

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

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

CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
ELECTRONICA No. LA-012NAW001-N6-2015, PARA LA
CONTRATACIÓN DEL:

“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES,
MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL
JUÁREZ DE MÉXICO, 2015”

INDICE

PRESENTACIÓN	4
GLOSARIO	5
CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO	8
SECCIÓN I DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL	9
SECCIÓN II OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	12
SECCIÓN III FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA	15
SECCIÓN IV REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LICITANTES	32
SECCIÓN V CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES	35
SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES	48
SECCIÓN VII DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES	69
SECCIÓN VIII FORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES	70
SECCIÓN IX DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO	111

ANEXOS

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

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

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

PRESENTACIÓN

El Hospital Juárez de México a través de la Dirección de Administración por conducto de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Avenida Instituto Politécnico Nacional No. 5160, Colonia Magdalena de las Salinas, Delegación Gustavo A. Madero, C.P.07760, en México Distrito Federal, en cumplimiento a lo establecido por el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; a lo dispuesto por los artículos: 24, 25, 26 fracción I, 26 BIS fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 30 y 47 de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Artículo 39 del REGLAMENTO de la LEY de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 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, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015”**

El presente procedimiento se emite de conformidad con la autorización del Presupuesto Autorizado al HOSPITAL, el cual se obtuvo mediante el Oficio número DGPOP-6-4705-2014 de fecha 19 de diciembre de de 2014, emitido por la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de la Secretaría de Salud, asimismo, con fundamento en los artículos 31 fracción XVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 6, 15, 35 y 50 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaría; 8 A y 146 fracción II del Reglamento de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaría; 24 y 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; y 65 fracción XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

GLOSARIO

PARA EFECTOS DE ESTA CONVOCATORIA, SE ENTENDERÁ POR:

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

FOTO Y FIRMA, Y POR ELLO SIRVE PARA COMPROBAR Y/O CONFIRMAR LA IDENTIDAD DE LA PERSONA QUE LA OSTENTA, SOLO SE ACEPTARÁ POR SU CONFIABILIDAD LA EXHIBICIÓN DE ALGUNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES: CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR NACIONAL, CREDENCIAL PARA VOTAR CON FOTOGRAFÍA, CÉDULA PROFESIONAL O PASAPORTE.

I.V.A.:	IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
LEY:	LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
LICITACIÓN:	PROCEDIMIENTO PRINCIPAL DEL ESTADO PARA OBTENER POR PARTICIPACIÓN Y CONCURSO ABIERTO DE INTERESADOS, LOS BIENES Y SERVICIOS QUE REQUIERE PARA SU FUNCIONAMIENTO, ESENCIALES PARA EL DESARROLLO DE TODAS SUS ACTIVIDADES HACIA LA SOCIEDAD, EN ESTRICTO APEGO A LA LEY.
MIPYMES:	LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS DE NACIONALIDAD MEXICANA A QUE HACE REFERENCIA LA LEY PARA EL DESARROLLO DE LA COMPETITIVIDAD DE LA MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA.
O.I.C.:	ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO.
PARTIDA:	DIVISIÓN, DESGLOSE O CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR, ASÍ COMO LA DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DE CADA UNO DE ÉSTOS, LOS QUE SE DESCRIBEN EN EL ANEXO TÉCNICO DE LA SECCIÓN IX , DE ESTE DOCUMENTO.
PROPOSICIÓN:	LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE PRESENTAN LOS LICITANTES.
PROVEEDOR:	LA PERSONA CON QUIEN EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO CELEBRE EL CONTRATO DERIVADO DE ESTA LICITACIÓN.
R.F.C.:	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, EXPEDIDO POR LA S.H.C.P.
REGLAMENTO:	EL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO.
REGLAS 2.1.27 y 2.1.35	REGLA 2.1.27 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL PARA 2015, PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 30 DE DICIEMBRE DE 2014. MEDIANTE LA CUAL SE SEÑALA QUE EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ DAR CABAL CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, EL CUAL INDICA QUE EN MONTOS DE ADJUDICACIÓN SUPERIORES A \$300,000.00 ANTES DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO, DEBERÁ PRESENTAR EL DOCUMENTO VIGENTE EXPEDIDO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT), EN EL QUE SE EMITA LA OPINIÓN POSITIVA RELACIONADA CON EL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES. REGLA 2.1.35 PROCEDIMIENTO QUE DEBE OBSERVARSE PARA LA OBTENCIÓN DE LA OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES .
S.A.T.:	SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA.
S.H.C.P.:	SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.
S.E.:	SECRETARÍA DE ECONOMÍA.
S.F.P.:	SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

SERVICIOS:

ACTIVIDADES REQUERIDAS POR EL HOSPITAL JUAREZ DE MEXICO.

CALENDARIO DE EVENTOS DEL PROCEDIMIENTO

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

DESCRIPCIÓN	DIA	MES	AÑO	HORA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA EN EL SISTEMA COMPRANET	20	ENERO	2015	-	DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN, SISTEMA COMPRANET Y LA PAGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO:	22	ENERO	2015	11:00 HORAS	OFICINA DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL.
JUNTA(S) DE ACLARACIÓN(ES)	23	ENERO	2015	13:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:	30	ENERO	2015	13:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES PARTICIPANTES	3	FEBRERO	2015	A DEFINIR	PREVIO AVISO DEL AREA REQUERENTE
ACTO DE NOTIFICACIÓN DE FALLO:	16	FEBRERO	2015	13:00 HORAS	EN LA SALA DE JUNTAS DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS UBICADA EN AV. INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL No. 5160 COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS EN MÉXICO, DISTRITO FEDERAL Y EL ENVÍO DEL ACTA MEDIANTE EL SISTEMA COMPRANET Y LA PÁGINA DE INTERNET DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.

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

SECCIÓN I

DATOS GENERALES O DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL

a) Convocante; Área Contratante y Domicilio.

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

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

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

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

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

Firma Electrónica:

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

No Aplica (X)

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

Fracción I.- Nacional (X)

c) Número de identificación de la convocatoria.

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

LA-012NAW001-N6-2015

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

ANUAL (X)

e) Idiomas en que podrán presentarse las proposiciones:

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

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

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

“Se hace el señalamiento de que se cuenta con la disponibilidad presupuestaria de conformidad con la autorización del Presupuesto Autorizado al HOSPITAL, el cual se obtuvo mediante el Oficio número DGPOP-6-4705-2014 de fecha 19 de diciembre de de 2014, emitido por la Dirección General de Programación, Organización y Presupuesto de la Secretaria de Salud”

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

Correspondiendo dicha disponibilidad a recursos:

Fiscales y propios (X)

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

Todo el procedimiento de contratación, se realizará conforme a la Ley 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 No. **LA-012NAW001-N6-2015** es la contratación del “**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015**”

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

b) Partidas.

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

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

c) Precios de referencia

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

d) Normas Oficiales.

Aplica (X)

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

- **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".

e) Verificación Física de las Muestras.

No Aplica (X)

f) Tipo de Contrato.

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

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

g) Modalidades de Contratación.

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 la contratación del servicio adjudicado en la presente Convocatoria, quedará realizada en la firma del contrato, formato que se encuentra incluido en esta Convocatoria.

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 la partida única y será adjudicada 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 de su REGLAMENTO, el MODELO **Anexo No. 11** a través del cual se formalizará el acuerdo de voluntades respectivo, se ubica dentro de la **(Sección VIII)** y para el caso en particular corresponde al formato.

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

SECCIÓN III

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

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

Instrucciones generales para la preparación e integración de las proposiciones.

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

supervisión, impuestos, seguros, fianzas, derechos, desarrollo y licencias de software, uniformes, mano de obra especializada, equipo, vehículos de supervisión y cualquier otro que pudiera presentarse.

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

A).-PLAZO DEL PROCEDIMIENTO.

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

Con reducción de plazo ()

(Artículo 43 del REGLAMENTO)

B).-LUGAR Y FECHA DE DIFUSIÓN.

El texto completo de la presente convocatoria estará a disposición de los licitantes interesados para su consulta del 20 al 30 de Enero de 2015, en el sistema Compranet, www.compranet.funcionpublica.gob.mx, en la página de internet del Hospital Juárez de México y su obtención será gratuita

B.1 JUNTA DE ACLARACIONES.

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

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

B.1.1 ENVÍO DE SOLICITUDES DE ACLARACIONES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De cada junta de aclaraciones se levantará acta en la que se harán constar todos los cuestionamientos formulados por los interesados y las respuestas del Hospital. En el acta

correspondiente a la última junta de aclaraciones se indicará expresamente esta circunstancia.

El acta correspondiente contendrá la firma de los servidores públicos presentes y en consecuencia formará parte integrante de la Convocatoria, por lo que serán obligatorias y vinculantes las conclusiones que se hayan establecido.

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

B.2 VISITA A INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

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

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

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

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

B.2 .1 VISITA A INSTALACIONES DEL HOSPITAL.

Aplica (X)

La visita será opcional y se realizará el día **22 de Enero de 2015 a las 11:00 horas**, en las oficinas de la **Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios**. Se elaborará una acta en la que el licitante acepta haber conocido e identificado la infraestructura del HOSPITAL en la cual se prestará el servicio. Dicha acta deberá contener la firma del **Dr. Juan Antonio Lugo García, Jefe de la División de Servicios de Apoyo a la Atención Médica y la Dietista Margarita Martínez Flores, encargada de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, (Anexo No. 6 Sección VIII).**

B.3 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B.4 ACTO DE FALLO.

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

presente Convocatoria.

Con la notificación del fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de este serán exigibles sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en la fecha y términos señalados en el mismo. Lo anterior, de conformidad con el artículo 46, de la LEY.

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

B.5 FIRMA DE CONTRATO (S).

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

El licitante adjudicado deberá dar cabal cumplimiento al artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, para lo cual deberá presentar en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL, previo a la firma del contrato, el documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria, en el que se emita la opinión POSITIVA vigente del cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme lo establecen las reglas 2.1.27 y 2.1.35 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para el año 2015, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014.

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

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

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

Medios remotos de comunicación electrónica.

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

- La inalterabilidad y conservación de la información contenida o remitida a través de compra net, está garantizada por el uso de protocolos de seguridad alineados a los estándares internacionales, no obstante, los usuarios de dicho sistema deberán observar las medidas de seguridad que garanticen que los documentos electrónicos que incorporen al mismo, se encuentren libres de virus informáticos.

- El licitante específicamente admite que se tendrán por no presentadas las proposiciones y demás documentación requerida por el HOSPITAL, cuando los archivos electrónicos recibidos por medios remotos de comunicación electrónica, en los que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena al mismo.

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

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

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

C) CONDICIONES DE LAS PROPOSICIONES.

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

D) REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES CONJUNTAS.

No Aplica (X)

De conformidad con el artículo 29 fracción XI de la LEY 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

E. PROPOSICIÓN ÚNICA

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

F. DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.

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

G. REGISTRO PRELIMINAR DE LICITANTES.

No aplica.

H. ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD.

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

I. RÚBRICA DE LAS PROPOSICIONES.

No aplica (x)

J. FALLO Y FIRMA DEL CONTRATO.

El HOSPITAL emitirá un fallo en la hora y en lugar indicado en el calendario de eventos del procedimiento de la presente convocatoria, el cual debe cumplir con los requisitos del artículo 37 de la LEY. Dicho fallo se dará a conocer a través del sistema Compranet, el mismo día en que se celebre la citada junta.

Con la notificación del fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en el horario y en lugar indicado en la notificación del fallo de la presente Convocatoria, en los términos señalados en el acta de fallo.

Nota: este evento podrá ser diferido, mismo que será informado en el mismo documento de acta de diferimiento de notificación de fallo.

El licitante adjudicado deberá presentarse a firmar el contrato (según modelo de **Anexo No. 11** de la **SECCIÓN VIII** de la convocatoria), dentro de los tres días hábiles siguientes a la emisión del fallo) en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del Hospital Juárez de México, para hacer entrega de la siguiente documentación:

Si es persona moral:

- Copia simple, del acta constitutiva y, en su caso, de la última modificación a la misma y original o copia certificada para su cotejo.

- Copia simple del poder notarial, en el cual conste la facultad para contratar y original o copia certificada para su cotejo.
- Carta en papel membretado en la cual manifieste los datos para pago mediante transferencia electrónica de fondos, de conformidad con el **Anexo No. 10** de la presente convocatoria.
- Comprobante de domicilio fiscal de conformidad con lo establecido por el artículo 10 de Código Fiscal de la Federación (no mayor a tres meses).
- Copia fotostática legible de los pagos mensuales que efectúe ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y una relación adjunta en la cual esté relacionado el personal asignado al HOSPITAL.

Si es persona física:

- Copia simple del acta de nacimiento y original o copia certificada para su cotejo.
- En caso de que se presente el representante legal del licitante adjudicado, deberá presentar copia simple del poder notarial, en el cual conste la facultad para contratar y original o copia certificada para su cotejo.
- En caso de ser mexicano por naturalización, deberá presentar la documentación que así lo acredite, en copia simple y en original o copia certificada para su cotejo.
- Carta en papel membretado en la cual manifieste los datos para pago mediante transferencia electrónica de fondos, de conformidad con el **Anexo No. 10** de la presente convocatoria.
- Comprobante de domicilio fiscal de conformidad con lo establecido por el artículo 10 de Código Fiscal de la Federación (no mayor a tres meses).
- Copia fotostática legible de los pagos mensuales que efectúe ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y una relación adjunta en la cual esté relacionado el personal asignado al HOSPITAL.

En ambos casos, el licitante que resulte adjudicado con un contrato cuyo monto sea superior a \$300,000.00 sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, previo a la formalización del mismo con el HOSPITAL, deberá presentar documento actualizado expedido por el Servicio de Administración Tributaria, en el que se **emita opinión positiva vigente** relacionada con el cumplimiento de obligaciones fiscales, conforme lo establecen las reglas 2.1.27 y 2.1.35 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para el año 2015, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014. Lo anterior, en cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación. La falta de presentación del documento actualizado expedido por el Servicio de Administración Tributaria del licitante adjudicado, será motivo para la no formalización del contrato por causas imputables al mismo.

En caso de que dicha respuesta llegue después de la formalización del contrato con todos sus

requisitos, el contrato se cumplirá a toda cabalidad con todas las consecuencias legales y por todo el periodo de tiempo por el que fue previsto en la Convocatoria y firmado por las partes, no obstante la Convocante atenderá las solicitudes y/o requerimientos de las mismas autoridades fiscales, conforme lo establecen las reglas 2.1.27 y 2.1.35 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para 2015, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014.

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

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

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

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

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

K. FACTURACIÓN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L. IMPUESTOS Y DERECHOS.

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

M. ANTICIPOS.

No se otorgarán anticipos.

N. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

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

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

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

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

Ñ. PENAS CONVENCIONALES.

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

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

Porcentaje y descripción de la pena convencional.	Referencia y descripción de las obligaciones estipuladas en la CLÁUSULA QUINTA.
5% (CINCO POR CIENTO) por cada día natural de atraso sobre el costo promedio diario del servicio no prestado oportunamente y conforme a la descripción de cada situación.	Por no designar al personal necesario para realizar el Servicio de Alimentación del HOSPITAL, dentro del horario establecido.
	No proporcionar ni garantizar el buen funcionamiento del mobiliario y equipo que se utilice para la prestación del servicio, considerando su conservación y mantenimiento oportuno del mismo. Lo anterior, de acuerdo al listado contenido en la sección IX de la Convocatoria.
	Por no reemplazar los insumos requeridos para la prestación del servicio (y que se describen en la sección XI de la presente Convocatoria), que se deterioren por desgaste, de manera que éstos no se encuentren en las mejores condiciones para la adecuada prestación del servicio contratado; debiendo ser este suministro de insumos consumibles y utensilios, responsable de su aplicación por parte del Licitante adjudicado.
	Debido a que el personal destinado para la prestación del servicio, no porten el uniforme y gafete de identificación, durante el desempeño de sus labores durante todo el período de plazo del Contrato y su prórroga, en su caso.
	Por no realizar el cambio físico de los bienes solicitados por conducto del personal designado por el Hospital, que se soliciten al momento en que se hayan percatado especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a lo ofertado por el "PRESTADOR DEL SERVICIO". Si los bienes no se reponen de manera inmediata, a partir de la recepción de la notificación telefónica, por medios electrónicos o mediante el oficio correspondiente.
	Por no presentar dentro de los primeros 20 días naturales a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación, un plan de contingencia para el caso de un siniestro o fallas de equipo y falta de personal, inherentes a la prestación del servicio que asegure la continuidad del mismo y que ésta, a su vez, se apegue a la normatividad interna del Hospital (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).
	Por no proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles posteriores a la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación, el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.
	Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días naturales contados a partir de la notificación del fallo, ante la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el programa de capacitación permanente registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para manejadores de alimentos.
	Por no proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, el INVENTARIO DE ACTIVO DE MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del servicio.

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

Las penas convencionales se harán efectivas mediante:

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

O. DEDUCCIONES.

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

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

CONCEPTO	DEDUCTIVA
Por omisión o deficiencia en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	50% sobre facturación diaria de las dietas por el número de dietas que dejaron de servirse.
Por inasistencia del personal a la semana que formen parte de la plantilla del PROVEEDOR.	30% 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 PROVEEDOR".	20% 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.	30% Sobre el costo del uniforme del operario, ofertado por el licitante. Por cada día que le falte alguna prenda del mismo.
Por el incumplimiento en la entrega de los análisis microbiológicos de conformidad con lo establecido en la CONVOCATORIA de la licitación.	Se aplicará el 20% 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 20% 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 20% 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 20% 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, siempre y cuando los insumos no fueran compensados con el fondo revolvente.	Se aplicará el 20% 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 20% 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 20% 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 24 horas de anticipación.	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana de que se trate.

Por daño o desperfecto causado a las instalaciones del HOSPITAL.	100% del total de la reparación de los daños o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución del servicio, de los objetos destruidos o daños o a las instalaciones de "EL HOSPITAL".
En caso de no contar con un fondo revolvente.	Se aplicará el 10% del valor total de las dietas facturadas en la semana que corresponda.
Por no mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio ante el Instituto Mexicano del Seguro Social	5% (CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por cada trabajador que no esté dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).
Y/O	Y/O
No presentar la cédula de determinación de cuotas de la plantilla asignada de manera mensual, dentro de los primeros 10 días naturales del mes siguiente al reportado.	5% (CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por la entrega extemporánea de la cedula de determinación de cuotas de la plantilla asignada a "EL HOSPITAL", la cual deberá ser mensual.

Nota: Si el LICITANTE adjudicado incurre en más de 5 (cinco) ocasiones durante el periodo del contrato en alguno o varios de los supuestos arriba citados, se le rescindirá el contrato.

P. INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

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

Q. DEVOLUCIONES.

El responsable del SERVICIO del ÁREA TÉCNICA, 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.

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

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

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

los daños y perjuicios causados.

R. GARANTÍAS

R.1 DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

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

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

La garantía de cumplimiento del CONTRATO deberá presentarse a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del CONTRATO.

Para proceder a la devolución de la garantía de cumplimiento del CONTRATO, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Hospital Juárez de México de liberar las fianzas correspondientes. 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) emitan según corresponda, la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales, en la que manifieste que se ha recibido a satisfacción el servicio contratado y no existe adeudo pendiente de cumplir por parte del PROVEEDOR (ES) con el HOSPITAL.

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

R.2. GARANTÍA 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 mismo.

