                                   |                                   |
|                                 |                                    |                                   |                                   |
| 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) |
|                                 |                                    |                                   |                                   |
| <b>CENA</b>                     |                                    |                                   |                                   |
| 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                     |
| <b>MENÚ # 14</b>                |                                       |                                 |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b> | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b>   | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b> |
| <b>DESAYUNO</b>                 |                                       |                                 |                                      |
| 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     |                                      |
| <b>COMIDA</b>                   |                                       |                                 |                                      |
| 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)  |
|                                    |                                   |                                     |                                    |
| <b>CENA</b>                        |                                   |                                     |                                    |
| 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                    |                                    |
|                                    |                                   |                                     |                                    |
| <b>MENÚ # 14</b>                   |                                   |                                     |                                    |
|                                    |                                   |                                     |                                    |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b> | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>        | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>          | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b>   |
|                                    |                                   | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>        | <b>(SIN SAL)</b>                   |
| <b>DESAYUNO</b>                    |                                   |                                     |                                    |
| 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**  
DESCRIPCION TECNICA 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         |
| <b>COMIDA</b>                        |                                      |                                      |                                   |
| CONSUMÉ DE POLLO                     |                                      |                                      |                                   |
| PASTA DE TORNILLOS AL HORNO          | PASTA DE TORNILLOS AL HORNO          | PASTA DE TORNILLOS AL HORNO          | PASTA DE TORNILLOS AL HORNO       |
| PECHUGA A LA 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) |
| <b>CENA</b>                          |                                      |                                      |                                   |
| 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               |
| <b>MENÚ # 15</b>          |                           |                           |                                |
| <b>NORMAL</b>             | <b>PEDIATRÍA</b>          | <b>BLANDA</b>             | <b>SIN COLECISTOQUINETICOS</b> |
| <b>DESAYUNO</b>           |                           |                           |                                |
| 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              |
| <b>COMIDA</b>             |                           |                           |                                |
| 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.

|                                 |                                       |                               |                                      |
|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| <b>CENA</b>                     |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| 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                   |
|                                 |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>MENÚ # 15</b>                |                                       |                               |                                      |
| <b>DIABÉTICO ( SIN AZÚCAR )</b> | <b>DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR )</b> | <b>HIPOSÓDICA ( SIN SAL )</b> | <b>HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)</b> |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>DESAYUNO</b>                 |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| 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                    |
|                                 |                                       |                               |                                      |
| <b>COMIDA</b>                   |                                       |                               |                                      |
|                                 |                                       | 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)            |
|                                     |                                     |                                    |                                  |
|                                     |                                     |                                    |                                  |
| <b>CENA</b>                         |                                     |                                    |                                  |
|                                     |                                     |                                    |                                  |
| 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                           |                                  |
|                                     |                                     |                                    |                                  |
| <b>MENÚ # 15</b>                    |                                     |                                    |                                  |
|                                     |                                     |                                    |                                  |
| <b>HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)</b>  | <b>NEFROPATA (SIN SAL)</b>          | <b>NEFROPATA DIABÉTICO</b>         | <b>BL HONA COLEST. Y PURINAS</b> |
|                                     |                                     | <b>(SIN SAL, SIN AZUCAR)</b>       | <b>(SIN SAL)</b>                 |
| <b>DESAYUNO</b>                     |                                     |                                    |                                  |

**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                    |
| <b>COMIDA</b>                |                        |                                  |                                    |
|                              |                        |                                  |                                    |
| 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)              |
|                              |                        |                                  |                                    |
| <b>CENA</b>                  |                        |                                  |                                    |
| 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                      | Claros de huevo revueltas con chayote, tortillas | Entomatadas con crema en tortillas de maíz 3 pzas | Calabacitas a la mexicana con granos de elote y crema                   | Enchiladas con tortilla de maíz rellenas de 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 picara al momento. | Piña en almíbar                                    | Papaya   |
| Tortilla  | Esquites   | Ejotes al vapor                                  | Zanahorias al vapor                               | Tortilla  | Chayotes al vapor                                  | Ejotes al vapor  |
| Pan integral de caja con mermelada (1 rebanada) | Galletas marías con cajeta 5 pzas                | Pan integral de caja 2 pzas                      | Pan integral de caja con mermelada 1 pza          | Galletas marías 5 pzas  | Pan integral de caja con cajeta                    | Galletas marías 5 pzas                                     |
| Gomitas   | Bombones   | Gelatina   | Caramelos   | Gomitas   | Bombones   | Gelatina   |