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

S. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

La División de Servicios de Apoyo a la Atención Médica del HOSPITAL, a través de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, designará al personal que verificará que el SERVICIO se proporcione en los términos de lo dispuesto en el CONTRATO, en lo relativo al debido cumplimiento de las obligaciones que el PROVEEDOR contrae mediante el dicho instrumento legal, informando por escrito oportunamente a la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL, de cualquier anomalía que 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.

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 Compra net, de alguno de los documentos solicitados como obligatorios	Se desechará la propuesta.
2. Presentar cada uno de los documentos de la sección VI de esta Convocatoria en papel membretado del licitante, debidamente firmados autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y escaneados.	2. La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada para ello, en cualquiera de los documentos legales dentro del sistema Compranet.	Se desechará la propuesta.
3. Presentar la propuesta económica señalando el precio unitario, Impuesto al Valor Agregado y el total de la misma y estar debidamente firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma.	3.1 La falta de firma (manifestación de la voluntad) de la persona facultada legalmente para ello, en cada una de las hojas que, en su caso, conformen la propuesta económica.	No se desechará la propuesta cuando las demás hojas que la integran o sus anexos carezcan de firma o rúbrica
	3.2 Cuando habiéndose presentado un error de cálculo en la propuesta económica, el LICITANTE no acepte la rectificación por parte de la CONVOCANTE, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.	Se desechará la propuesta.

<p>4. Los documentos que correspondan deberán contener la manifestación "Bajo Protesta De Decir Verdad."</p>	<p>4. La falta de manifestación "Bajo Protesta De Decir Verdad."</p>	<p>Se desechará la propuesta.</p>
<p>5. Presentar anexos en archivo 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>Se desechará la propuesta.</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>Se desechará la propuesta.</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 "Carta de Aceptación"</p>	<p>7. La falta de presentación en el término establecido de la correspondiente "Carta de Aceptación"</p>	<p>Se desechará la propuesta.</p>
<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.</p>	<p>8. La incongruencia entre la propuesta técnica, económica y el Anexo Técnico</p>	<p>Se desechará la propuesta.</p>

Otras Causas expresas de desechamiento

- 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.
- 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.
- 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.
- d) Cuando la autoridad facultada compruebe la presentación de documentos alterados, o apócrifos.
- e) Cuando el LICITANTE incumpla alguna obligación establecida en la LEY, su REGLAMENTO o demás disposiciones normativas derivadas de dichos ordenamientos.

SECCIÓN V

CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROPOSICIONES.

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

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2015" Rubros y subrubros a calificar			
Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Capacidad del Licitante	<p>1.- Capacidad de los recursos humanos:</p> <p>a) Experiencia del personal:</p> <p>Documentación del Personal Plan y Programa de capacitación y adiestramiento (Documento 19, Sección VIII): Constancias de estudio (diplomas o constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de dietas a pacientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado al 100% (103 a 137). Ó: • Personal capacitado al 75% (68 a 102). Ó: • Personal capacitado al 50% (67). <p>La propuesta que no alcance al menos el 50% del personal capacitado se le asignaran 0 puntos.</p>	<p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>1.0</p>	<p>24</p>

<p>Capacidad del Licitante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de constancias que acrediten la experiencia mínima de un año en hospitales públicos o privados, donde hayan prestado sus servicios. Se otorgará un máximo de 3 puntos de acuerdo a lo siguiente (Documento 19, Sección VIII): <p>Constancias que acrediten a partir de 1 y hasta 4 años.</p> <p>Constancias que acrediten a partir de 5 o más años.</p> <p>b) Grado de adiestramiento (Puntos máximos 3):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constancia de habilidades en manejo de alimentos, expedidas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, para todo el personal propuesto (Documento 19, Sección VIII). Con vigencia no mayor a cinco años. Se otorgará un máximo de 3 puntos a quien acredite constancias con vigencia reciente, teniendo como base la publicación de esta Convocatoria para determinar la antigüedad y en función del siguiente rango: <p>Constancias con 1 año de haber sido expedidas:</p> <p>Constancias con un máximo de 5 años de haber sido expedidas:</p> <p>2.- Capacidad de equipamiento:</p> <p>El licitante deberá comprobar en función de la descripción técnica de su propuesta (Documentos 15 y 24, sección VIII de la Convocatoria) así como al EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES solicitadas, el equipo de transporte que podrá designar para la operación del servicio en el HOSPITAL. Se dará mayor puntaje de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se ofrece el número de equipo de transporte mínimo solicitado (3) 	<p>1.0</p> <p>3.0</p> <p>3.0</p> <p>2.0</p> <p>1.0</p>	
---------------------------------------	---	--	--

<p style="text-align: center;">Capacidad del Licitante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si se ofrece destinar al servicio entre 4 ó más equipos de transporte. <p>Cocina alterna</p> <ul style="list-style-type: none"> • El licitante deberá manifestar lo descrito en el Documento 21 de la sección VI de la presente convocatoria, en función de lo siguiente: • Si se manifiesta únicamente lo solicitado como obligatorio en el Documento 21, sección VIII de la Convocatoria. • Si dentro de lo manifestado en el documento 21, se especifica además, que la empresa cuenta en su cocina alterna con equipo de alta tecnología que garantice la inocuidad de los alimentos. <p>Cumplimiento de normas.- En función de lo solicitado en el Documento 16 de la Sección VI de la Convocatoria, se asignaran puntos en función de lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si se manifiesta que cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria. • Si demuestras que cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria; más una de las normas opcionales solicitadas en el documento 16. • Si demuestra que cumple con las Normas obligatorias solicitadas en esta convocatoria; más las dos normas opcionales solicitadas en el documento 16, y con otras adicionales afines a la prestación de este tipo de servicio. <p>3.- Participación de discapacitados. (Documento 7)</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante podrá presentar el documento No. 5 "Personal Discapacitado", el cual deberá comprobar que de la totalidad de su plantilla de empleados la participación del personal discapacitado es de al menos el 5% (Cinco por ciento) y hasta un máximo del 10% (diez por</p>	<p style="text-align: center;">3.0</p> <p style="text-align: center;">1.0</p> <p style="text-align: center;">4.0</p> <p style="text-align: center;">1.0</p> <p style="text-align: center;">2.0</p> <p style="text-align: center;">5.0</p> <p style="text-align: center;">1.0 Proporcional</p>	
---	---	---	--

<p style="text-align: center;">Capacidad del Licitante</p>	<p>ciento), cuya antigüedad no sea inferior a 6 meses; misma que deberá ser comprobada con el aviso de alta al régimen obligatorio del IMSS (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente:</p> <p>a) Licitante con mayor cantidad de plantilla acreditada con discapacidad b) Siguiete(s) licitante(s) con mayor cantidad de plantilla acreditada con personal con discapacidad, de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (P_{Di}/P_{Dmax}) P_{max}$, donde: P_i= puntos del licitante i P_{Di}=proporción de su plantilla con discapacidad acreditada del licitante i P_{Dmax}= mayor proporción de su plantilla con discapacidad acreditada de entre los licitantes (misma que podrá tener un valor hasta del 10%). P_{max}= el puntaje máximo para este rubro: 1 (UNO).</p> <p>4.- Participación de Mipymes. (Documento 9)</p> <p>Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante podrá presentar el documento No. 7 "Micro, pequeña y medianas empresas nacionales", el cual deberá comprobar que los bienes producidos para la prestación del servicio, cuenta con alguna innovación tecnológica registra ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p> <p>5.- PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUITAD DE GENERO</p> <p>Para la acreditación de este subrubro, se deberá considerar a los licitantes, que deseen demostrar su compromiso con la equidad de genero y se otorgara UN PUNTO a las empresas cuyas políticas y practicas cumplan con los criterios definidos en el DOCUMENTO 13 y se integre la documentación que acredite dicha situación descrita (<i>Sub-rubro que se motiva y fundamenta en el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público</i>).</p>	<p style="text-align: center;">1.0</p> <p style="text-align: center;">1.0</p>	
---	--	---	--

Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos
**Contratación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS
RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2015”**
Rubros y subrubros a calificar

	Propuesta técnica	Puntaje	Puntaje total máximo
Experiencia del Licitante	<p>1.- Experiencia Para la acreditación de este sub-rubro, el licitante deberá presentar el Documento 19, (Sección VI) de esta Convocatoria. El licitante que acredite mayor número de años de experiencia en la prestación del servicio similar al requerido en la Sección IX de la presente Convocatoria, considerando que deberá acreditar al menos un mínimo de 1 año y hasta un valor máximo de 5 años obtendrá mayor puntaje. Dichos contratos deberán tener una antigüedad no mayor a 5 años (2010, 2011, 2012, 2013 y 2014).</p> <p>Para la asignación del puntaje de este sub-rubro se considerará lo siguiente: a) Licitante con mayor cantidad de años de experiencia. b) Siguiendo(s) licitante(s) con mayor número de años de experiencia acreditados en relación al anterior, se le otorgarán puntos de manera proporcional de acuerdo con la siguiente fórmula: $P_i = (AE_i / E_{max}) P_{max}$, donde: P_i = puntos del licitante i AE_i = Años de experiencia acreditados por el licitante i E_{max} = Años de experiencia mayor de entre los licitantes (mismos que podrán tener un valor hasta de 5 años). P_{max} = el puntaje máximo para este rubro: 10 (DIEZ)</p> <p>2.- Especialidad del licitante que cuente con Distintivo H. Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente dentro de sus contratos de experiencia en la prestación de este servicio, constancias que acrediten tener Distintivo “H” en las instalaciones de sus clientes, de acuerdo a lo siguiente (puntos máximos a otorgar: 6):</p> <p>Si presenta 1 a 4 constancias menor al año 2013 ó</p>	<p>10 Proporcional</p>	<p>16</p>
		1.0	

	Si presenta 5 o más constancias menor al año 2013 ó	2.0	
	Si presenta de 1 a 2 constancias actualizadas a 2014, ó	3.0	
	Si presentan de 3 a 4 constancias actualizadas a 2014, ó	4.0	
	Si presentan 5 o más constancias actualizadas a 2013.	6.0	

<p style="text-align: center;">Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2015” Rubros y subrubros a calificar</p>			
Propuesta técnica		Puntaje	Puntaje total máximo
Propuesta de Trabajo	<p>1.- Metodología para la prestación del servicio</p> <p>Plan de trabajo propuesto por el licitante: (puntos máximos 12) Se otorgará mayor número de puntos al licitante que presente la descripción del servicio señalado en la convocatoria, así como que anexe la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones adicionales con las que cuente para la prestación del servicio:</p> <p>a) Si solo presenta la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de “Descripción Técnica del Servicio (Documento 37, Secciones VI y VIII de la Convocatoria)</p> <p>b) Si presenta tanto la descripción del servicio así como la totalidad de los requerimientos conforme al formato de “Descripción Técnica del Servicio (Documento 37, Secciones VI y VIII de la Convocatoria) y anexa la documentación en la que demuestren certificaciones y/o acreditaciones <i>relacionadas al servicio ofertado</i> adicionales tales como:</p>	1.0	12

	<p>1. ISO 9001:2008 "Asegurar el sistema de calidad y operación" 2. HACCP "Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control" 3. ISO 22000 "Garantiza la inocuidad Alimentaria". Y/o cualquiera que aseguren la calidad y buenas prácticas del Servicio.</p> <p>Si presenta una certificación de las 3 mencionadas, obtendrá una puntuación de 2.</p> <p>Si presenta dos certificaciones de las 3 mencionadas, obtendrá una puntuación de 3.</p> <p>Y Si presenta tres o más certificaciones de las opciones mencionadas, obtendrá una puntuación de 5.</p> <p>2.- Resultado de la verificación física de las instalaciones y cocina alterna propuesta por el licitante. Si como resultado de la visita a las instalaciones del los licitantes participantes por parte del área técnica del HOSPITAL se obtiene opinión positiva en cuanto al cumplimiento de las características del servicio que permitan corroborar que se cuentan para la operación del mismo se asignarían:</p>	<p>2</p> <p>3</p> <p>5</p> <p>6</p>	
--	--	-------------------------------------	--

<p>Tabla de puntos y porcentajes aplicable para la Partida Única y sus incisos Contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HJM, 2015" Rubros y subrubros a calificar</p>			
Propuesta técnica	Puntaje	Puntaje total máximo	
	<p>Para la acreditación de este Subrubro, el licitante deberá presentar el Documento 20 (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>		

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

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

Evaluación de las Proposiciones Técnicas.

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

- a) Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la convocatoria.

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

- **Evaluación de la Propuesta Económica**

Precio:

El rubro relativo al **precio** tendrá un valor máximo de **40 puntos**, mismos que se asignaran de tal forma proporcional en función de 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.

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

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

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

Donde:

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

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

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

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 del servicio requerido.

“Generalidades”

Se tomará siempre en cuenta el siguiente esquema:

- A)** Si resultase que dos o más proposiciones son solventes y satisfacen los requerimientos del hospital, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyos puntos o porcentajes sea el más el alto.
- B)** Para los casos previstos en las fracciones I y II del artículo 36 bis de la ley, si derivado de la evaluación de las proposiciones se obtuviera un empate entre dos o más licitantes en alguna partida, la misma se adjudicará al licitante que participe como micro empresa, a continuación se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga el carácter de mediana empresa.
- C)** En caso de subsistir el empate entre licitantes de la misma estratificación de los sectores señalados, o bien, de no haber empresas de este sector y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de mipymes, se realizará la adjudicación a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realizará la convocante previo al inicio del acto de fallo del presente procedimiento. Para tal efecto, la

convocante depositará en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada licitante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del licitante ganador y posteriormente las demás boletas de los licitantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso. En las licitaciones públicas que cuenten con la participación de un testigo social, éste invariablemente deberá ser invitado al mismo. Igualmente será convocado un representante del órgano interno de control del hospital.

Declaración de licitación desierta.

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

- Cuando no se reciba por medio remoto de comunicación compra net, por lo menos una proposición en el acto de presentación y apertura de proposiciones.
- Cuando, de todos los licitantes que envíen por medio remoto de comunicación Compra net, ninguno de ellos de cumplimiento a los requisitos establecidos para la documentación distinta a la propuesta técnica y económica, proposiciones técnicas o económicas establecidas en la presente convocatoria.
- Cuando, al analizar las proposiciones, no se encuentre cuando menos una que cumpla con los requisitos establecidos en la convocatoria de la presente licitación.
- Cuando después de haber evaluado las proposiciones, estas no resulten legal, técnica o económicamente aceptables para el hospital.

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

Modificaciones por causas externas a las condiciones de la licitación.

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

Cancelación de partidas.

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

Suspensión temporal.

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

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

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

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

Cancelación total o parcial de la licitación.

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

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

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

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas económicas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con

letra y con número, prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, éstos podrán corregirse.

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

El presupuesto autorizado mínimo y máximo con I.V.A. incluido con el que cuenta el HOSPITAL, para llevar a cabo el “SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015”, conforme a la autorización antes señalada es la siguiente:

Monto Mínimo (en miles de pesos) para el año 2015	Monto Máximo (en miles de pesos) para el año 2015
\$22,000,000	\$45,000,000

SECCIÓN VI DOCUMENTOS Y DATOS QUE DEBEN PRESENTAR LOS LICITANTES.

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

Generalidades:

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

Documentación distinta a la propuesta técnica y económica

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

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 y en papel membretado del licitante.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que la manifestación se apegue a lo solicitado;
- Que se encuentre en papel membretado del licitante y debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello;

- Que el objeto social señalado en dicho documento corresponda al objeto de la LICITACIÓN PÚBLICA.

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

Evaluación.- Se verificará:

- Que el documento presentado corresponda a lo solicitado.
- Que se encuentre legible.
- Que con dicho documento quien firme las propuestas para participar en la presente Convocatoria, acredite su identidad.

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

Evaluación:

Se verificará:

- Que el licitante se encuentre registrado como contribuyente ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y su giro sea el solicitado en la presente Convocatoria.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que la manifestación corresponda al solicitado en el modelo de Anexo referido.
- Que se encuentre debidamente en papel membretado del licitante y firmado por la persona legalmente facultada para ello.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- La manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”;
- Que manifieste que no incurrirá en conductas, de aquellas que se señalan en el Artículo 29 fracción IX de la LEY según modelo de Anexo 5 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA.
- Que se encuentre en papel membretado del licitante y debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello.

Documento 7.- (Opcional) Para los LICITANTES que deseen obtener el beneficio de la preferencia “PERSONAL DISCAPACITADO”, Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que se señale que, en el caso de ser persona física, el LICITANTE es discapacitado y en caso de ser persona moral, que cuenta con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, en ambos casos deberá anexar el (los) aviso(s) de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social, con lo que se comprobará que la antigüedad del personal discapacitado, 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 del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado del licitante, 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 acreditamiento de evaluación por puntos y porcentajes, se dará preferencia a personas con discapacidad o a la empresa que cuente con personal con discapacidad en una proporción del cinco por ciento cuando menos de la totalidad de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior a seis meses.

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

NOTA IMPORTANTE:

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

- a) La palabra **acepto**,
- b) La manifestación señalada,
- c) La firma de la persona legalmente facultada para ello
- d) Se encuentre en papel membretado del licitante.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento se ajuste al Anexo No. 12 de la Sección VIII de la CONVOCATORIA
- Que se encuentre en papel membretado del licitante y firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- Que el documento sea legible.

La no presentación de este documento no será causa de desechamiento de la PROPUESTA del licitante.

Documento 10.- (Obligatorio) “MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINION POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SAT” (Conforme al artículo 39 fracción VI inciso j) de REGLAMENTO). Carta compromiso, en papel membretado del licitante, debidamente firmada por la persona facultada legalmente para ello, en donde se exprese que dentro de los tres días hábiles posteriores a la fecha en que se tenga conocimiento del fallo o adjudicación del contrato, deberá(n) **presentar opinión positiva vigente** expedida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), relacionado con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establece la Regla 2.1.27 de la Resolución de Miscelánea Fiscal para el año 2015, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación, la cual se entregará en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios del HOSPITAL (ANEXO No.14). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

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

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

Evaluación:

Se verificará que el escrito libre:

- ✓ Que se encuentre en papel membretado del licitante y debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello.
- ✓ Que contenga la manifestación “Bajo Protesta de Decir Verdad”, y
- ✓ Que señale que es de nacionalidad Mexicana

Documento 12.- (Obligatorio)“CARTA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTOS” en papel membretado del licitante, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste “bajo protesta de decir verdad” la siguiente leyenda: “Los archivos de cada uno de los documentos presentados dentro de la propuesta son copia fiel del original los cuales no han sido alterados y/o son apócrifos; y que en caso de que el HOSPITAL lo requiera, presentará el original” (**ESCRITO LIBRE**) **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación.-

- Se verificará que dicho documento contenga la manifestación íntegra solicitada.
- Que se encuentre en papel membretado del licitante y que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que el documento sea legible.

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

Documento 13.- (Opcional) PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUIDAD DE GENERO Conforme al artículo 14 segundo párrafo de la LEY y 34 de la Ley General para la Igualdad entre Mujeres y Hombres, se otorgarán puntos a los licitantes que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme al Modelo de Equidad de Género MEG: 2003 mediante el cual el Instituto Nacional de las Mujeres certifica a las empresas participantes (**DOCUMENTO ESCANEADO**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que este emitido por el Instituto Nacional de las Mujeres
- Que se encuentre debidamente firmado por la autoridad correspondiente
- Que sea vigente.
- Que se encuentre expedido a nombre del licitante.

Documento 14.- (Obligatorio). CURRICULUM VITAE DEL LICITANTE.- Documento en papel membretado del licitante, debidamente firmado por la persona facultada legalmente para ello, en donde demuestre las actividades referentes al servicio de Alimentación de Personal y Pacientes (**ESCRITO LIBRE**).

Evaluación:

- Se verificará con dicho documento, el historial del licitante.
- Se presente en hoja membretada del Licitante.
- Este Firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello.
- Que el documento sea claro y contenga los datos completos.

Documento 15.- (Obligatorio). “DESCRIPCIÓN TECNICA DEL SERVICIO” Documento en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del **Anexo No. 7** de la Sección VIII de la CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN en el que el LICITANTE tendrá que describir 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 (**ANEXO No. 7**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento referido esté en papel membretado del licitante y firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, 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 16.- (Obligatorio).- “MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS”. Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde manifieste, que los SERVICIOS ofertados cumplen con las siguientes normas: **(ESCRITO LIBRE)**

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”.

- 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-251-SSA1-2009. Estos deberán tener una antigüedad no mayor de tres meses previos a la licitación. Practicados por laboratorio (s) acreditados por la 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.

(ESCRITO LIBRE)

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 del sistema Compranet.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apege a lo solicitado. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 17.- (Obligatorio) CÁLCULO DE MENÚS.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y por el nutriólogo de la empresa, del que se anexará copia de la Cédula Profesional, en el que incluya 5 CÁLCULOS DE MENÚS de dietas especiales para pacientes de 2000 kilo/calorías cada uno, cubriendo los tres servicios (desayuno, comida y cena), incluyendo fórmula dieto sintética y minuta desarrollada de cada uno de los menús, con gramos de proteínas, lípidos, hidratos de carbono, sodio y potasio de cada uno de los ingredientes, grasas saturadas, poliinsaturadas y monosaturadas. Lo anterior para cada uno de los siguientes tipos de pacientes: diabético, cirrótico, con insuficiencia renal, sin colesistoquinéticos y dieta baja en colesterol **(ESCRITO LIBRE)**.

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

Evaluación:

Se verificará la veracidad, concordancia y calculo correcto de las dietas solicitadas de acuerdo a la bibliografía señalada, que este firmado autógrafamente la persona facultada legalmente para ello y por el nutriólogo del cual presentaron documento legible de la cedula profesional, en papel membretado de la empresa. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 18.- (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 del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y el nutriólogo de la empresa del cual se anexará documento legible de su Cédula Profesional, el cual deberá corresponder con los servicios que proponga

en su oferta técnica (**ESCRITO LIBRE**). Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que los menús propuestos estén completos, balanceados y que su presentación sea la adecuada, que este en papel membretado membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente 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 Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios de este Nosocomio, al LICITANTE que resulte adjudicado.

Documento 19- (Obligatorio).- EXPERIENCIA DEL LICITANTE Contratos en papel membretado de los clientes del licitante, acompañados de su correspondiente Distintivo "H" vigente. El o los contratos que se presenten, deberán acreditar experiencia en la preparación de dietas especiales a pacientes hospitalizados, de por lo menos un año en la prestación de este tipo de servicios en hospitales públicos o privados con especialidades y 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 (**DOCUMENTOS LEGIBLES**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet**

Los contratos que se presenten, deberán estar comprendidos entre los años 2010 a 2014.

Evaluación:

Se verificará que los contratos y distintivos "H" sean legibles, que correspondan al tipo de servicio solicitado, que su vigencia se encuentre comprendida entre los años 2010 a 2014 y que los distintivos "H" estén vigentes, que correspondan al o a los contratos presentados para acreditar la experiencia del licitante, que estén en papel membretado de los clientes del licitante 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 20- (Obligatorio) CARTA (S) DE SATISFACCIÓN y/o LIBERACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO.- Cartas de satisfacción de la presentación del servicio, expedidas en papel membretado de los clientes a quienes les hay prestado el licitante y/o documentos que acrediten la liberación de las garantías de cumplimiento (**DOCUMENTOS LEGIBLES Y/O ANEXO No. 13**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

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

- Que la vigencia de las mismas, no exceda 6 meses de antigüedad.
- **Que correspondan a los documentos presentados como experiencia del licitante (Documento 19, Secciones VI y VIII).**
- Asimismo, que se cite que la prestación de los servicios fue cumplido de manera satisfactoria, oportuna y adecuada y que se especifique claramente el Número de contrato/pedido y plazo de vigencia del mismo.
- Que correspondan al formato denominado Anexo No.13
- Asimismo, se verificará que las cartas de satisfacción se presenten en hoja membretada de los clientes del licitante, identificando nombre de la Institución, dirección, teléfono de la persona que la expide, cargo y correo electrónico.

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

- Los documentos presentados sean legibles.
- Que se cite el número de contrato o contratos y que éstos **correspondan a los documentos presentados como experiencia del licitante (Documento 19, Secciones VI y VIII).**
- Que el documento corresponda a la solicitud realizada por los clientes del licitante a la afianzadora que avaló la garantía en la prestación del servicio.

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

Documento 21- (Obligatorio). MANIFIESTO DE CONTAR CON UNA COCINA ALTERNA. CARTA en papel membretado del licitante, firmada autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en 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 **(ESCRITO LIBRE). Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se revisará y verificará que este documento sea en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello 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 22.- (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 (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté a nombre del licitante, 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 23.- (Opcional).- CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS- REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA, documento legible y vigente, otorgado a través de un organismo de certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, anexando 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 Oficial Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, y que deberá estar vigente durante el tiempo que preste el servicio al HOSPITAL (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema 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 24. (Obligatorio) MANIFIESTO DE LA CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y DE EQUIPAMIENTO.- Escrito libre en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifiesta que, en caso de resultar adjudicado, cuenta con la capacidad técnica, económica y del siguiente equipamiento como sigue:

- Equipo de transporte en buenas condiciones y funcionando, mínimo 3 unidades, con un máximo 3 años de antigüedad, con cajas de refrigeración, los cuales deberán portar el logotipo de la empresa impresor.
- 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 impercederos)
(ESCRITO LIBRE)

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente 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 25 (Obligatorio) EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.-

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

Evaluación:

Se verificará que el documento se presente en papel membretado, que contenga la manifestación bajo protesta de decir verdad, que este firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, 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 26.- (Obligatorio) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS.-

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, que contenga la manifestación bajo protesta de decir verdad, que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, que contenga la leyenda bajo protesta de decir verdad y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 28.- (Obligatorio) PROGRAMA DE ANÁLISIS CLÍNICOS.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, 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
- Exudado faríngeo
- Frotis de mano
- Reacciones Febriles

Asimismo, deberá manifestar que se obliga a realizar los Análisis Clínicos dentro de los primeros 15 días naturales contados a partir del inicio de la vigencia del contrato y posteriormente en forma cuatrimestral y cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso, conforme al calendario señalado en la Sección IX, **Anexo H** de la Convocatoria, lo cual formará parte del CONTRATO. **(ESCRITO LIBRE)** Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento esté en papel membretado, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, que contenga la leyenda bajo protesta de decir verdad y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

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

Documento Original o copia Certificada y copia legible	Personal solicitado con el Apartado A de la Sección IX de esta CONVOCATORIA		
	Licenciadas en Nutrición	Chefs	Cocineras de Dietas Especiales.
Titulo y Cédula Profesional.	XX	XX	
Constancias de estudio (Diplomas o Constancias donde acredite haber tomado alguna capacitación para el servicio de Dietas a pacientes).	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

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

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 30.- (Obligatorio) PROGRAMA ANUAL DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.- Documento en papel membretado del licitante, firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en donde el Licitante, manifieste bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, presentará dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, un PROGRAMA ANUAL DE CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO de las instalaciones y equipo, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y en condiciones óptimas, teniendo conocimiento pleno de las Instalaciones del HOSPITAL (**ESCRITO LIBRE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que dicho documento se presente en papel membretado, que esté firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, que contenga la leyenda bajo protesta de decir verdad y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 31.- (Obligatorio) CONSTANCIA DE AFILIACIÓN DEL PERSONAL PROPUESTA POR EL LICITANTE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y MANIFIESTO DE CONTINUIDAD DE DICHA AFILIACIÓN. Documento legible que acredite el pago del quinto bimestre de 2014 relacionado con la afiliación del personal con el que cuenta el licitante a la seguridad social, de acuerdo con la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social expedida por la autoridad competente con su respectivo Número de Afiliación. Asimismo, se debe adjuntar documento en papel membretado y firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, 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 mensual el reporte de la emisión de la afiliación de su personal al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) dentro de los primeros 10 días, naturales del mes siguiente al reportado (**DOCUMENTOS LEGIBLES Y ESCRITO LIBRE**).

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

Evaluación:

Se verificará que la constancia de afiliación sea legible, que este se encuentre vigente y que el manifiesto se encuentre en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, que contenga la leyenda bajo protesta de decir verdad y que lo manifestado se apegue a lo solicitado. La omisión de alguno de estos documentos, será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 32.- (Obligatorio). “SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL”.- Escrito en papel membretado (indicar el número y nombre de la licitación), firmado autógrafamente por la persona facultada legalmente para ello, donde indique que en caso de resultar adjudicado contará con un “SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL” a favor del Hospital Juárez de México, por actos derivados de la prestación del SERVICIO de su personal o de terceros y que cubra la vigencia del mismo. En caso de que el Licitante ya cuente con este tipo de seguro deberá manifestarlo en el escrito, comprometiéndose a entregar una copia de la póliza debidamente endosada a favor del Hospital Juárez de México (**ESCRITO LIBRE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema 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 33.- (Opcional) CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL, en la que el LICITANTE acepta haber conocido e identificado la infraestructura del HOSPITAL en las cuales se prestará el SERVICIO, deberá contener la firma del personal del ÁREA TÉCNICA y del LICITANTE conforme al Anexo No. 6 de la Sección VIII de esta CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN. **(ANEXO No. 6). Este documento deberá ser escaneado del acuse generado en la visita y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento sea legible, que se encuentre firmado por el personal del ÁREA TÉCNICA del HOSPITAL y por el LICITANTE. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

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

“Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que conforme al objeto de contratación de esta Licitación Pública Nacional de carácter electrónico No. LA-012NAW001-N6-2015, para la contratación del "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015", conozco ó identifiqué la infraestructura del HOSPITAL, en las cuales se prestará el servicio, no obstante que siendo opcional la visita a dichas instalaciones, cuento con la capacidad técnica, de infraestructura y la experiencia para prestar dicho servicio, conforme a la descripción técnica de la Sección IX de la Convocatoria.

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

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

Documento 34.- (Obligatorio). DISTINTIVO “H”.- Deberá de presentar el “DISTINTIVO H”, obtenido 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 Norma Oficial Mexicana No. NMX-F-605-NORMEX-2000. En caso que la fecha de caducidad o renovación del Distintivo H coincida con la fecha de la presentación y apertura de propuestas de la presente Convocatoria, deberá integrar adicionalmente a lo solicitado, el dictamen de verificación aprobada (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento 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.

Se verificará que en caso que la fecha de caducidad o renovación del Distintivo H coincida con la fecha de la presentación y apertura de propuestas de la presente Convocatoria, deberá integrar adicionalmente a lo solicitado, el dictamen de verificación aprobada.

Documento 35.- (Obligatorio). PROGRAMA DE CAPACITACIÓN.- Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, deberá presentar dentro de los primeros 10 días naturales contados a partir de la notificación del fallo, ante la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios del HOSPITAL, el PROGRAMA DE CAPACITACIÓN permanente registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para manejadores de alimentos (**ESCRITO LIBRE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento se encuentre en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, que contenga la manifestación “bajo protesta de decir verdad” y que la información contenida sea la solicitada. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 36.- (Obligatorio). MANIFIESTO DE ENTREGA DEL INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y EQUIPO DEL LICITANTE. Documento en papel membretado del licitante, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, se compromete a presentar dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, el INVENTARIO DE ACTIVO FIJO EQUIPO Y MOBILIARIO propiedad del licitante, que se utilizará para la prestación del servicio e ingresará a las instalaciones del HOSPITAL, el cuál entregará en la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios del HOSPITAL, la cual se encargará de revisarla junto con el licitante dentro de los primeros cinco días naturales contados a partir del inicio de la vigencia del SERVICIO (**ESCRITO LIBRE**). **Este**

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento cumpla con lo solicitado, que este en papel membretado del licitante y que este firmado por la persona facultada legalmente para ello. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

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

Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, en el cual se encuentre clara y debidamente descrito el PLAN DE TRABAJO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO propuesto por el licitante y que deberá ser acorde con las características solicitadas en la presente Convocatoria, que garanticen el cumplimiento del servicio requerido por el HOSPITAL. Dentro de dicho documento, se podrán incluir áreas de oportunidad que fortalezcan la propuesta del licitante para la prestación de dicho servicio (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet**

Evaluación:

Se verificará el documento sea legible, que esté firmado por la persona facultada legalmente para ello, que la descripción del procedimiento del plan de trabajo sea acorde con las características solicitadas en la presente convocatoria para garantizar el cumplimiento del servicio. La omisión de este requisito será motivo de desechamiento de su propuesta.

Documento 37-BIS (Obligatorio) MANIFIESTO DE ENTREGA DE UN PLAN DE CONTINGENCIA

Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, deberá presentar dentro de los primeros 20 días naturales a partir de la notificación del fallo, un plan de contingencia con los procedimientos detallados que se llevarán a cabo en caso de un siniestro o fallas de equipo, falta de personal y fallas del equipamiento para la prestación del servicio dentro de las instalaciones del HOSPITAL, inherentes a la prestación del mismo, y la manera de operar la cocina alterna del licitante, que asegure la continuidad de dicho servicio y que éstos procedimientos y plan de contingencia, a su vez, se apegue a la normatividad interna del HOSPITAL (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil) (**Escrito libre**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- Que el documento referido esté en papel membretado del licitante,
- Firmado por la persona facultada legalmente para ello,
- Que se exprese bajo protesta de decir verdad y que la información contenida se apegue a lo solicitado.

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

Evaluación:

Se verificará que el documento se encuentre en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello y que el número de trabajadores corresponda al número solicitado para la prestación del servicio y que la información sobre la integración de sueldos del personal sea clara y precisa. La omisión de alguno de estos requisitos será motivo de desechamiento de su propuesta

Documento 39.- (Obligatorio).- AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE RESPONSABLE SANITARIO. Documento legible, en anverso y reverso, expedido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, a nombre del licitante y en caso de modificaciones a las condiciones del registro inicial, deberá presentar la última modificación correspondiente (**DOCUMENTO LEGIBLE**). **Este documento deberá ser escaneado del original y ser enviado a través del sistema Compranet.**

Evaluación:

Se verificará que el documento haya sido emitido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y que en caso de tener modificaciones a las condiciones del registro inicial, que se integró adicionalmente la última modificación correspondiente. Que se encuentre debidamente legible y vigente. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

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

Evaluación:

Se verificará que el documento sea legible, que esté en papel membretado del licitante y firmado por la persona facultada legalmente para ello, que se describa claramente el programa

anual de fumigación en las áreas arriba citadas. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

Documento 41.- (Obligatorio) PROGRAMA ANUAL DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA.-

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

Evaluación:

Se verificará que el documento sea legible, que esté en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, que describa claramente el programa anual de fumigación en las áreas arriba citadas. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de la propuesta.

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

Evaluación:

Se verificará que el documento referido esté en papel membretado del licitante, firmado en todas las hojas que integren la propuesta 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. La omisión de este documento será motivo de desechamiento de su propuesta.

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

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

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

Documento 44 (Obligatorio) “INTEGRACIÓN DE COSTOS” Documento en papel membretado del licitante, firmado por la persona facultada legalmente para ello, según modelo del Anexo No. 17 de la Sección VIII de la convocatoria (**ANEXO No. 17**).

Evaluación:

Se verificará que dicho documento contenga los siguientes requisitos:

- ✓ Que se encuentre en papel membretado del licitante y firmado por la persona facultada para ello
- ✓ Que la información corresponda al modelo del Anexo No. 17 de la Sección VIII de la Convocatoria.
- ✓ Que se integren al 100% los costos para la prestación del servicio.

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

Se recomienda a los LICITANTES:

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

SECCIÓN VII

DOMICILIO Y CONDICIONES PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES

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

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

- I. La CONVOCATORIA a la licitación 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 cual el licitante haya manifestado su interés en participar en el procedimiento con el acuse de recibo de la CONVOCANTE y las pruebas que ofrezca, así como sendas copias del escrito inicial y Anexos para la convocante y el tercero interesado, teniendo tal carácter el licitante a quien se haya adjudicado el contrato.

La inconformidad es improcedente:

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

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

SECCIÓN VIII

RELACIÓN DE ANEXOS A PRESENTAR EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

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

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
1	DOCUMENTO 1 (OBLIGATORIO) ESCRITO DE FACULTADES SUFICIENTES PARA COMPROMETERSE (ESCRITO LIBRE).			
2	DOCUMENTO 2 (OBLIGATORIO) ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA (ANEXO 3).			
3	DOCUMENTO 3 (OBLIGATORIO) . IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA DEL REPRESENTANTE LEGAL. (DOCUMENTO LEGIBLE).			
4	DOCUMENTO 4 (OBLIGATORIO) INSCRIPCIÓN AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES Y CEDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL. (DOCUMENTO LEGIBLE).			
5	DOCUMENTO 5 (OBLIGATORIO) MANIFIESTO DE NO EXISTIR IMPEDIMENTO EN PARTICIPAR (ANEXO 4).			
6	DOCUMENTO 6 (OBLIGATORIO) DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD (ANEXO 5).			
7	DOCUMENTO 7 (OPCIONAL) MANIFIESTO DEL BENEFICIO DE PREFERENCIA POR CONTAR CON PERSONAL DISCAPACITADO (ESCRITO LIBRE).			
8	DOCUMENTO 8 (OBLIGATORIO) CARTA DE ACEPTACIÓN (ANEXO 16).			
9	DOCUMENTO 9 (OPCIONAL) MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES (ANEXO 12).			
10	DOCUMENTO 10 (OBLIGATORIO) "MANIFIESTO DE ENTREGA DE OPINIÓN POSITIVA DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES ANTE EL SAT" (ANEXO 14).			
11	DOCUMENTO 11 (OBLIGATORIO) MANIFIESTO DE NACIONALIDAD (ESCRITO LIBRE).			
12	DOCUMENTO 12 (OBLIGATORIO) "CARTA DE AUTENTICIDAD DE DOCUMENTOS" (ESCRITO LIBRE).			