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar

### MENÚ PARA CIRROTICO

| LUNES                                     | MARTES                                   | MIÉRCOLES  | JUEVES   | VIERNES   | SABADO   | DOMINGO   |
|---|--|--|--|---|--|---|
| <b>COMIDA</b>                             |  |  |  |   |  |   |
| 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                               |
|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--|---|---|---------------------------------------|
| <b>DESAYUNO</b>                 |                                    |                               |  |   |   |                                       |
| *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    |
| <b>BLANDA</b>                   |                                    |                               |  |   |   |                                       |
| 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                         |
| <b>COMIDA</b>                   |                                    |                               |  |   |   |                                       |
| * 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**

DESCRIPCION TECNICA 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                 |
|---|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--|-------------------------|
| <b>CENA</b>                             |                           |                           |                               |                                  |  |                         |
| * 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                  |
|-----------------|----------------------|--|-------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------|
| <b>DESAYUNO</b> |                      |  |                               |                      |                       |                          |
| 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 |
| <b>COMIDA</b>   |                      |  |                               |                      |                       |                          |

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         |
| <b>CENA</b>                       |                   |                            |   |                        |                             |                  |
| 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  |
|---|--------------------------------------|---|---|---|--|--|
| <b>DESAYUNO</b>   |                                      |   |   |   |  |  |
| 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                               |
| <b>COMIDA</b>   |                                      |   |   |   |  |  |
| 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                                    |
| <b>CENA</b>   |                                      |   |   |   |  |  |
| 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

| <b>DESAYUNO</b>   |   |  |   |  |   |   |
|---|---|--|---|--|---|---|
| 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  |

| <b>COMIDA</b>           |                      |                         |                      |                         |                    |                    |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|--------------------|
| 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  |