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
13	DOCUMENTO 13.- (OPCIONAL) PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA DE CERTIFICACION EN EQUIDAD DE GENERO (DOCUMENTO ESCANEADO).			
14	DOCUMENTO 14 (OBLIGATORIO) CURRICULUM VITAE DEL LICITANTE (ESCRITO LIBRE).			
15	DOCUMENTO 15 (OBLIGATORIO) FORMATO "DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO" (ANEXO 7).			
16	DOCUMENTO 16 (OBLIGATORIO).- "MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE NORMAS". (ESCRITO LIBRE).			
17	DOCUMENTO 17 (OBLIGATORIO) CÁLCULO DE MENÚS (ESCRITO LIBRE).			
18	DOCUMENTO 18 (OBLIGATORIO) DESARROLLO DE MENÚS (ESCRITO LIBRE).			
19	DOCUMENTO 19 (OBLIGATORIO) EXPERIENCIA DEL LICITANTE (DOCUMENTOS LEGIBLES).			
20	DOCUMENTO 20 (OBLIGATORIO) CARTA (S) DE SATISFACCIÓN Y/O LIBERACIÓN DE GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO (DOCUMENTOS LEGIBLES Y/O ANEXO NO. 13).			
21	DOCUMENTO 21 (OBLIGATORIO) MANIFIESTO DE CONTAR CON UNA COCINA ALTERNA (ESCRITO LIBRE).			
22	DOCUMENTO 22 (OBLIGATORIO) CERTIFICACIÓN TIF DE SU COCINA ALTERNA (RES, POLLO Y CERDO) (DOCUMENTO LEGIBLE).			
23	DOCUMENTO 23 (OPCIONAL) CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (DOCUMENTO LEGIBLE).			
24	DOCUMENTO 24 (OBLIGATORIO) MANIFIESTO DE LA CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS, TÉCNICOS Y DE EQUIPAMIENTO (ESCRITO LIBRE).			
25	DOCUMENTO 25 (OBLIGATORIO) EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO (ESCRITO LIBRE).			
26	DOCUMENTO 26 (OBLIGATORIO) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (ESCRITO LIBRE).			

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

NÚM. DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO	DOCUMENTO ENVIADO POR COMPRANET:		OBSERVACIONES
		Sí	No	
38	DOCUMENTO 38 (OBLIGATORIO) TABULADOR DE SUELDOS DEL PERSONAL (DOCUMENTO LEGIBLE) .			
39	DOCUMENTO 39 (OBLIGATORIO) AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE RESPONSABLE SANITARIO (DOCUMENTO LEGIBLE) .			
40	DOCUMENTO 40 (OBLIGATORIO) PROGRAMA ANUAL DE FUMIGACIÓN (DOCUMENTO LEGIBLE) .			
41	DOCUMENTO 41 (OBLIGATORIO) PROGRAMA ANUAL DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA (DOCUMENTO LEGIBLE) .			
42	DOCUMENTO 42 (OBLIGATORIO) PROPUESTA ECONÓMICA (ANEXO 8) .			
43	DOCUMENTO 43 (OBLIGATORIO) CARTA DE SOSTENIMIENTO DE PRECIOS (ESCRITO LIBRE) .			
44	DOCUMENTO 44 (OBLIGATORIO) INTEGRACIÓN DE COSTOS (ANEXO 17) .			

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

NOMBRE Y FIRMA

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA No. LA-012NAW001-____-2015 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

a).- De carácter administrativo:

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

b).- De carácter técnico

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

c).- De carácter legal

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

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

Atentamente

<hr/> <p>Nombre de la persona facultada legalmente para ello y cargo en la EMPRESA</p>
--

<hr/> <p>Nombre de la Empresa</p>

<hr/> <p>Firma Autógrafa.</p>

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

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

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

En el apartado a).- de carácter administrativo

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

En el apartado b).- de carácter técnico

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

En el apartado c).- de carácter técnico

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

Nombre del representante, cargo y firma.

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

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

ANEXO 3 ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA

(Nombre del representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para comprometerme y suscribir las PROPOSICIONES en la presente licitación pública, a nombre y representación de: (Nombre, denominación o razón social del LICITANTE).

LICITACIÓN PÚBLICA (nombre y número) _____

DATOS DEL LICITANTE:

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

DATOS DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario
(Firma)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A T E N T A M E N T E

**NOMBRE DEL REPRESENTANTE
LEGAL**

FIRMA

CARGO

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

ANEXO 5 DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD.

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

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

Presente.

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

Declaro bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

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

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA LEGALMENTE

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

ANEXO 6 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL.

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

Licitación Pública Nacional No. LA-012NAW001-N6-2015.
“SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL
JUÁREZ DE MÉXICO, 2015”.

En la Ciudad de México, D.F., siendo las _____ horas del día ____ de _____, de 2014, se hace constar que de acuerdo a la Sección III, “Visita a las instalaciones de la Convocante” el Licitante denominado _____ con domicilio en calle: _____ Colonia _____ en la Delegación _____ Código Postal _____ se presentó en las instalaciones del Hospital Juárez de México, a efecto de cumplir con la visita de inspección del sitio requerido en la convocatoria a la Licitación Pública Nacional Núm. _____, relativa a la prestación del Servicio de _____, con el objeto de conocer e identificar debidamente los lugares en que habrán de prestarse los servicios de la citada Licitación; estando presentes el C. _____ por parte del Hospital Juárez de México y el C. _____, en su carácter de _____, por parte de la empresa licitante.

Observaciones _____

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

Por el Hospital

Nombre

Firma

Por el Licitante

Nombre

Firma

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

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

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

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

<p>Periodo de ejecución A partir de la emisión del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2015.</p>

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

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

Sección VIIIFORMATOS QUE FACILITEN Y AGILICEN LA PRESENTACIÓN
Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES**ANEXO 8 MODELO DE PROPUESTA ECONÓMICA.**
EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

<p>México, D.F., a ____ de _____ del 201 ____.</p> <p>HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO P r e s e n t e.</p> <p>Con relación a la Licitación Pública Nacional Electrónica (nombre y número), me permito someter a su consideración la siguiente propuesta económica:</p>	<p>Hoja No. ____ de ____</p>
---	------------------------------

NO. DE PARTIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL	CANTIDAD MAXIMA DE PROCEDIMIENTOS	PRECIO MENSUAL (SIN IVA)	IMPORTE TOTAL (S/IVA)
1	Formato estándar se deberá ajustar conforme a los requerimientos del procedimiento			
			Sub-total	
			IVA	
			Gran Total	

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

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

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

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

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

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) expresamente declara:

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

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

C) En caso de que la presente fianza se haga exigible (NOMBRE DE LA AFIANZADORA) acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en 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 de la presente fianza.

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

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

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

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

ANEXO 10 CONSTANCIA DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA.

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

HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO

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

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

Fecha de Apertura de Cuenta:

Banco:

A Nombre de quien está la Cta.:

Clave Bancaria estandarizada:
(CLABE) con 18 posiciones:

Nombre y Número de Sucursal:

Nombre y Número 11 posiciones:

No. de Plaza:

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

A T E N T A M E N T E

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

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

ANEXO 11 MODELO DE CONTRATO

CONTRATO No. HJMS/XXXX/15

CONTRATO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO 2015, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, REPRESENTADA POR LOS CC. _____, EN SUS CARACTERES DE _____, RESPECTIVAMENTE, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "EL HOSPITAL", Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA DENOMINADA _____, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. ____ EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

I.1 Que el Hospital Juárez de México de conformidad con los Artículos 1º, 9º, 14 y 45 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, en coordinación con el Artículo 14 de la Ley Federal de Entidades Paraestatales congruente con la relación de entidades paraestatales de la Administración Pública Federal sujeta la Ley Federal de Entidades paraestatales y su Reglamento, la cual señala que el Hospital Juárez de México se encuentra marcado con el número 65, teniendo como cabeza de sector a la Secretaría de Salud, siendo esta publicada el 15 de Agosto de 2013 y el 1º de su Decreto de creación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de Enero del 2005, es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública Federal, el cual se encuentra sectorizado a la Secretaría de Salud, con personalidad jurídica y patrimonio propio.

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

I.3 Que requiere de la _____.

I.4 Que el presente Contrato se adjudicó con base en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA No. LA-012NAW001-N6-2015, de conformidad con lo establecido en los Artículos 28, fracción I y 47 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. "DECLARAN AMBAS PARTES"

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

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

CLÁUSULAS

PRIMERA:

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

RACIONES TOTALES

	MÍNIMOS	MÁXIMOS
COMEDOR GENERAL		
COMEDOR RESIDENTES		
PACIENTES		
COLACIONES O BOX LUNCH		

COMEDOR GENERAL	
DESAYUNO	
COMIDA	
CENA	
COMEDOR RESIDENTE	
DESAYUNO	
COMIDA	

CENA	
PACIENTES HOSPITALIZADOS	
DESAYUNO	
COMIDA PACIENTE	
CENA PACIENTE	
COLACIÓN	

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

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

SEGUNDA:

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

Dicha cantidad será pagadera del ____ () de ENERO al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2015 (DOS MIL QUINCE).

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

"EL HOSPITAL" llevará el control del registro del número de comensales con apoyo del personal del Departamento de Servicios Generales y por medio de un formato establecido por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el cual se integrará como anexo del presente instrumento legal.

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

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

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

TERCERA:

FORMA DE PAGO.- El pago de los servicios objeto del presente Contrato se realizará del ____ () de ENERO al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2015 (DOS MIL QUINCE) dentro de los 20 (VEINTE) días naturales siguientes contados a partir de la presentación de los servicios y previa la presentación de los comprobantes fiscales digitales por internet correspondientes, los cuales deberán presentarse perfectamente requisitados, con base al número de raciones mínimas contratadas y en el caso de rebasar el mínimo se pagarán las raciones efectivas proporcionadas, durante la semana vencida, avalada por los responsables el Servicio de Nutrición y la Encargada en turno de Dietología del HOSPITAL.

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

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

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

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

CUARTA:

VIGENCIA DEL EJECUCION.- Las partes contratantes están de acuerdo en que el plazo de ejecución del presente Contrato será de las 00:01 horas del día ___ de Enero al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 2015 (DOS MIL QUINCE).

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

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

QUINTA:

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

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

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

SEXTA:

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

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

3. Cumplir con la normatividad vigente y demás disposiciones legales aplicables para poder realizar la prestación del servicio de_____.
4. No ceder, total o parcialmente sus derechos y obligaciones a otras personas físicas o moral, salvo lo dispuesto por el Artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
5. Llevar a cabo los servicios contratados de acuerdo a las condiciones técnicas (generales y particulares).
6. Realizar los Análisis Clínicos dentro de los primeros 15 días naturales contados a partir del inicio de vigencia del presente contrato y posteriormente en forma cuatrimestral, así mismo cada vez que se requiera o cuando el personal sea de nuevo ingreso tendrá que llegar con solicitud de las mismas, conforme al calendario señalado en el Anexo H y entregar los resultados a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
7. 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.
8. Realizar el Programa de Fumigación mensual (los días 20 de cada mes) para erradicar la fauna nociva (roedores, cucarachas e insectos), de acuerdo al calendario que se le entregará una vez iniciado el servicio y adicionalmente en los casos que determine la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dejando comprobante de dicho servicio en una bitácora.
9. Presentar el Programa Anual de Limpieza Exhaustiva y mantener limpio y en condiciones de higiene adecuada las instalaciones, equipo móvil y fijo así como utensilios para la prestación del servicio en todas las áreas bajo su responsabilidad. Así como proveer los suministros de limpieza requeridos en cantidad suficiente para tal efecto, el calendario de limpieza exhaustiva será entregado al inicio del servicio y supervisado por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dejando copia del mismo para la bitácora.
10. Respetar los gramajes pactados, las raciones servidas y valores calóricos, así como su adecuada presentación al servirlos, de conformidad a las Especificaciones Técnicas del Servicio ofertado.
11. Servir una ración especial, que será determinada por el responsable de la Unidad, en los casos en los que el personal por situaciones de salud requiera de una dieta especial esta deberá ser prescrita por la clínica del ISSSTE y autorizada por el Director Médico de EL HOSPITAL.
12. Presentar los productos utilizados para la preparación de alimentos en su empaque original y con fecha de caducidad y contenido nutricional, que serán de marcas reconocidas y de prestigio en el mercado y conforme a las fichas técnicas adjuntas al presente instrumento legal.
13. Preparar los alimentos apegándose a las técnicas dietéticas, culinarias e higiénicas que se señalan en el anexo correspondiente a las especificaciones técnicas del servicio (Anexos I y J).
14. Proveer de 2 uniformes con el logotipo de la empresa adecuados y completos a todo su personal, de acuerdo a la función a desempeñar por cada empleado al inicio de operaciones y sustituirlos en caso de deterioro, así mismo vigilar que el personal lo porte adecuadamente. Además deberá proporcionar y portar una credencial que lo identifique como personal de la empresa subrogada. Contando con 2 días naturales para uniformar al personal de nuevo ingreso.
15. Presentar el programa de capacitación e impartir los cursos necesarios, al personal técnico y operativo de acuerdo a la función que desempeñan. Dichos cursos deberán ser impartidos en las instalaciones de EL HOSPITAL por personal acreditado y supervisados por el personal de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, así mismo se obliga a sustituir al personal que no cumpla con éstos, presentando el calendario trimestral de capacitación.

16. Mantener la plantilla completa de trabajadores considerando inasistencias, incapacidades, permisos y vacaciones, propuesta durante la vigencia del contrato, debiendo suplir al personal ausente durante las dos primeras horas del turno. (Nota: la plantilla completa de trabajadores implica a aquellos que se ubican dentro de las instalaciones del HOSPITAL. Por lo que deberá considerarse el contar con elementos capacitados extras para cubrir eventualidades y ausencias programadas).
17. Proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.
18. Proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación del procedimiento de contratación del cual deriva la formalización del presente instrumento legal, el INVENTARIO DEL MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del servicio.
19. Transferir al personal que incurra en desacato a la disciplina del HOSPITAL, incluyéndose en ello las quejas por la falta de cortesía y amabilidad en el trato a los usuarios y al personal del servicio, sin posibilidad de reingresar a la misma.
20. Trasladar y entregar las dietas ensambladas a los usuarios de cada uno de los Servicios del HOSPITAL, en carros térmicos adecuados a la capacidad de charolas a servir por piso.
21. Respetar los horarios señalados de servicios establecidos en el Anexo L, tanto para el personal del HOSPITAL como para los pacientes.
22. 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.
23. 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, el cual estará asignado a cada encargado de turno.
24. Proveer los utensilios, accesorios, loza y mobiliario, cambiarlos cuando estos se vayan deteriorando y/o extraviado; para el otorgamiento del servicio de pacientes, comedor de empleados y de residentes. Según se especifica en el Apartado B, teniendo como máximo 48 hrs para traer el material requerido.
25. Implementar el Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas) en el control de los insumos, mediante bitácoras que serán supervisadas por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
26. Retirar cuantas veces sea necesario durante el día, los desechos orgánicos e inorgánicos resultantes de la prestación de los servicios, así como proporcionar contenedores 3 veces al año.
27. Evitar el ingreso de cualquier persona ajena al servicio y en caso de requerirse pedir la debida autorización.
28. Atender las sugerencias y cambios de los menús establecidos de usuarios y personal de común acuerdo con la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios con al menos 24 horas de anticipación.
29. Comprobar que cuenta con un stock de víveres e insumos suficientes para la preparación de las dietas para usuarios, los menús para empleados y residentes en los casos de emergencia y dará rotación al mismo.
30. 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
31. 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.
32. Entregar los insumos en presencia del personal de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios en un horario de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes. Los productos cárnicos serán entregados con 24 horas de anticipación, las frutas, verduras y los abarrotes tres veces por semana (lunes, miércoles y viernes). Los productos al alto vacío deberán especificar la fecha de elaboración y dirección de procedencia.

33. En caso de que la materia prima no cumpla con las características organolépticas indispensables y sea rechazada por el personal de esta Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el PRESTADOR DEL SERVICIO deberá reponerla el mismo día en que fue devuelta, (considerando su reposición en el horario de las 15:00 a las 17:00 hrs del día de devolución, siempre y cuando no sea cárnico) en el caso de hacer la devolución de los productos cárnicos, su reposición se realizará dentro de las 24 horas de notificada la devolución para reponerlo.
34. 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, que será de 40gr y se entregará a las 6:00am para la debida supervisión por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
 - ✓ 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, será de 70gr.
 - ✓ Las Tortillas deberán ser entregadas en contenedores térmicos, en condiciones de higiene adecuadas y en número suficiente, garantizando que este producto se entregue a la hora y a la temperatura adecuada. Al momento de entregarlas al comensal deberán llegar empaquetadas en bolsas de plástico, en un horario de 6:00 am a 6:30am.
 - ✓ Las frutas y verduras en taras de plástico las cuales deben encontrarse en condiciones de higiene adecuadas y no deterioradas. No podrán transportar los alimentos en huacales, costales y cajas de cartón, descontando el peso de la tara.
 - ✓ El agua para la preparación de bebidas con fruta de temporada deberá ser suministrada, una vez sometida a un proceso de ebullición de 15 minutos o uso de filtro y tratada con una solución de hipoclorito de sodio al 6% (2 gotas por litro). El personal de la Subdirección de Conservación y Mantenimiento del HOSPITAL verificará la coloración del agua y reportará a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios para control de bitácora.
35. Proporcionar a los comensales agua de fruta, té y café negro así como salsas y chiles a discreción en los menús que sirva.
36. Pintar los salones-comedores, decorarlos con plantas naturales, cuadros para darles una mejor apariencia tanto al de médicos residentes como al de empleados del HOSPITAL.
37. Reportar de manera diaria el estado del servicio en cuanto a insumos y operación a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
38. Llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo al mobiliario y equipo que ocupe para brindar el servicio. En caso de descompostura, éste deberá ser reparado dentro de las 24 horas a partir de la identificación de alguna falla. Si el equipo no es reparado dentro del periodo establecido, se aplicará la deducción correspondiente hasta llegar al tercer día, a partir de ese momento, el HOSPITAL realizará las gestiones necesarias para realizar la reparación, descontando el costo de la misma en la siguiente facturación que presente el PRESTADOR DEL SERVICIO.
39. Contar con un botiquín de primeros auxilios, el cual debe de estar disponible las 24 horas del día. Y debe de contener al menos: agua oxigenada, tijeras de punta redonda, alcohol, tiritas, algodón, termómetro, abate lenguas, gasas estériles, toallitas antisépticas, vendas, yodo, analgésicos, etc. Conforme se vayan utilizando los insumos, deberá reponer los mismos de forma inmediata.
40. Reparar cualquier daño o deterioro que se cause a "EL HOSPITAL" con motivo de la ejecución de los servicios objeto del presente Contrato así como a la reposición de objetos destruidos o dañados. Con respecto a objetos que hubieran desaparecido y/o extraviado, se efectuará una investigación con la anuencia de "EL HOSPITAL", para los efectos de deslindar responsabilidades en un término no mayor de 72 (SETENTA Y DOS) horas.
41. Mantener afiliados a los operarios del servicio contratado ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley Federal del

Trabajo y en la Ley del Seguro Social, para lo cual presentará mensualmente a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el disco de la emisión mensual de la afiliación de su personal al citado Instituto Mexicano del Seguro Social, el cual será corroborado con las listas de asistencia de cada turno.

42. Responder tanto de la calidad del servicio, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo, falta de respuesta inmediata, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el presente Contrato.
43. Dar cumplimiento en cualquier momento con la cocina alterna para no poner en riesgo el funcionamiento del servicio.
44. No contratar personal menor de 18 años.
45. En caso de que algún miembro del personal de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" sufra un accidente y este sea atendido dentro de las instalaciones de "EL HOSPITAL", el PRESTADOR DEL SERVICIO se compromete a pagar dichos gastos íntegramente a "EL HOSPITAL", quién en caso de incumplimiento podrá descontarlos dentro de los comprobantes fiscales digitales por internet de la semana que corresponda, presentando comprobantes de pago el personal afectado.
46. Mantener vigente el Seguro de Responsabilidad Civil a favor del HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO.
47. 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.
48. Cumplir con la entrega del programa de capacitación presentado y registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, entregando copia íntegra del mismo a la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, dentro de los primeros 10 días naturales contados a partir de la notificación del fallo del procedimiento de contratación del cual deriva el presente instrumento legal.
49. Mantener en uso y en perfectas condiciones el material relacionado en el inventario presentado.
50. En caso de que "EL HOSPITAL" requiera por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" la realización de un evento especial, éste será cotizado por separado, sin que la cotización de la ración exceda de los establecidos en la Cláusula PRIMERA, debiendo contar con personal extra para la realización de dicho evento.
51. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá tener en stock 2,400 juegos de cubiertos de acero inoxidable de cuatro piezas, 2,400 tazas de melamina y 2,400 vasos de vidrio, afín de entregarlos en propiedad a todos los trabajadores del HOSPITAL, tomando en cuenta la relación que el mismo HOSPITAL proporcionará al PRESTADOR DEL SERVICIO. La entrega será a más tardar el siguiente día de haber iniciado la vigencia del presente Contrato, concentrando la entrega de los mismos con los responsables de la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios.
52. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá de cumplir con los siguientes horarios:

HORARIO COMEDOR GENERAL

	PERSONAL*	RESIDENTES*
DESAYUNO	7:00 A 10:30 HORAS	7:00 A 11:00 HORAS
COMIDA (1)	15:00 A 18:00 HORAS	14:30 A 18:00 HORAS
CENA	22:00 A 01:00 HORAS	22:00 A 01:00 HORAS

*Cuentan con una tolerancia de 10 minutos.

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

HORARIO DE PACIENTES HOSPITALIZADOS

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

HORARIO DE COLACIONES

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

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

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

SÉPTIMA:

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

OCTAVA:

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

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

NOVENA:

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

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

DÉCIMA:

PENAS CONVENCIONALES.- En caso de atraso de los plazos pactados para la prestación del servicio, el PRESTADOR DEL SERVICIO se hará acreedor a la pena convencional del 5 % por cada día natural de atraso. Para el cálculo se tendrá como base, el importe promedio diario del arrendamiento, como sigue:

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

Porcentaje y descripción de la pena convencional.	Referencia y descripción de las obligaciones estipuladas en la CLÁUSULA SEXTA.
<p>5% (CINCO POR CIENTO) por cada día natural de atraso sobre el costo promedio diario del servicio no prestado oportunamente y conforme a la descripción de cada situación.</p>	Por no designar al personal necesario para realizar el Servicio de Alimentación del HOSPITAL, dentro del horario establecido.
	No proporcionar ni garantizar el buen funcionamiento del mobiliario y equipo que se utilice para la prestación del servicio, considerando su conservación y mantenimiento oportuno del mismo. Lo anterior, de acuerdo al listado contenido en la sección IX de la Convocatoria.
	Por no reemplazar los insumos requeridos para la prestación del servicio (y que se describen en la sección XI de la presente Convocatoria), que se deterioren por desgaste, de manera que éstos no se encuentren en las mejores condiciones para la adecuada prestación del servicio contratado; debiendo ser este suministro de insumos consumibles y utensilios, responsable de su aplicación por parte del Licitante adjudicado.
	Debido a que el personal destinado para la prestación del servicio, no porten el uniforme y gafete de identificación, durante el desempeño de sus labores durante todo el período de plazo del Contrato y su prórroga, en su caso.
	Por no realizar el cambio físico de los bienes solicitados por conducto del personal designado por el Hospital, que se soliciten al momento en que se hayan percatado especificaciones distintas a las establecidas en el contrato o calidad inferior a lo ofertado por el "PRESTADOR DEL SERVICIO". Si los bienes no se reponen de manera inmediata, a partir de la recepción de la notificación telefónica, por medios electrónicos o mediante el oficio correspondiente.
	Por no presentar dentro de los primeros 20 días naturales a partir de la notificación del fallo de la licitación del procedimiento de contratación, un plan de contingencia para el caso de un siniestro o fallas de equipo y falta de personal, inherentes a la prestación del servicio que asegure la continuidad del mismo y que ésta, a su vez, se apegue a la normatividad interna del Hospital (Unidad de Vigilancia Epidemiológica Hospitalaria y Unidad de Protección Civil).
	Por no proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles posteriores a la notificación del fallo de la Convocatoria a la licitación, el Programa Anual de Conservación y Mantenimiento de las instalaciones y equipo necesario para la prestación del servicio, con el fin de mantenerlos en funcionamiento y óptimas condiciones.
	Por no proporcionar dentro de los primeros 10 días naturales contados a partir de la notificación del fallo, ante la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, el programa de capacitación permanente registrado ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para manejadores de alimentos.
	Por no proporcionar dentro de los primeros 3 días hábiles contados a partir de la notificación del fallo, el INVENTARIO DE ACTIVO DE MOBILIARIO Y EQUIPO propiedad del PRESTADOR DEL SERVICIO que se destinará para la prestación del servicio.

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

Las penas convencionales se harán efectivas mediante:

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

facturación entrega por el PRESTADOR DEL SERVICIO.

Será motivo de rescisión de Contrato, si incurre en más de 5 ocasiones durante la vigencia del Contrato.

DÉCIMA PRIMERA:

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

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

DÉCIMA SEGUNDA:

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

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

- a) Que la presente fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el Contrato y sus anexos.
- b) Que la fianza se otorga de conformidad con lo dispuesto por los artículos 48 fracción II y último párrafo, y 49 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Vigente y demás normatividad aplicable en los términos del Contrato No. HJMS/___/15, y se hará efectiva cuando "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no cumpla con las obligaciones establecidas en el Contrato referido, o incurra en alguno o algunos de los supuestos de incumplimiento establecidos en el citado Contrato, incluyendo la responsabilidad por dolo, negligencia o impericia que resulten de la prestación de los servicios.
- c) En caso de que la presente fianza se haga exigible la Afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de la

presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo 95 bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

- d) Esta garantía estará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del Contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que “EL HOSPITAL” otorgue prórrogas o esperas a “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” para el cumplimiento de sus obligaciones.
- e) Que a través de la presente fianza también se podrán cobrar los atrasos por incumplimiento en la prestación de los servicios de acuerdo a las penas convencionales señaladas en el Contrato No. HJMS/___/15 y en ningún momento rebasará el monto total de la misma.
- f) Que la fianza continuará vigente en caso de defectos y/o responsabilidades hasta que se corrijan los defectos y se satisfagan las responsabilidades.
- g) Que para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de “EL HOSPITAL”, a través de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios, escrito que solamente podrá ser emitido cuando “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” haya cumplido con todas las obligaciones que se deriven del Contrato que se garantiza.
- h) Toda estipulación que aparezca impresa por formato por parte de la Afianzadora que contravenga las estipulaciones aquí asentadas las cuales comprenden el proemio y del inciso a) a la j), se considerarán como no puestas.
- i) Que la afianzadora se somete a acatar lo contenido dentro de las presentes declaraciones por lo que toda estipulación impresa al reverso de la presente fianza por parte de la afianzadora que contravenga las estipulaciones asentadas en las presentes declaraciones se consideraran como no puestas.
- j) Que la Institución Afianzadora acepta lo preceptuado en el artículo 118 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

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

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

DÉCIMA TERCERA:

PERIODO DE GARANTÍA DE LOS SERVICIOS- El periodo de garantía de los servicios objeto del presente Contrato será de las 00:01 horas del ___ (____) de Enero al 31 (TREINTA Y UNO) de Diciembre de 201__ (DOS MIL _____). Por lo que “EL PRESTADOR DEL SERVICIO” se hace responsable de cualquier deficiencia en la

operación o funcionamiento que demeriten la calidad del servicio, la negligencia, dolo o impericia en la prestación de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra con motivo del presente Contrato.

DÉCIMA CUARTA:

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

CONCEPTO	DEDUCTIVA
Por omisión o deficiencia en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	50% sobre facturación diaria de las dietas por el número de dietas que dejaron de servirse.
Por inasistencia del personal a la semana que formen parte de la plantilla del PRESTADOR DEL SERVICIO.	30% 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 PRESTADOR DEL SERVICIO".	20% 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.	30% 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 20% 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 20% 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, siempre y cuando los insumos no fueran compensados con el fondo revolvente.	Se aplicará el 20% 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	Se aplicará el 10% sobre el costo total de los servicios facturados semanalmente.

su entrega fuera del horario establecido.	
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 24 horas de anticipación.	Se aplicará el 50% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana de que se trate.
Por daño o desperfecto causado a las instalaciones del hospital.	Se aplicará el 10% sobre el valor total de dietas facturadas en la semana de que se trate.
En caso de no contar con un fondo revolvente	Se aplicará el 10% del valor total de las dietas facturadas dentro de la semana que corresponda.
Por no mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y no presentar la cédula de determinación de cuotas de la plantilla asignada de manera mensual, dentro de los primeros 10 días naturales del mes siguiente al reportado.	5% (CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por cada trabajador que no esté dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS). Y/O 5% (CINCO POR CIENTO) Sobre el costo promedio diario del servicio, por la entrega extemporánea de la cédula de determinación de cuotas de la plantilla asignada a "EL HOSPITAL", cuya entrega deberá ser mensual

NOTA: SE ESTABLECE COMO LIMITE EL MÁXIMO DE DECCIONES EL MONTO DE LA GARANTIA.

DÉCIMA QUINTA:

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

- a) Si no otorga la fianza de garantía y en su caso, el endoso de ampliación correspondiente, en los términos que se establecen en la Cláusula DÉCIMA SEGUNDA de este Contrato, siendo a su cargo los daños y perjuicios que pudiere sufrir "EL HOSPITAL" por la inejecución de los servicios contratados;
- b) Si no otorga o cancela antes de su vigencia la Póliza de Responsabilidad Civil en los términos descritos en la CLÁUSULA SEXTA de este instrumento legal.
- c) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no ejecuta los servicios, en los términos previstos en el presente Contrato; y se hubiese agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales.
- d) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no mantiene afiliados al personal destinado para la prestación del servicio contratado ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, durante el plazo de ejecución del presente instrumento legal, conforme a lo señalado en la Ley Federal del trabajo y en la Ley del Seguro Social. Tal y como se señala en la CLÁUSULA SEXTA;
- e) Cuando hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" para corregir las causas de ineficiencias o deficiencias en la prestación de los servicios;
- f) Por suspensión injustificada de los servicios y/o por incompetencia de su personal para otorgar la debida atención;

g) Si no realiza los servicios objeto de este Instrumento eficiente y oportunamente;

h) Por desatención de las recomendaciones emitidas por "EL HOSPITAL" en el ejercicio de sus funciones;

- i) **Si suspende** injustificadamente la ejecución de los servicios, de acuerdo a los datos y especificaciones que emita "EL HOSPITAL";
- j) Si no da las facilidades necesarias a los supervisores que al efecto designe "EL HOSPITAL", para el ejercicio de su función;
- k) Por no cubrir con personal suficiente y capacitado, el servicio contratado;
- l) Por negativa a repetir o complementar los trabajos que "EL HOSPITAL" no acepte por deficientes;
- m) Si cede, traspasa, o subcontrata la totalidad o parte de los servicios contratados, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa de "EL HOSPITAL";
- n) Si es declarado en Estado de Quiebra o Suspensión de Pagos, por Autoridad Competente, o se encuentre en alguna situación análoga y que afecte el cumplimiento de las obligaciones consignadas en el Contrato, a cargo de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO";
- o) Si modifica su objeto social y éste no se ajusta a los servicios que "EL HOSPITAL" requiera;
- p) Si "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no se coordinase con La Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, para el correcto funcionamiento del servicio contratado;
- q) Por no cumplir con las instrucciones emitidas por la Unidad de Servicios Alimenticios Hospitalarios, con respecto de los programas técnicos y procedimientos en la prestación del servicio materia del presente Contrato;
- r) No presentar "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" los exámenes clínicos de su personal que laborará en "EL HOSPITAL".
- s) Cuando el servicio no se ajuste a lo pactado, "EL HOSPITAL" no liquidara a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", el importe de los servicios objeto de este contrato.
- t) La liquidación total de los trabajos no significará la aceptación de los mismos, por lo tanto "EL HOSPITAL" se reserva expresamente el derecho a reclamar el servicio faltante o mal ejecutado o el pago de lo indebido.
- u) En general, por cualquier causa imputable a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" o a su personal que implique incumplimiento, total o parcial, a lo previsto en el presente instrumento.

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

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

DÉCIMA SEXTA:

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

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

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

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

DÉCIMA SÉPTIMA:

TERMINACIÓN ANTICIPADA.- "EL HOSPITAL" podrá dar por terminado anticipadamente el presente 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 a "EL HOSPITAL".

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

DECIMA OCTAVA:

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

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

DÉCIMA NOVENA:

AJUSTE DE COSTOS.- Ambas partes acuerdan que las condiciones, precios y términos del presente Contrato serán fijos, incluyendo todos los costos involucrado para lo cual deberán considerar los plazos que

requiera "EL HOSPITAL", por lo que no podrá agregar alguno adicional y serán inalterables durante la vigencia del Contrato y hasta el cumplimiento total de los servicios objeto de este Contrato.

VIGÉSIMA:

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

VIGÉSIMA PRIMERA:

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

VIGÉSIMA SEGUNDA:

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

- ✓ Por escrito en el que se precisará el nombre, denominación o razón social de quién o quiénes promuevan, en su caso de su representante legal,
- ✓ Domicilio para recibir notificaciones,
- ✓ Nombre de la persona o personas autorizadas para recibirlas,
- ✓ La petición que se formula,
- ✓ Los hechos o razones que dan motivo a la petición,
- ✓ El órgano administrativo a que se dirigen,
- ✓ Lugar y fecha de su emisión,
- ✓ Firmado por el interesado o su representante legal,
- ✓ deberá hacer referencia al objeto, vigencia y monto del contrato y, en su caso, a los convenios modificatorios, debiendo adjuntar copia de dichos instrumentos debidamente suscritos. En los casos en que el solicitante no cuente con dichos instrumentos, por no haberse formalizado, deberá presentar copia del fallo correspondiente.

VIGÉSIMA TERCERA:

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

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

POR "EL HOSPITAL"

POR "EL PRESTADOR DEL

SERVICIO.”

“Nombre del Servidor Público”
DIRECTOR MEDICO

“Nombre Completo”
REPRESENTANTE LEGAL

“Nombre del Servidor Público”
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

“Nombre del Servidor Público”
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES Y SERVICIOS

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

Nombre del Servidor Público”
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
ABASTECIMIENTO

“Nombre del Servidor Público”
ENCARGADA DE LA UNIDAD DE
SERVICIOS ALIMENTICIOS
HOSPITALARIOS

Las firmas y antefirmas que constan en el presente instrumento corresponden al Contrato No. HJMS/0___/15 para la prestación del SERVICIO DE _____, que celebran el Hospital Juárez de México y la empresa denominada _____ en la Ciudad de México, Distrito Federal.

ANEXO 12 ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRONICA NÚMERO: _____

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

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

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

Nombre y Firma Representante Legal

ANEXO 13

MODELO DE CARTA DE SATISFACCIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS.

**LOGOTIPO
DE LA
INSTITUCIÓN
QUE LA
EXPIDE**

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

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

CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE
“ _____ ”.

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

Atentamente

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

(EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

ANEXO 14

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

México D. F. a de de 201__

Hospital Juárez de México

Subdirección de Recursos Materiales y Servicios

P r e s e n t e

Nombre, Denominación o Razón Social:

RFC:

Domicilio Fiscal:

Actividad Preponderante:

Nombre, RFC y Firma del Representante Legal:

Artículo 32-D

Manifiesto “Bajo protesta de decir verdad”, que se realizará la solicitud de opinión vía internet en la página del SAT relacionado con el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos que establece la Regla 2.1.27 de la resolución de miscelánea fiscal para 2015, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 30 de diciembre de 2014, de conformidad con lo previsto en el artículo 32-D, del Código Fiscal de la Federación, dentro del periodo de tres días hábiles posteriores al fallo.

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

Protesto lo necesario

Nombre y Firma

ANEXO No. 15

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

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

Por este conducto, “Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que conforme al objeto de contratación de esta Licitación Pública Nacional No. . LA-012NAW001-N6-2015, PARA LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, 2015”, que no obstante que la visita a las instalaciones del HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO ES OPCIONAL, conozco ó identifico la infraestructura del Hospital, en las cuales se prestará el servicio y que cuento con la capacidad técnica, económica, de equipamiento y la experiencia para llevar a cabo el servicio requerido por esa Unidad Hospitalaria”

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

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

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

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Licitación Pública Nacional No. _____ .
"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES, MÉDICOS RESIDENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL
JUÁREZ DE MÉXICO, 2015".

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

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

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

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

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

OBSERVACIONES: _____

Por el Hospital

Por la Empresa

Nombre

Nombre

Firma

Firma

SECCIÓN IX DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO

ANEXO A. CALENDARIO PARA LA REALIZACIÓN DE ESTUDIOS AL PERSONAL 2015

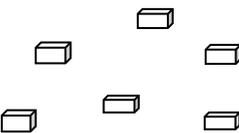
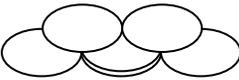
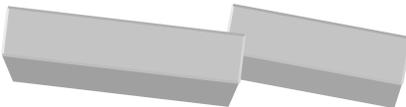
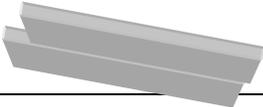
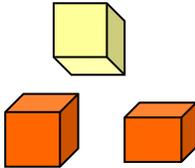
CONCEPTO	PRIMER PERIODO	SEGUNDO PERIODO
TOMA DE MUESTRA	MAYO DEL 7 al 11	SEPTIEMBRE DEL 2 al 6
ENTREGA DE RESULTADOS	EN LA PRIMERA QUINCENA DE JUNIO	EN LA PRIMERA QUINCENA DE OCTUBRE

ANEXO B TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

	se utiliza en calor seco o en fuego indirecto.
MICROONDAS	Método de calentamiento por medio de ondas eléctricas, las cuales producen una elevación de temperatura a los alimentos, modificando la actividad molecular, pero sin modificar la composición química de los mismos.

CORTE DE ALIMENTOS

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

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

CONTROL DE TEMPERATURA

PRODUCCIÓN

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

HOSPITALIZACIÓN Y COMEDOR

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

ANEXO. C TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

DILUCIONES ANTISÉPTICAS

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

ANEXO D MÉTODO DE CONTROL DE RACIONES SERVIDAS

PARA PERSONAL:

EL CONTROL SE LLEVARA SI ES POSIBLE IMPLEMENATAR UN SISTEMA PARA EL ACCESO MAS EFICIENTE Ò QUE EL DEPARTAMANE0 DE RECURSOS HUMANOS BRINDE UN LISTADO CON NUMERO DE EMPLEADOS Y POR TURNO 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 UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS Y EL PROVEEDOR.