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

**CALENDARIO DE PAPILLAS**

| DESAYUNO  |   |   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
| 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7  |
| Licuada de Manzana<br>Jugo envasado<br>Durazno en almíbar<br>Papa con calabaza<br>Pan blanco de caja  | Leche con vainilla<br>Jugo envasado<br>Zanahoria<br>Papaya<br>Pan blanco de caja  | Leche con fresa<br>Jugo envasado<br>Espinaca<br>Manzana<br>Pan blanco de caja   | Atole de fresa<br>Jugo envasado<br>Yogurt<br>Pera<br>Ejote<br>Galleta María 3 pzas  | Licuada de nuez<br>Jugo envasado<br>Huevo a la mexicana<br>Durazno en almíbar<br>Calabaza<br>Pan blanco de caja           | Arroz con leche<br>Jugo natural<br>Gelatina<br>Guayaba en almíbar<br>Espinaca<br>Pan blanco de caja   | Leche<br>Jugo natural<br>Cereal<br>Plátano<br>Jugo envasado<br>Zanahoria cocida  |
| COMIDA  |   |   |   |   |   |  |
| Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>correspondiente<br>Hígado de pollo con zanahoria<br>Guayaba<br>Agua de sabor<br>Pan de blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Jamón de pavo<br>Calabaza con zanahoria<br>Papaya<br>Durazno en almíbar<br>Agua de sabor<br>Pan de blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de res<br>Zanahoria<br>Pera<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de pollo<br>Espinaca<br>Guayaba<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Picadillo<br>Zanahoria<br>Pera<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de pollo<br>Calabaza cocida<br>Mango en almíbar<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Carne molida<br>Calabacita y chayote<br>Pera cocida<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja |
| CENA  |   |   |   |   |   |  |
| Atole de fresa<br>Jugo envasado<br>Chayote a la mantequilla<br>Yogurt<br>Peras cocidas<br>Pan blanco de caja  | Atole de cajeta<br>Jugo envasado<br>Plátano<br>Calabaza a la mantequilla<br>Gelatina de agua  | Leche<br>Jugo envasado<br>Cereal<br>Plátano<br>Chayote con mantequilla<br>Gelatina de agua<br>Pan blanco de caja              | Arroz con leche<br>Té<br>Molida de res<br>Durazno<br>Até<br>Pan blanco de caja  | Licuada de manzana con almendras<br>Té<br>Calabaza con elote<br>Gelatina de leche<br>Pan blanco de caja                   | Atole de avena<br>Té<br>Jugo envasado<br>Chayote<br>Papaya molida<br>Helado de limón  | Leche<br>Jugo envasado<br>Yogurt<br>Papaya<br>Ejotes<br>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<br>Jugo envasado<br>Natilla<br>Ciruela<br>Zanahoria<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas                      | Atole con leche<br>Té<br>Flan napolitano<br>Pera<br>Calabaza<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas                                     | Leche con miel<br>Jugo envasado<br>Yogurt<br>Guayaba<br>Chayote<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas   | Licuada de avena con manzana<br>Jugo envasado<br>Chayote<br>Gelatina<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas                                     | Atole de guayaba<br>Jugo envasado<br>Jamón de pavo<br>Espinacas<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas                                    | Licuada de almendras<br>Huevo a la mexicana<br>Papilla de guayaba<br>Jugo envasado<br>Pan blanco de caja<br>2 pzas          | Leche<br>Jugo envasado<br>Cereal<br>Plátano<br>Ejotes<br>Gelatina   |
| <b>COMIDA</b>   |  |   |  |  |   |   |
| Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Jamón de pavo<br>Chayote<br>Pera<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de res<br>Espinacas<br>Guayaba<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de pollo<br>Ejotes<br>Duraznos en almíbar<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de res<br>Calabaza<br>Mango en almíbar<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de pollo<br>Zanahoria<br>Guayaba<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de res<br>Chayote<br>Pera<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de Pollo<br>Chayote<br>Fruta en almíbar<br>Agua de sabor<br>Pan blanco de caja |
| <b>CENA</b>   |  |   |  |  |   |   |
| Arroz con leche<br>Jugo envasado<br>Chayote<br>Plátano<br>Pan blanco de caja  | Leche<br>Cereal<br>Plátano<br>Chayote Molido<br>Queso cottage  | Atole de nuez<br>Té<br>Jamón de pavo<br>Calabazas<br>Papaya   | Atole de vainilla<br>Jugo envasado<br>Yogurt<br>Pera<br>Pan blanco de  | Yogurt de beber<br>Papilla de avena con manzana<br>Té<br>Gelatina en agua  | Leche<br>Jugo envasado<br>Papilla de avena<br>Manzana   | Licuada de papaya<br>Jugo envasado<br>Molida de pollo<br>Chayote  |

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

|  |  |                    |      |                 |                                 |  |
|--|--|--------------------|------|-----------------|---------------------------------|--|
|  |  | Pan blanco de caja | caja | Galletas Marias | Espinacas<br>Pan blanco de caja | Pera<br>Gelatina de agua<br>Pan blanco de caja |
|--|--|--------------------|------|-----------------|---------------------------------|--|

**CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS**

|  |
|--|
|  |
| 15   |
| Licuada de avena<br>Jugo envasado<br>Manzana<br>Acelgas<br>Pan blanco de caja  |
| COMIDA   |
| Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>correspondiente<br>Molida de res<br>Pera<br>Agua de sabor<br>Pan de blanco de caja |
| CENA   |
| Licuada de nuez<br>Jugo envasado<br>Zanahoria<br>Yogurt<br>Guayaba<br>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<br>Té sin azúcar<br>Gelatina light<br>Calabaza<br>Pan integral de caja 2 pzas   | Leche con vainilla<br>Té sin azúcar<br>Zanahoria<br>Papaya<br>Pan integral de caja 2 pzas  | Leche con fresa sin azúcar<br>Té sin azúcar<br>Espinaca<br>Manzana<br>Pan integral de caja 2 pzas  | Atole de fresa s/azúcar<br>Té sin azúcar<br>Yogurt<br>Manzana<br>Ejote<br>Pan integral de caja 2 pzas  | Licuido de nuez sin azúcar<br>Té sin azúcar<br>Huevo a la mexicana<br>Papaya<br>Pan integral de caja 2 pzas                                  | Arroz con leche sin azúcar<br>Té sin azúcar<br>Gelatina light<br>Manzana cocida<br>Espinaca<br>Pan integral de caja 2 pzas                                   | Leche<br>Té sin azúcar<br>Cereal alto en fibra<br>Guayaba<br>Zanahoria cocida<br>Gelatina light   |
| COMIDA   |  |  |  |  |  |   |
| Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>correspondiente<br>Hígado de pollo con zanahoria<br>Guayaba<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Jamón de pavo<br>Calabaza con zanahoria<br>Papaya<br>Durazno<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de res<br>Zanahoria<br>Pera<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Molida de pollo<br>Espinaca<br>Guayaba<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Picadillo<br>Zanahoria<br>Pera<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br><br>Molida de pollo<br>Calabaza cocida<br>Pera<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas | Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda)<br>Carne molida<br>Calabacita y chayote<br>Pera cocida<br>Agua de sabor s/ azúcar<br>Pan integral de caja 2 pzas |
| CENA   |  |  |  |  |  |   |
| Té sin azúcar<br>Chayote a la mantequilla<br>Yogurt natural<br>Peras cocidas<br>Gelatina light   | Leche<br>Té sin azúcar<br>Pera<br>Calabaza a la mantequilla<br>Gelatina de   | Leche<br>Té sin azúcar<br>Cereal alto en fibra<br>Pera<br>Chayote con  | Arroz con leche sin azúcar<br>Té sin azúcar<br>Molida de res<br>Calabaza<br>Durazno  | Licuido de manzana con almendras s/azúcar<br>Té sin azúcar<br>Calabaza con   | Licuido de amaranto y nuez<br>Té sin azúcar<br>Chayote<br>Papaya molida<br>Pan integral de   | Leche<br>Té sin azúcar<br>Yogurt natural<br>Papaya<br>Ejotes<br>Galleta Habanera  |

|                             |   |                                       |                             |                                    |             |  |
|-----------------------------|---|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------|--|
| Pan integral de caja 2 pzas | agua light<br>Pan integral de caja 2 pzas | mantequilla<br>Gelatina de agua light | Pan integral de caja 2 pzas | elote<br>Guayaba<br>Yogurt natural | caja 2 pzas |  |
|-----------------------------|---|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------|--|

### CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

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

**Sección IX**

DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.

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

**CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS**

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

|                               |
|-------------------------------|
| Guayaba<br>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, SINO NO SE ACEPTARÁN
- LA CARNE MOLIDA DE RES ASÍ COMO LA DE POLLO DEBERÁ SER MAGRA

EN EL CASO DE TODOS LOS MENÚS ARRIBA DESCRITOS, PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE CADA PACIENTE; EN CUYO CASO LAS 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                          |
| 30   | 30   | 30   | 30   | 30   |
| CUCHARA CAFETERA                               |
| 30   | 30   | 30   | 30   | 30   |
| CONTENEDOR                                     | CONTENEDOR                                     | CONTENEDOR                                     | CONTENEDOR                                     | CONTENEDOR                                     |
| 30   | 30   | 30   | 30   | 30   |

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO**  
**COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

| <b>6</b>                                       | <b>7</b>                                       | <b>8</b>                                       | <b>9</b>                                       | <b>10</b>                                      |
|--|--|--|--|--|
| 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                          |
| 30   | 30   | 30   | 30   | 30   |
| 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**

| <b>1</b>                                       | <b>2</b>                                       | <b>3</b>                                       | <b>4</b>                                       | <b>5</b>                                       | <b>6</b>                                       | <b>7</b>                                       |
|--|--|--|--|--|--|--|
| 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                                    |

|                       |                       |                       |                       |                           |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 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 |
| 250                   | 250                   | 250                   | 250                   | 250                       | 250                   | 250                   |
| 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                          |
| 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| CUCHARA CAFETERA                               |
| 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| 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                          |
| 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| CUCHARA CAFETERA                               |
| 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |
| CONTENEDOR                                     |
| 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  | 250  |

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

| <b>29</b>                                      | <b>30</b>                                      | <b>31</b>                                      |
|--|--|--|
| 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  |