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 E LUGAR Y HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

EL SERVICIO DE COMEDOR SE PROPORCIONARA EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO, UBICADO EN AVENIDA INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL NO. 5160, COLONIA MAGDALENA DE LAS SALINAS, DELEGACIÓN GUSTAVO A. MADERO, C.P.07760, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL, EN EL **PRIMER MINUTO A PARTIR DE LA FECHA SEÑALADA EN EL CONTRATO DERIVADO DE LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO Y HASTA LAS 24 HRS DEL 31 DE DICIEMBRE DE 2015.**

BAJO LOS SIGUIENTES HORARIOS:

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

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

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

- * EN ESTE HORARIO EL PERSONAL DE LA EMPRESA SUBIRÁ LOS ALIMENTOS E INICIARÁ EL ENSAMBLE POR CHAROLA DEPENDIENDO EL TIPO DE DIETA CORRESPONDIENTE PARA POSTERIORMENTE COMENZAR LA DISTRIBUCIÓN EN ARROS TERMICOS ADECUADOS AL NUMERO DE PACIENTES

- * 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 Y PACE DE GINECOLOGIA

- * 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.

i. PERSONAS SOLICITADAS

PERSONAL	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO
GERENTE GENERAL*	1	-----	-----
ENCARGADO DE TURNO GENERAL	1	1	1
ENCARGADO DE TURNO DIETAS CON EXPERIENCIA EN ÁREA CLÍNICA	1	2	1
CHEF	1	1	1
JEFE DE COCINA	1	1	1
JEFE DE COCINA DE DIETAS	1	1	1
AUXILIARES COCINEROS DE DIETAS	3	2	4
ENCARGADO DE ALMACÉN	1	1	1
COCHAMBRE	3	2	2
ALMACÉN DE VÍVERES AUXILIARES HOMBRES	4	2	1
COCINA GENERAL	9	9	15
AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	18	18	2
AUXILIARES PARA EL COMEDOR DE RESIDENTES MESEROS PARA COMEDOR	3	3	2
BARRA DE COMEDOR GENERAL	4	3	2
MESEROS PARA EL COMEDOR GENERAL	3	2	1
COMODINES O CUBRE	2	2	2

PERMISOS			
TOTAL	57	48	32

*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:

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.

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. CON RACIONES ESTIPULADAS POR LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS, CAMBIANDO LOS HORARIOS PARA LOS DIAS SABADOS, DOMINGOS O DIAS FESTIVOS:

TURNO	SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS	AUXILIARES COMEDOR GENERAL	AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	ALMACENISTAS
MATUTINO	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS	6.00 a 14:00 HORAS
VESPERTINO	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS
NOCTURNO	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS	NO HAY	21:30 a 6:00 HORAS

SABADOS DOMINGOS Y DIAS FESTIVOS

TURNO	SUPERVISORES Y/O ENCARGADOS	AUXILIARES COMEDOR GENERAL	AUXILIARES PARA HOSPITALIZACIÓN	ALMACENISTAS
MATUTINO	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS	6.30 a 14:00 HORAS
VESPERTINO	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS	13:30 a 21:30 HORAS
NOCTURNO	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS	21:30 a 6:00 HORAS

3. UNIFORME OBLIGATORIO DEL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS (DOTACION 2 VECES AL AÑO)

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

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

APARTADO “B”

1. RECURSOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

1. MATERIAL Y EQUIPO

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

EQUIPO Y MOBILIARIO	CANTIDAD
BÁSCULA CON CAP. DE 50 GR. A 10 KGS.	1 PIEZAS
BÁSCULA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 10 A 150 KG	1 PIEZA
BÁSCULA GRAMARIA DIGITAL CON CAPACIDAD DE 0 A 5 KG	3 PIEZA
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL DE CÍTRICOS	2 PIEZAS
CORTADOR DE VEGETALES	1 PIEZA
LICUADORA INDUSTRIAL CON CAPACIDAD DE 15 LITROS	4 PIEZAS
INSERTO DE ACERO INOXIDABLE P/BAÑO MARÍA CON TAPA	30 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 200 MM	10PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 150 MM	10 PIEZAS
INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	10 PIEZAS
½ INSERTO PERFORADO DE ACERO INOXIDABLE DE 100 MM	4 PIEZAS
LICUADORA DOMESTICA	6 PIEZAS
CAFETERA INDUSTRIAL CON CAP. DE 200 TAZAS	2 PIEZAS
CARRO DE SUPERMERCADO	2 PIEZAS
PLATAFORMA MÓVIL	1 PIEZA
FILTRO INDUSTRIAL PARA AGUA	2 PIEZA
CHAROLA PERFORADA PARA VAPORERA	6 PIEZAS
CARRO DOLLY	4 PIEZAS
COLADORES CHINOS	8 PIEZAS
EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL	2 PIEZA
MACHACADOR DE FRIJOLES ACERO INOXIDABLE TRIPLE ESFUERZO	6 PIEZAS
REBANADORA DE CARNES FRÍAS	1 PIEZA
HORNOS DE MICROONDAS 1.5 PIES CÚBICOS	8 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 5 LTS.	3 PIEZAS
TANQUE TERMO PARA LÍQUIDOS DE 20 LTS.	8 PIEZAS

REFRIGERADOR INDUSTRIAL DE DOS PUERTAS	3 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 1.80 CM X 77 CM	32 PIEZAS
MESA RECTANGULAR CON ESQUINAS REDONDEADAS MEDIDAS 2.44 CM X 77 CM	4 PIEZAS
SILLA PLEGABLE ERGONOMICA	190 PIEZAS
HORNO PANADERO CON DOS DIVISIONES PARA ATENDER	1,000 RACIONES EN UN SERVICIO
PLANCHA FREIDORA INDUSTRIAL CAPACIDAD SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZA
BAÑO MARÍA DE VAPOR	2 PIEZA
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO	2 PIEZA
BAÑO FRÍO O BARRA DE ENSALADAS SEGÚN VOLÚMENES	2 PIEZAS
MARMITAS	4 PIEZAS
VAPORERA CON 3 COMPARTIMIENTOS	1 PIEZA
ESTUFON INDUSTRIAL CON 3 HORNILLAS	4 PIEZAS
ESTUFON INDUSTRIAL CON 2 HORNILLAS	1 PIEZA
FABRICA DE HIELO CON CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE 500 KILOS CADA 24 HORAS	1 PIEZA
CARRO TÉRMICO PARA EL TRASLADO DE ALIMENTOS DE PACIENTES	5 PIEZAS
CARRO PARA EVENTOS ESPECIALES	2 PIEZA
ANAQUELES PARA ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA DE USO RUDO	18 PIEZAS
CONGELADOR INDUSTRIAL (GRANDE) CAPACIDAD 442 LTS	2 PIEZAS
TARIMAS PARA PLATAFORMA MÓVIL	CANTIDAD NECESARIA
ESCALERA DE ALUMINIO EXTENSIBLE Y TIJERA 3 TRAMOS DE 6.30 MTS	1 PIEZA
DIABLO	1 PIEZA
DESPACHADOR DE AGUA PARA GARRAFONES	2 PIEZAS
TERMÓMETRO DIGITAL PARA TOMA DE TEMPERATURA DE CAMARA	2 PIEZAS
TERMÓMETRO DIGITAL PARA TOMA DE TEMPERATURA DE REFRIGERADOR 2 PUERTAS	2 PIEZAS

2. UTENSILIOS Y ACCESORIOS

UTENSILIOS	PERSONAL Y RESIDENTES	PACIENTES
PINZAS PARA PAN	10 PIEZA	15 PIEZA
CUCHARÓN DE 10 CM. DE DIÁMETRO	20 PIEZA	25 PIEZAS
CUCHARA DE SERVIR ACERO INOXIDABLE	25 PIEZAS	25 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AMARILLO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO BLANCO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO CHEF 8 PULGADAS CON MANGO AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR VERDE	20 PIEZAS	15 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AMARILLA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR ROJO	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR AZUL	5 PIEZAS	5 PIEZAS
TABLA DE POLIETILENO PARA PICAR COLOR BLANCA	5 PIEZAS	5 PIEZAS
CUCHILLO MONDADOR	5 PIEZAS	3 PIEZAS
ABRELATAS DOMESTICO	6 PIEZAS	5 PIEZAS

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

3. ENSERES DE COCINA Y COMEDOR

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

TAZÓN DE MELANINA DE (5 DIFERENTES COLORES)			450 PIEZAS
TAZÓN DE LOZA DE CERÁMICA	700 PIEZAS	300 PIEZAS	
TAZA DE LOZA DE CERÁMICA		350 PIEZAS	
TAZA DE MELAMINA 200 ML NO	2,400 PIEZAS VER NOTA		
TAZA DE MELANINA DE COLOR			450 PIEZAS
VASO DE POLICARBONATO NO	2,400 PIEZAS VER NOTA	300 PIEZAS	
VASOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE DIFERENTES COLORES PARA CADA PISO			450 PIEZAS
CHAROLAS DE FIBRA DE VIDRIO TRAPECIO	700 PIEZAS	350 PIEZAS	
CHAROLAS RECTANGULAR DE FIBRA DE VIDRIO PARA PACIENTES (38 X 51 CM)			200 PIEZAS
CUBIERTOS DE SERVICIO (CUCHARÓN, CUCHARA, PINZAS, TENEDOR Y VOLTEADOR)	8 JUEGOS	4 JUEGOS	12 JUEGOS
JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE (4 PIEZAS)	2,400 JUEGOS VER NOTA	300 JUEGOS	

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

NOTA: EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERA TENER EN STOCK 2,400 JUEGOS DE CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE DE CUATRO PIEZAS, 2400 TAZAS DE MELAMINA Y 2,400 VASOS DE VIDRIO AFÍN DE ENTREGARLOS EN PROPIEDAD A TODOS LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL, TOMANDO EN CUENTA LA RELACIÓN QUE EL MISMO HOSPITAL PROPORCIONARA AL PROVEEDOR. LA ENTREGA SERÁ A MAS TARDAR EL SIGUIENTE DÍA DE HABER INICIADO SU CONTRATO. LA ENTREGA SE REALIZARA POR PARTE DE LA UNIDAD DE SERVICIOS ALIMENTICIOS HOSPITALARIOS EN UNA SOLO EXHIBICIÓN.

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

C/N: CANTIDAD NECESARIA.

LA LOZA DESECHABLE AL SER SU CONSUMO VARIABLE DE ACUERDO AL NÚMERO DE

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

4. STOCK DE VÍVERES

ABARROTES	
ALIMENTO	CANTIDAD
LECHE MEJOR O IGUAL QUE MARCA LALA O ALPURA (LYNCOTT) MARCA RECOMENDADA	50 LITROS.
AZÚCAR	15 KILOS
ARROZ MEJOR O IGUAL QUE MARCA MORELOS)	50 KILOS
FRÍJOL	5 KILOS
ACEITE VEGETAL DE MAÍZ, GIRASOL, CÁRTAMO O ACEITE DE OLIVA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL MARCA RECOMENDADA	1 CAJA
HUEVO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BACHOCO	1 CAJA.
PECHUGA DE POLLO Y CONSOMÉ DE POLLO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA KNOR SUIZA	5 KG C/U
BISTEC DE RES	50 PIEZAS
PECHUGA APLANADA	50 PIEZAS
JAMÓN DE PAVO (MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA SWAN O FUD EN PIEZA)	1 PIEZA ENT.
QUESO FRESCO (PANELA, DOBLE CREMA PARA RAYAR) MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LOS VOLCANES O NESTLE EN PIEZA	5 KILOS
MANTEQUILLA, MARGARINA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA IBERIA	5 KILOS
FRUTA EN ALMÍBAR (PERA, CASCOS DE GUAYABA, DURAZNOS, PIÑA, MANGO E HIGOS). MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	2 CAJAS
MERMELADA (PIÑA, FRESA Y DURAZNO)MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA MC CORNIC O LA COSTEÑA	2 FRASC. C/U
CEREAL PARA BEBE DE ARROZ, TRIGO Y AVENA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLÉ	1 LATA C/U
JUGOS EMBOTELLADOS O ENVASADOS EN TETRAPACK (MANZANA, MANGO, GUAYABA, DURAZNO, NARANJA, Y UVA) DE 250 ML. MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BOING O JUMEX)	50 PIEZAS
CAJETA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA CORONADO Ò MC MACORMIC	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 Ò GARI	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 Ò NAIR	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 Ò LALA	16 PIEZAS
YOGURT INDIVIDUAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O ALPURA Ò LALA	20 PZAS.
BEBIDA LACTEA FERMENTADA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA YAKUL O CHAMITO Ò BIO4	20 PIEZAS
AGUA EMBOTELLADA DE LITRO Y MEDIO MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BONAFOND Ò KIRKALND	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 Ò LALA	25 PIEZAS
PIMIENTA, COMINO, CLAVO, SAL DE AJO, ORÉGANO	100 G. C/U
BOMBONES, GOMITAS Y DULCES	1 BOLSA C/U
MAYONESA MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA MC. CORNICK O KRAFT	1 FRASCO GDE.
PURÉ DE TOMATE MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA DEL FUERTE O LA COSTEÑA	2 LATAS
CHILES EN VINAGRE Y CHIPOTLES ADOBADOS MEJOR QUE LA MARCA LA COSTEÑA O HERDEZ	1 LATA C/U.
SAL DE MESA	2 KILOS
PAPAYA	30 KILOS
LIMÓN	15 KILOS
NARANJA	30 KILOS
MANZANA, PERA O PERON	3 CAJAS (1 DE C/U)
CEREALES (HOJUELAS DE MAÍZ DE SABOR NATURAL, AZUCARADO Y DE CHOCOLATE, DE FIBRA Y GRANOLA) 720 G. MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA NESTLE O KELLOGS	3 CAJAS DE C/U
PAN DE CAJA, TOSTADO E INTEGRAL MEJOR O IGUAL QUE LA MARCA BIMBO)	5 PAQUETES C/U
GALLETAS MARIAS Y GALLETAS SALADAS GAMESA	3 CAJAS DE C/U
SOBRES DE TÉ (YERBABUENA Y MANZANILLA) LAGGS	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.
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 EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA ATENDER LAS NECESIDADES DE LOS COMEDORES, COCINA CENTRAL, COCINETAS Y ALMACÉN.

NO SE DEBE UTILIZAR LOS MECHUDOS PARA EL ASEO DEL PISO, SOLO SE USARAN ESCOBA, JALADOR Y JERGA, ESTOS DEBERÁN DESINFECTARSE Y LAVARSE DOS VECES POR TURNO.

EL MATERIAL DE ASEO (JABÓN LÍQUIDO, CESTO DE BASURA Y TOALLAS DE PAPEL) SE ADMINISTRARÁN EN EL LAVAMANOS DEL COMEDOR GENERAL Y DE RESIDENTES.

EL ASEO DE LAS MESAS DEBERÁ REALIZARSE PERIÓDICAMENTE, TANTAS VECES SEA NECESARIO POSTERIOR AL USO DE LAS MISMAS.

C/N: CANTIDAD NECESARIA

EL PERSONAL OPERATIVO OCUPARA FRANELA BLANCA PARA SUS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA DIARIA.

PARA LA LIMPIEZA DE STUFONES Y PLANCHA TENDRA QUE UTILIZAR JERGA.

APARTADO “C”

1.ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

1 GRAMAJES

ALIMENTO	P.N. COCIDO
LECHE	
LECHE SEMIDESCREMADA SOLA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	200 ML
LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA PARA USO EXCLUSIVO DE PACIENTES (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL QUE LALA O ALPURA)	250 ML
LECHE DE SOYA LIQUIDA (DE CALIDAD MEJOR O IGUAL A ADES)	200 ML
PARA ATOLES Y CAFÉ (INFUSIÓN) MAIZENA	150 ML
PARA CHOCOLATE (MEJOR O IGUAL QUE IBARRA)	200 ML
PARA SOPAS, CREMOSAS Y POSTRES	100 ML
YOGURT DE SABORES (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	150 GRS
YOGURT NATURAL (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA O LALA)	150 GRS
YOGURT DE SABORES PARA BEBER (MEJOR O IGUAL QUE ALPURA 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)	200 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, NESTLE Ò LYNCOTT)

RELLENAR	60 GRS
GRATINAR	30 GRS
ESPOLVOREAR	15 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

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

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	150 GRS
POLLO COMO PLATILLO PRINCIPAL CON HUESO	250 GRS
PESCADO REBANADO	150 GRS
ATÚN (MEJOR O IGUAL A MARCA DOLORES Ò NAIR)	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)	80 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 NATURAL CON HUESO	180 GRS
COSTILLA DE RES	180 GRS
POLLO DESMENUZADO (PARA PLATILLO PRINCIPAL)	90 GRS
BACALAO	150 GRS
SUADERO	150 GRS
LONGANIZA	90 GRS
ALIMENTO	P.N. COCIDO

HUEVO:

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

FRUTAS:

JUGO (BOING), MANGO, MANZANA, UVA, ETC.	200 GRS
PARA AGUA (DE F.C. ALTO)	50 GRS
PARA AGUA (DE F.C. BAJO)	35 GRS
PARA POSTRE EN PIEZA (FRESCA)	150 GRS
PARA POSTRE PICADA (FRESCA)	150 GRS
PARA COCTEL (MÍNIMO TRES VARIANTES)	200 GRS
COMO PLATO PRINCIPAL	300 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (TIPO CASERO)	90 GRS
FRUTA COCIDA SIN AZÚCAR	120 GRS
FRUTA EN ALMÍBAR (MEJOR O IGUAL QUE HERDEZ O LA COSTEÑA)	120 GRS
LIMÓN PARA AGUA	30 GRS

VEGETALES:

PARA ENSALADA MIXTA FRESCA	150 GRS
PARA ENSALADA COCIDA	150 GRS
PARA VEGETALES AL HORNO	150 GRS
PARA SOPA DE VEGETALES	100 GRS
PARA SOPA CON PASTA	40 GRS
PARA PLATILLO PRINCIPAL (GUISADO)	250 GRS
PARA GUARNICIÓN	60 GRS
PAPA PARA GUISADO	40 GRS

PARA PURÉ	130 GRS
PARA JUGO	200 GRS
PARA RELLENAR	80 GRS
PARA SOPA CREMA (SEGÚN ALMIDONES)	100 GRS
LECHUGA PARA ENSALADA	100 GRS
CHAMPIÑÓN PARA ENSALDAS	50 GRS
ESPINACAS PARA ENSALADAS	100 GRS

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

JITOMATE:

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

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, PRONTO ò GAMESA)	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	60 GRS
ROSCA DE REYES	60 GRS
EMPANADAS	120 GRS
PAMBAZOS	70 GRS
TAMALES EN PROMEDIO	2 PZAS DE 75 GRS C/U
TAMAL OAXAQUEÑO	150 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

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 Ò GARI	150 ML
ACEITE DE OLIVO PARA ADEREZO MEJOR O IGUAL A LA MARCA IBARRA	10 MLS
ACEITE PARA CAPEAR O FREIR MEJOR O IGUAL A LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL	60 MLS
ACEITE PARA GUIJAR MEJOR O IGUAL A LA MARCA CAPULLO Ò CRISTAL	5 MLS

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)	50 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)	10 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	50 GRS
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 SPLENDA (SUCRALOSA)	1 SOBRE
AZÚCAR PARA POSTRE	10 GRS
CAJETA PARA ATOLE CORONADO	20 GRS
CAJETA PARA POSTRE CORONADO	20 GRS
MERMELADA MEJOR O IGUAL A LA MARCA M'C CORMICK	20 GRS
MIEL DE ABEJA MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOTA	20 GRS
MIEL DE MAPLE MEJOR O IGUAL A LA MARCA PRONTO	20 GRS
PILONCILLO	30 GRS
COLACIÓN NAVIDEÑA	100 GRS
CIRUELA PASA	10 GRS
GOMITAS	25 GRS

BOMBONES	15 GRS
COCADAS	35 GRS
PALANQUETAS	30 GRS
ALEGRÍAS	50 GRS
CARAMELOS	24 GRS
CHOCOLATE EN BARRA COMO POSTRE MEJOR O IGUAL A LA MARCA CARLOS V	1 PZA

POSTRES

ATE	60 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
MUEGANOS	60 GRS
PASTEL	100 GRS
DULCE CRISTALIZADO	50 GRS
CHOUX	80 GRS
MOUSSE	100 GRS

SEMILLAS Y LEGUMINOSAS

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

NOTA: NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS SIN MARCA COMO CREMA, QUESO Y EMBUTIDOS, ETC. ESTOS DEBEN LLEGAR CON FECHA DE CADUCIDAD VISIBLE Y LEGIBLE, EL SELLO DEBE SER DE LA EMPACADORA CORRESPONDIENTE Y NO ETIQUETAS SOBREPUESTAS. DE NO CUMPLIR CON LO ESTIPULADO, SE REGRESARÁ EL ALIMENTO POR NO CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CALIDAD DEL PRODUCTO REQUERIDO.

NO SE ACEPTARÁN PRODUCTOS ENVASADOS, ENLATADOS O EMPAQUETADOS, QUE NO CONTENGAN FECHA DE CADUCIDAD Y/O SE ENCUENTREN ABOLLADOS.

LA CAJETA, MERMELADA, LECHE CONDENSADA Y MIEL DEBERÁ MANEJARSE EN LOS TAMAÑOS Y PRESENTACIONES QUE LE CONVenga AL PRESTADPR DEL SERVICIO; SIN EMBARGO, COMO HIGIENE Y PULCRITUD EN LOS RECIPIENTES QUE CONTENGAN ESOS PRODUCTOS.

PRODUCTO CUYA MARCA NO SEA RECONOCIDA, DEBE DE PRESENTARSE SU FICHA TECNICA 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 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS INDISPENSABLES Y SEA RECHAZADA POR EL PERSONAL DE ESTA UNIDAD. EL LICITANTE DEBERA REPONERLA EL MISMO DÍA EN QUE FUE REGRESADA EN UN HORARIO DE 15:00 A 17: HORAS Y SI ES CARNICO SERA EL SIGUIENTE DIA.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS PARA PACIENTES

VALOR CALÓRICO DE LA DIETA

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

DIETA NORMAL:

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

DIETA HIPERPROTÉICA E HIPERCALÓRICA:

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

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

DIETA BLANDA:

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

SE UTILIZARAN FRUTAS COCIDAS, EN ALMÍBAR O NATURALES QUE NO SEAN

CÍTRICAS Y DE CONSISTENCIA DURA, SE 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 MÉDICO, 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, AZÚCARES Y CON UN ALTO CONTENIDO DE FIBRA. SE EMPLEAN PARA EL TRATAMIENTO DE LA OBESIDAD, DIABÉTICOS OBESOS, HIPERTENSOS OBESOS, PACIENTES CON DISLIPIDEMIA OBESOS. EL CONTENIDO DE SAL DEPENDERÁ DE LA ENFERMEDAD DE BASE QUE PADEZCA EL PACIENTE.

DIETA LICUADA.

SE OFRECERÁ UNA DIETA LICUADA CUANDO EL PACIENTE POR SU PADECIMIENTO NO PODRÁ MASTICAR LOS ALIMENTOS YA SEA POR UN PROBLEMA BUCAL, DIGESTIVO. SE UTILIZA COMO DIETA DE TRANSICIÓN EN LA ALIMENTACIÓN POR

SONDA. TODOS LOS ALIMENTOS SE OFRECERÁN LICUADOS Y COLADOS. POR LO QUE SE SOLICITARÁ CARNE COMO POLLO, MOLIDA DE RES MAGRA, HÍGADO DE POLLO, JAMÓN, YOGURT BEBIBLE, LECHE, SOPAS CREMA, LICUADOS CON FRUTA Y/O ENVASADOS, JUGOS NATURALES, ENVASADOS, FRUTA Y VERDURA COCIDA, MOLIDA Y COLADA. EVITANDO ALIMENTOS QUE PROVOQUEN FLATULENCIA COMO SANDIA, MELÓN, CALABACITA, BRÓCOLI, COL, COLIFLOR Y FRIJOLES.

DIETA ESTERIL

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

DIETA PARA PACIENTE CON INSUFICIENCIA RENAL:

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

DIETA A COMPLACENCIA

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

DIETA EN GASTROCLISIS

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

“LAS NUTRILOGAS 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, PRENSADOS FINAMENTE QUE DAN DIFERENTES CONSISTENCIAS: TALES COMO SOPAS, CALDOS, CONSOMÉS, LECHE, YOGURT, JUGOS Y PURÉS DE VERDURAS COLADOS, CEREALES COCIDOS EN PURÉ, CARNE Y POLLO MOLIDO, CONDIMENTOS AL GUSTO, EN ALGUNOS CASOS PUEDE RECURRIR A LA UTILIZACIÓN DE PREPARADOS COMERCIALES

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

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

DIABÉTICO (SIN AZÚCAR, CON SAL)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR, CON SAL)	HIPOSÓDICA (SIN SAL, CON AZUCAR)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE DE VAINILLA SIN AZÚCAR	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE
TÉ CON SUSTITUTO DE AZÚCAR	TE CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO DE MANGO	TÉ
OMELETT DE NOPALES	OMELETT DE ZANAHORIA C/QUESO	OMELET DE NOPALES	OMELET CON NOPALES
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAPAYA	TORTILLA
PAPAYA	GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAN INTEGRAL	GELATINA DE AGUA
GELATINA DE PIÑA LIGHT	PAPAYA	GELATINA DE PIÑA	PAPAYA

COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE	SOPA CREMA DE CHAYOTE	PURE DE CHAYOTE	PURÉ DE CHAYOTE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL
ENTOMATADO DE POLLO (C/CHAYOTE Y CALABAZA)	POLLO A LA JARDINERA (C/CHAYOTE)	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS	ENTOMATADO DE POLLO C/PAPAS (1 PZA)
MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA	MANZANA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE QUESO OAXACA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
C/ TORTILLAS DE MAIZ	C/ TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)	TORTILLA DE HARINA (2 PZAS)
COCTEL DE FRUTAS (MANZANA CON PAPAYA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS (3 FRUTAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
SALSA DE PICO DE GALLOCON AGUACATE	JITOMATE MONDADO	CHAYOTE COCIDO	CHAYOTE COCIDO
			Sección IX
			DESCRIPCION TECNICA DE LOS BIENES.
MENÚ # 1	*****	*****	
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL (SIN SAL, CON AZÚCAR)	RENAL DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL, CON AZÚCAR)
DESAYUNO			
LECHE FRÍA CON VAINILLA CON AZÚCAR	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SIN LECHE	TÉ

JUGO ENVASADO DE MANZANA	JUGO ENVASADO DE MANZANA	TÉ DE MANZANILLA CON SUSTITUTO DE AZUCAR	JUGO ENVASADO
OMELET DE ZANAHORIA	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/NOPALES)	OMELET DE CLARA DE HUEVO (C/ NOPALES)	OMELET CON CLARAS DE HUEVO Y ZANAHORIA
PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	MANZANA AL HORNO Y PAPAYA	PAPAYA C/ AMARANTO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE PIÑA	CHAYOTES AL VAPOR	PAN DE CAJA INTEGRAL	GELATINA DE PIÑA
COMIDA			
SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE	SOPA CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO S/SAL	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO SIN SAL	ARROZ ROJO
POLLO A LA JARDINERA C/PAPA Y ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ ZANAHORIA	POLLO ALA JARDINERA C/ZANAHORIA	POLLO A LA JARDINERA (C/ PAPA Y ZANAHORIA)
COMPOTA DE MANZANA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	GUAYABA COCIDA Y SANDIA	COMPOTA DE MANZANA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE HORCHATA S/LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LEHCE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			ALEGRÍA
CENA			
ATOLE DE AVENA CON LECHE	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA 1/2 VASO	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA 1/2 VASO	ATOLE DE AVENA CON LECHE DE SOYA
JUGO DE FRUTA NATURAL	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	JUGO NATURAL
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA CON TORTILLA DE MAIZ	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA
TORTILLAS DE HARINA (2 PIEZAS)	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CON TORTILLA DE MAIZ	CON TORTILLA DE MAIZ
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CHAYOTES COCIDOS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS
CHAYOTES COCIDOS	PAN TOSTADO CON	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS

	MERMELADA		
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO CON MERMELADA
MENÚ # 2			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TACOS DE PAPA 3 PIEZAS, CON	TACOS DE PAPA 3 PIEZAS, CON	QUESDILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA C/CREMA Y QUESO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLA DE HARINA
CREMA Y QUESO	CREMA Y QUESO	CHAYOTES COCIDOS	CHAYOTES COCIDOS
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	GELATINA DE COLORES
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	GELATINA DE COLORES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE COLORES	GELATINA DE COLORES		
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
ZANAHORIA RALLADA C/SAL Y LIMON	ZANAHORIA RALLADA C/SAL Y LIMON	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA	ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA
HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO C/BOLLO (150g)	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO (150G)	HARBURGUESA DE RES C/CLARA DE HUEVO A LA PLANCHA 150g
PERA	CON MAYONESA Y SALSA CATSUP	TORTILLA	PERA AL HORNO
TORTILLA	PERA	PERA AL HORNO	AGUA DE NARANJA

AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA NATURAL	AGUA DE NARANJA	TORTILLA
CENA			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	CALABACITAS A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
BOLILLO	BOLILLO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN BLANCO DE CAJA
PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DE DULCE 1 PIEZA (40g)	PAN DULCE S/COBERTURA 1 PZA 40g	GELATINA EN AGUA
MENÚ # 2			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA
ROLLOS DE JAMÓN	ROLLOS DE JAMÓN	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA
CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES GRATINADOS	CHAYOTES	CHAYOTE
COCTEL DE FRUTAS	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL CON FUTA	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA DE LIMÓN LIGHT	GELATINA DE LIMÓN LIGHT		
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS

SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE
HAMBURGUESA DE RES 150g	ZANAHORIAS A LA MANTEQUILLA	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN S/ SAL
PERA	HAMBURGUESA DE RES 150g	HAMBURGUESAS DE RES AL HORNO 150g	HAMBURGUESA DE RES AL HORNO 150g
AGUA DE NARANJA	PERA AL HORNO	PERA	PERA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
LECHE	LECHE	MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
GLEATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE AGUA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 2			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL, CON AZUCAR)	NEFROPATA DIABÉTICO(S/ AZUCAR, SAL)	BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)
DESAYUNO			
JUGO ENVASADO	MALTEADA DE FRESA	LECHE	JUGO ENVASADO
TE DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA

QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLAS DE HARINA	CHAYOTES C/ QUESO PANELA	CHAYOTES C/ QUESO PANELA	QUESADILLAS DE PAPA EN TORTILLA DE HARINA
CHAYOTE COCIDO	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	CHAYOTE COCIDO
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	PAN TOSTADO CON MIEL	COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	JUGO DE NARANJA NATURAL
COMIDA			
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS, POCO CALDO, SIN SAL.	SOPA DE VERDURAS, POCO CALDO, SIN SAL	SOPA DE VERDURAS SIN SAL
SOPA DE CODO AL HORNO CON JITOMATE	PEPINOS C/ LIMÓN S/ SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL	SOPA DE CODO AL HORNO SIN SAL
ZANAHORIA A LA MANTEQUILLA	HAMBURGUESA DE RES A LA PLANCHA	PEPINOS CON LIMON	ZANAHORIA AL VAPOR
HAMBURGUESAS DE POLLO AL HORNO	PERA AL HORNO	HAMBURGUESA DE RES A LA PLANCHA	HAMBURGUESA DE POLLO C/CLARA DE HUEVO A LA PLANCHA
PERA AL HORNO	TORTILLA	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO
TORTILLA	AGUA DE NARANJA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE NARANJA COLADA		AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
CENA			
MALTEADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO CON MERMELADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
PAN BLANCO DE CAJA	PAN BLANCO DE CAJA	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL DE CAJA
GELATINA	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA Y AZUCAR	GALLETAS HABANERAS CON MARGARINA	CHAMPIÑONES

	CHAMPIÑONES COCIDOS	CHAMPIÑONES	
MENÚ # 3			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	LECHE FRÍA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR (150g)
GUAYABAS 2 PZAS	GUAYABAS 2 PZAS	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ BLANCO CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON CHAMPIÑONES
FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO EMPANIZADO	FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO
ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y JÍCAMA	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR	VERDURAS MIXTAS AL VAPOR
DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA	DURAZNOS COCIDOS CON CANELA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA

AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE CHAMPIÑÓN A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES A LA MEXICANA CON TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA PICADA COCIDA	FRUTA AL HORNO
EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA	EJOTES A LA MEXICANA
MENÚ # 3			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA, JITOMATE Y AGUACATE)	SANDWICH DE JAMÓN (C/PAN INTEGRAL, QUESO, CREMA Y AGUACATE)	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	EJOTES AL VAPOR	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE
GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS 150g	CASCOS DE GUAYABA COCIDO 150g	GUAYABAS 2 PZAS MEDIANAS (150G)	GUAYABA 2 PZAS (150g)
GELATINA DE MOSAICO	GELATINA DE MOSAICO	GELATINA DE MOSAICO EN	GELATINA DE MOSAICO EN

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

		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE	ATOLE DE AVENA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO	TÉ DE HOJA DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR	EJOTES AL VAPOR
CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR (200G)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
			JUGO DE PAPAYA CON NARANJA
COMIDA			
SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)
ARROZ CON CHAMPIÑONES	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	SOPA DE PASTA (ESTRELLITA)	ARROZ BLANCO
FILETE DE PESCADO AL HORNO	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO 60g	FILETE DE PESCADO AL HORNO
VERDURAS MIXTAS AL VAPOR			
DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (2 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA (4 PZAS)	DURAZNOS COCIDOS C/ CANELA Y AMARANTO 2 PZAS
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA CON AZUCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZUCAR	AGUA DE JAMAICA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ C/ LECHE

			DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES ALA MEXICANA C/TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA INTEGRAL	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES GUISADOS CON CEBOLLA EN TORTILLA DE HARINA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA CON MARGARINA,	ENSALADA MIXTA CON MARGARINA,	ENSALADA MIXTA
FRUTA AL HORNO	SIN PAPA	SIN PAPA	FRUTA AL HORNO
GELATINA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO	NUECES
MENÚ # 4			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS
MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR	MANGO EN ALMIBAR
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	FLAN NAPOLITANO	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETI AL HORNO

ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGA EMPANIZADA	NUGGETS DE POLLO	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/JITOMATE
NARANJA EN FLOR	NARANJA EN FLOR	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE, C/ AZUCAR
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO PANELA CON PAN INTEGRAL	SÁNDWICH DE QUESO PANELA C/ AGUACATE, JITOMATE	EJOTES A LA MEXICANA
MAYONESA Y JITOMATE	MAYONESA Y JITOMATE	Y CREMA	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	GELATINA DE ANÍS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA	PAN DE CAJA
MENÚ # 4			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	JUGO ENVASADO	ATOLE S/LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS

PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	GELATINA DE AGUA
GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA SIN AZÚCAR	GELATINA DE AGUA	TORTILLAS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL	CONSOMÉ CON VERDURAS S/ SAL
ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO CON QUESO	ESPAGUETTI ROJO	ESPAGUETTI ROJO
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	CHAYOTES SALTEADOS	ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA
PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE	PECHUGA AL HORNO GUIADO CON JITOMATE
NARANJA	CASCOS DE GUAYABA	NARANJA	NARANJA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LECHE	TÉ	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE
TÉ	LECHE	TÉ	TÉ
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	JICAMA RALLADA	JICAMA RALLADA
MANZANA	MANZANA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GALLETAS MARIAS 4 PZAS	GALLETAS MARIAS 4 PZAS

MENÚ # 4			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
JUGO ENVASADO	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA SABOR VAINILLA
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	JUGO ENVASADO
FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	FAJITAS DE RES CON VERDURAS	QUESO PANELA A LA PLANCHA CON VERDURAS
PAPAYA	MANGO EN ALMIBAR (2 MITADES)	MANZANAS COCIDAS (2 PZAS)	PAPAYA CON AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS CON MERMELADA (5 PZAS)	GALLETAS HABANERAS CON MANTEQUILLA (5 PZAS)	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS SIN SAL	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	CONSOMÉ CON VERDURAS
ESPAGUETI AL HORNO	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	ESPAGUETI AL HORNO
CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES AL VAPOR	PECHUGA AL HORNO GUISADO CON JITOMATE	CHAYOTES AL VAPOR
PECHUGAS AL HORNO C/ JITOMATE	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE	CHAYOTES SALTEADOS	PECHUGA AL HORNO C/ JITOMATE
CASCOS DE GUAYABA	CACOS DE GUYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS (100g)	CASCOS DE GUAYABA
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN C/ CHIA

CENA			
ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHE	ATOLE DE AMARANTO S/ LECHUGA	ATOLE DE AMARANTO C/ LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	TORTITAS DE EJOTE	ATÚN A LA JARDINERA C/ AGUACATE
ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	MANZANA AL HORNO CON MERMELADA
FRUTA AL HORNO	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA	PAN DE CAJA INTEGRAL
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS MARIAS 4 PZAS
MENÚ # 5			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE SIN LECHE SABOR FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	QUESADILLAS CON QUESO OAXACA 2 PZAS C/ TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA)
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS
COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS CON GRANADINA	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	FLAN DE VAINILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	SOPA DE CALABAZA

ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	PECHUGA CON VERDURAS EN CALDILLO DE JITOMATE
PIÑA	PIÑA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA CON AZUCAR Y CANELA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA S/ LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE S/ LECHE
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)
CEREAL BRAN FLAKES	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS S/ CREMA
PLÁTANO	PLÁTANO	HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS
HUEVO DURO CON LIMÓN	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO	PLÁTANO
ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO MANCHEGO	ATE CON QUESO PANELA	ATE
MENÚ # 5			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAIZENA SABOR FRESA S/ LECHE

TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	JUGO ENVASADO	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA CON QUESO OAXACA 2 PZAS (TORTILLA DE HARINA INTEGRAL)	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA	QUESADILLAS DE CHAMPIÑONES Y/O FLOR DE CALABAZA
AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS
COCTEL DE FRUTAS NATURALES	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT		
COMIDA			
CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZA	CREMA DE CALABAZAS S/ LECHE	CREMA DE CALABAZAS S/LECHE
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE	TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE
JITOMATE	DE JITOMATE	JITOMATE	JITOMATE
PIÑA	PIÑA COCIDA C/CANELA	PIÑA	PIÑA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA S/LECHE
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
TE	TE	JUGO EN VASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO
CEREAL BRAN FLAKES	CEREAL SIN AZÚCAR	CEREAL SIN AZÚCAR	ENSALADA DE POLLO CON MARGARINA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN	HUEVO COCIDO CON LIMÓN	PLÁTANO	GALLETAS HABANERAS 5 PZAS

PERA	PERA AL HORNO	HUEVO DURO CON LIMÓN	PLÁTANO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	ATE	ATE
MENÚ # 5			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA CON LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON SABOR FRESA
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)	QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y/O CHAMPIÑONES (2 PZAS)
REBANADAS DE AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	REBANADAS DE AGUACATE
COCKTAIL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE GROSELLA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
			ALEGRÍA
COMIDA			
SOPA DE CALABAZA	CALABAZAS SALTEADAS	CALABAZAS SALTEADAS	SOPA DE CALABAZA
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO
TORTAS DE CARNE EN CALDILLO DE JITOMATE	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	TORTAS DE POLLO C/CLARA DE HUEVO EN CALDILLO DE JITOMATE (1 PZA)	PECHUGA ASADA CON VERDURAS AL VAPOR EN CALDILLO DE JITOMATE
PIÑA COCIDA C/ AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA	PIÑA COCIDA C/ CANELA	PIÑA COCIDA C/AZUCAR Y CANELA
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

AGUA DE HORCHATA SIN LECHE			
			JUGO DE NARANJA
CENA			
LECHE FRÍA	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	LECHE BAJA EN GRASA
JUGO ENVASADO (DURAZNO)	JUGO ENVASADO (DURAZNO)	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
CEREAL SIN AZÚCAR	TOSTADAS DE POLLO CON CREMA	ENSALADA DE POLLO CON CREMA	CEREAL BRAN FLAKES
HUEVO DURO CON LIMÓN	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	GALLETAS HABANERAS 30 GR.	PLÁTANO
PLÁTANO	PERA AL HORNO	PERA AL HORNO	CLARA DE HUEVO (2) PIEZAS
ATÉ	PAN CON MERMELADA	PAN CON MARGARINA	ATÉ
MENÚ # 6			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	LECHE NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOT CAKES C/ MERMELADA	HOT CAKES CON MANT. Y MERMELADA	HOT CAKES C/ MERMELADA	POLLO AL HORNO
ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	ROLLOS DE JAMÓN DE PAVO (2 PZAS)	CALABACITAS AL VAPOR
PAPAYA	YOGURT	PAPAYA	PAPAYA
GELATINA DE NARANJA	PAPAYA	GELATINA DE NARANJA	PAN DE CAJA
	GELATINA DE NARANJA		GELATINA DE NARANJA
COMIDA			

SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA RUSA	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS(ZANAHORIA Y PAPA C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS COCIDAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDIA	SANDIA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA COLADA
CENA			
TÉ	LECHE FRÍA	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)	JUGO ENVASADO (NARANJA)
MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	MEDIAS NOCHES CON SALCHICHA DE PAVO, CATSUP Y MOSTAZA	ROLLOS DE VERDURAS S/POLLO
PICO DE GALLO	PICO DE GALLO	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTE AL VAPOR
COCKTAIL DE FRUTA (SANDÍA, PIÑA, PAPAYA Y 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
MENÚ # 6			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			

YOGURT NATURAL	YOGURT NATURAL	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO C/ MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO CON MARGARINA (1 PZA)	POLLO AL HORNO (1 PZA)
SALSA MEXICANA S/ CHILE	CALABACITAS SALTEADAS	SALSA MEXICANA S/ CHILE	SALSA MEXICANA S/CHILE
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	PAPAYA	PAPAYA
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN TOSTADO	PAN TOSTADO
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIAS Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y CHAYOTE C/CREMA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS (ZANAHORIA Y PAPA)
SANDÍA NO MADURA	MANZANA COCIDA	SANDIA	SANDIA
GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (4 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)	GALLETAS HABANERAS (8 PZAS)
AGUA DE NARANJA SIN AZUCAR	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE POLLO RELLENOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
PEPINOS CON LIMON Y SAL	CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCKTAIL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS

PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
MENÚ # 6			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE MAICENA SABOR NUEZ SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON MAICENA SABOR NUEZ
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 MARÍAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MANTEQUILLA	PAN TOSTADO
GELATINA DE GROSELLA			GELATINA DE GROSELLA
			CIRUELA PASA COCIDA C/ CANELA
COMIDA			
SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA	SOPA JULIANA
PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO	PLUMA AL HORNO
	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA (60g) CON CHAYOTE	ATÚN EN AGUA CON VERDURAS(PAPA Y ZANAHORIA)
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
PAN BLANCO DE CAJA	GALLETAS HABANERAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE NARANJA COLADA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE NARANJA SIN AZÚCAR	AGUA DE NARANJA COLADA

			NOPAL ASADO (1 PZA)
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO NATURAL	JUGO ENVASADO	GELATINA LIGHT	JUGO NATURAL
ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE POLLO CON PAPA Y ZANAHORIA	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO	ROLLOS DE VERDURA CON POLLO
CHAYOTES AL VAPOR	PEPINOS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
PAN DE CAJA	GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MARGARINA	GALLETAS CON MERMELADA
	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
MENÚ # 7			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	ATOLE DE AVENA SIN LECHE CON AZÚCAR
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL (NARANJA)	JUGO DE FRUTA NATURAL COLADO NO ACIDO	JUGO DE FRUTA NATURAL
QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	QUESO A LA PLANCHA (120g)	ROLLITOS DE JAMÓN DE PAVO 3 REBANADAS (120g)
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA CON CREMA SIN CHICHAROS	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMIBAR
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA	GELATINA DE UVA
COMIDA			

SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)	SOPA DE PASTA C/ VERDURA (PIPIRIN)
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
SALPICON DE RES C/LECHUGA , PAPA	BANDERILLAS (2 PZAS)	SALPICON DE RES CON PAPA, QUESO, AGUACATE	SALPICON DE RES CON ZANAHORIA Y CHAYOTE COCIDO
JITOMATE, AGUACATE Y QUESO	SALSA CATSUP Y MAYONESA	Y JITOMATE MONDADO	PLÁTANO
PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PLATANOS CON CREMA	PAN DE CAJA
TOSTADAS	AGUA DE MELÓN	AGUA DE MELÓN COLADO	AGUA DE MELÓN COLADO
AGUA DE MELÓN			
CENA			
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	EMPANADAS DE ATÚN A LA MEXICANA	SANWICH DE ATÚN A LA MEXICANA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIAS CON JICAMA RALLADA	ZANAHORIA COCIDA	ZANAHORIAS COCIDAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE 1 PZA. 40g	PAN DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	GALLETAS MARÍAS 5 PZAS.
MENÚ # 7			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRICTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON AVENA	LECHE CON AVENA	JUGO DE NARANJA NATURAL	JUGO DE NARANJA NATURAL

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

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

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

FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR
TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO, C/QUESO PANELA	CUERNITO CON JAMÓN DE PAVO
JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
	GALLETAS MARIAS 4 PZAS		
MENÚ # 8			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
CAFÉ CON LECHE SIN AZÚCAR	YOGURT	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO CON VERDURAS
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA CON MERMELADA
GALLETAS HABANERAS 10	PAN DE CAJA INTEGRAL	GALLETAS HABANERAS 10	GALLETAS HABANERAS 10

PZAS		PZAS	PZAS
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE FRAMBUESA	
COMIDA			
CREMA DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN Y SAL	CHAYOTES COCIDOS CON SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL	ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN SIN SAL
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO	TÉ
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO PANELA,	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA
JITOMATE Y AGUACATE.	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE	JITOMATE MONDADO	JITOMATE MONDADO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA	GELATINA
MENÚ # 8			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (S/SAL, AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS(S/SAL)

DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO
MANZANA COCIDA CON MERMELADA	MANZANA COCIDA (2 PZAS) CON MERMELADA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS INTEGRALES 10 PZAS	GALLETAS HABANERAS 10 PZAS
GELATINA DE FRAMBUESA	PAN TOSTADO CON MIEL	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS
	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS	
COMIDA			
PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS	PURE DE VERDURAS
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA	ARROZ PRIMAVERA
CHAYOTE COCIDO SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS SIN SAL	CHAYOTES COCIDOS
FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO 60g EN CALDILLO DE JITOMATE	FILETE DE PESCADO EN CALDILLO DE JITOMATE
FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMÍBAR C/ AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	TÉ	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA CON FRESA
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	TÉ
CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO	CUERNITO CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON QUESO PANELA 30g	CUERNITO INTEGRAL CON JAMÓN DE PAVO, QUESO

PANELA			PANELA
JITOMATE MONDADO	CHAYOTES SALTEADOS	CHAYOTES SALTEADOS	JITOMATE MONDADO Y AGUACATE
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
GELATINA			GELATINA
MENÚ # 9			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA CON QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESADILLAS DE PAPA CON TORTILLAS DE HARINA
AGUACATE EN REBANADAS	NARANJA EN FLOR	AGUACATE EN REBANADAS	CHAYOTE AL VAPOR
NARANJA EN FLOR	PAN DULCE 1 PZA. 40g	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS.	DURAZNOS EN ALMIBAR 2 PZAS
PAN DULCE 1 PZA. 40g		PAN DULCE SIN CUBIERTA 40g	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI CON CREMA Y QUESO	ESPAGUETI AL HORNO

BISTEC EN CALDILLO DE	SALCHIPULPOS	BISTEC EN CALDILLO DE	BISTEC EN CALDILLO DE
JITOMATE CON VERDURAS	SALSA CATSUP Y MAYONESA	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLAS	TORTILLAS
AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA	AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
CHOCOLATE	CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON	HOJALDRAS DE ATÚN CON	HOJALDRAS DE ATÚN CON	SANDWICH DE ATÚN
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA (SIN CHICHARO)	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE
TE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN	TE DE HOJAS DE LIMÓN
SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA INTEGRAL 2 PZAS, QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	SINCRONIZADA, TORTILLA DE HARINA INTEGRAL 2 PZAS, QUESO OAXACA Y JAMÓN DE PAVO	QUESADILLAS DE PAPA	QUESADILLAS DE PAPA

AGUACATE EN REBANADAS	AGUACATE EN REBANADAS	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
DURAZANOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS	DURAZNO COCIDO 2 PZAS.
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE ANÍS	
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE VEGETALES	CONSOMÉ DE POLLO	CONSOMÉ DE POLLO
BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	BISTEC EN CALDILLO DE JITOMATE C/ VERDURAS	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
PAPAYA NO MADURA	PAPAYA NO MADURA	BISTEC EN CALDILLO DE	BISTEC EN CALDILLO DE
TORTILLA	TORTILLA	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE CON VERDURAS
AGUA DE GUAYABA COLADA SIN AZUCAR	AGUA DE GUAYABA COLADA SIN AZUCAR	PAPAYA	PAPAYA
		TORTILLAS	TORTILLAS
		AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE GUAYABA COLADA
CENA			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	TÉ	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HOJALDRAS DE ATÚN CON ENSALADA	HOJALDRAS (DE PAN INTEGRAL) DE ATÚN CON ENSALADA RUSA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
RUSA	FRUTA AL HORNO	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA		DURAZNOS EN ALMÍBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR
MENÚ # 9			

HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON FRESA	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE C/ AZUCAR	ATOLE DE MAICENA SABOR FRESA SIN LECHE	JUGO DE NARANJA NATURAL
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
QUESADILLAS DE PAPA	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE PAPA
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)	QUESADILLAS DE REQUESÓN	CHAYOTES AL VAPOR (DOBLE RACIÓN)
DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 4 PZAS.	DURAZNOS COCIDOS 2 PZAS
GELATINA DE ANÍS	PAN TOSTADO CON CAJETA	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE ANÍS
COMIDA			
CONSOMÉ CON VERDURAS	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	JICAMA RAYADA CON LIMÓN SIN SAL	CONSOME CON VERDURA SIN SAL
ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO	ESPAGUETI AL HORNO
BISTEC EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA (60g) EN CALDILLO DE	PECHUGA EN CALDILLO DE
JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS	JITOMATE C/ VERDURAS
PAPAYA	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	PAPAYA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE GUAYABA COLADA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE GUAYABA COLADA
			PAPAYA C/ AVENA
CENA			

LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	TÉ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO DE FRUTA NATURAL
SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANEWICH DE ATÚN EN AGUA	SANWICH DE ATÚN EN AGUA	SANDWICH DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA CON CREMA
DURAZNOS EN ALMIBAR	DURAZNOS EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	DURAZNOS EN ALMÍBAR
		PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	
MENÚ # 10			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE	LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ZUCARITAS INDIVIDUAL	ROLLO DE JAMÓN DE PAVO (3 PZAS) CON ENSALADA MIXTA
PLATANO	PLATANO	PLATANO	MANZANA COCIDA
HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	HUEVO COCIDO CON LIMÓN Y SAL	PAN DE CAJA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			

CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/ LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	SINCRONIZADA (C/JAMÓN DE PAVO)	QUESADILLA CON POLLO GUISADO
SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	SALSA PICO DE GALLO CON AGUACATE	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE 1 PZA. 40g	PAN DE DULCE SIN CUBIERTA 1 PZA. 40g	
MENÚ # 10			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			

LECHE	LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	CEREAL RICO EN FIBRA BRAN FLAKES (CAJA INDIVIDUAL)	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO
MANZANA	MANZANA COCIDA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	MANZANA	MANZANA
		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
		GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE	CREMA DE CHAYOTE S/LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO (SOLO C/ZANAHORIA)	ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA.)
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
RUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
AGUA DE FRUTAS SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS COLADA SIN AZÚCAR	AGUA DE FRUTAS	AGUA DE FRUTAS
CENA			
LICUADO DE FRESA	LICUADO DE FRESA	MALTEADA DE FRESA	ATOLE DE FRESA SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL SIN COLAR	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
OMELETT DE ESPINACA	OMELETT DE ESPINACA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE VERDURA MIXTA A LA MEXICANA
SALSA PICO DE GALLO	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS	ZANAHORIAS SALTEADAS

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
MENÚ # 10			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS	TÉ DE ANÍS
HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO 1 PZA.	HUEVO REVUELTO 1 PZA	CLARAS DE HUEVO CON JITOMATE (4 MITADES)
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MANZANA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE MOSAICO DE AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE MOSAICO DE AGUA
			ALEGRÍA
COMIDA			
CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE	CREMA DE CHAYOTE SIN LECHE
ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS	ARROZ ROJO CON CALABACITAS
ASADO DE POLLO	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO (1 PZA. CHICA) SOLO C/ZANAHORIA	ASADO DE POLLO
FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (COCIDA)	FRUTA DE TEMPORADA (AL HORNO)	FRUTA AL HORNO
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN
			ENSALADA DE EJOTES

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

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

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

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

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

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

GELATINA LIGHT	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
		GELATINA DE NARANJA	
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS			
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE			
ALBONDIGAS EN CALDILLO CON CALABACITAS			
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE HORCHATA
CENA			
	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	EMPANADA DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	TÉ
EMPANADA DE CHAMPIÑONES	PAPAYA	COCKTAIL DE FRUTAS	EMPANDAS DE CHAMPIÑONES
PAPAYA	ZANAHORIA SALTEADA	GALLETAS CON MERMELADA	COCKTAIL DE FRUTAS
ZANAHORIAS RAYADAS CON LIMÓN			GALLETAS CON MERMELADA
MENÚ # 12			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS

		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO	TÉ DE HOJAS DE NARANJO
QUESADILLAS DE POLLO GUISADO CON JITOMATE EN TORTILLA DE HARINA	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO	QUESADILLAS DE POLLO GUISADO
ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS COCIDAS
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GELATINA DE NARANJA	ATE CON GALLETAS	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE NARANJA
			NARANJA EN FLOR
COMIDA			
SOPA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS	ENSALADA MIXTA DE VERDURAS
SOPA DE ALMEJA CON JITOMATE	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO	SOPA DE ALMEJA AL HORNO
ALBONDIGAS EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO	ALBONDIGAS DE SOYA EN CALDILLO
CALABACITAS	DE JITOMATE	DE JITOMATE	DE JITOMATE
FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE	AGUA DE HORCHATA SIN LECHE
			ENSALADA DE NOPALES
CENA			

LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	LECHE DE SOYA
TÉ	TÉ	TÉ	TÉ
EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES	EMPANADAS DE CHAMPIÑONES
COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS	COCTEL DE FRUTAS COCIDAS
GALLETAS CON MERMELADA	GALLETAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA
MENÚ # 13			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA
MELÓN	MELÓN	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR	CASCOS DE GUAYABA EN ALMIBAR
GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA	GELATINA DE GROSELLA
		GELATINA DE AGUA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR
TORTILLA	TORTILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
		AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ CARNE MAGRA DE RES
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 13			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA Estricta (SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE
TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN CON PAN INTEGRAL	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN SIN CREMA
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINOS
MELÓN NO MADURO	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	MELÓN	MELÓN

GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE GROSELLA	
COMIDA			
CREMA DE ZANAHORIA	CREMA DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA			
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)			
	TORTILLAS		
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ	ATOLE SIN LECHE
TÉ	TÉ	JUGO ENVASADO	TÉ
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO			
PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL	PAN DE CAJA BLANCO	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA AL HORNO	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA BLANCO
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	ENSALADA DE VERDURAS
		ENSALADA DE VERDURAS	
MENÚ # 13			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS
		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)

DESAYUNO			
ATOLE DE AMARANTO CON LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO SIN LECHE	ATOLE DE AMARANTO CON LECHE SOYA
TÉ DE MANZANILLA	TE DE MANZANILLA	TÉ DE MANZANILLA	JUGO ENVASADO
EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA	EMPAREDADO DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA SIN CREMA
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN	ENSALADA MIXTA DOBLE RACIÓN
CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS	CASCOS DE GUAYABA COCIDOS
GELATINA DE GROSELLA	GALLETAS MARÍAS CON MERMELADA	PAN TOSTADO CON MANTEQUILLA	GELATINA DE GROSELLA
COMIDA			
PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA	PURÉ DE ZANAHORIA
ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ AL VAPOR
POLLO EN SALSA VERDE	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE (1 PZA)	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES
CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	CHAYOTES AL VAPOR	COMPOTA DE FRUTA
COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	TORTILLA
AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)	TORTILLA	TORTILLAS	AGUA DE PIÑA, PAPAYA Y SANDIA (COLADA)
TORTILLAS	AGUA DE SANDIA COLADA	AGUA DE SANDIA COLADA	
CENA			
ATOLE DE NUEZ	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE DE NUEZ SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO NATURAL
NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	NOPAL C/ QUESO PANELA GRATINADO	PECHUGA A LA MEXICANA
FRUTA DE TEMPORADA AL	FRUTA DE TEMPORADA AL	FRUTA FRESCA DE	FRUTA DE TEMPORADA AL

HORNO	HORNO	TEMPORADA	HORNO
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS	ENSALADA DE VERDURAS
MENÚ # 14			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE DE VAINILLA CON LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
HUEVO A LA MEXICANA	HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y CAJETA	HUEVO A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE PAPA
ZANAHORIAS AL VAPOR	CHAYOTES GRATINADOS	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO CON LECHE	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS CON PIÑA	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
MILANESA DE POLLO	MILANESA DE POLLO	PECHUGA A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA

ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIAS CON LIMÓN	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	TÉ	TÉ	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA CON JAMÓN DE PAVO	MARINA DE ATÚN EN AGUA
ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	ENSALADA RUSA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA EN ALMÍBAR	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 14			
DIABÉTICO (SIN AZÚCAR)	DIABÉTICO BLANDA (SIN AZÚCAR)	HIPOSÓDICA (SIN SAL)	HIPOSÓDICA ESTRUCTA (SIN SAL)
DESAYUNO			
LECHE CON VAINILLA	LECHE CON VAINILLA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN	TÉ DE HOJAS DE LIMÓN
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA	MANZANA COCIDA	MANZANA	MANZANA
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	

COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO	PASTA DE TORNILLOS AL HORNO
PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA	PECHUGA A LA NARANJA
NOPAL ASADO CON SAL	NOPAL ASADO CON SAL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA DE TEMPORADA COCIDA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
AGUA DE PEPINO CON LIMÓN	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)	AGUA DE PEPINO CON LIMÓN (COLADA)
CENA			
TÉ	TÉ		
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO NATURAL	ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE
MARINA DE JAMÓN DE PAVO	MARINA DE JAMÓN DE PAVO	JUGO NATURAL	JUGO NATURAL
ENSALADA DE PEPINO CON LIMÓN	FRUTA AL HORNO	MARINAS DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN EN AGUA
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	EJOTES AL VAPOR	CREMA, UNA CUCHARADITA POR RACIÓN	FRUTA EN ALMÍBAR
GELATINA LIGHT	GELATINA LIGHT	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	GELATINA DE AGUA
		GELATINA DE AGUA	
MENÚ # 14			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO	BL HONA COLEST. Y PURINAS

		(SIN SAL, SIN AZUCAR)	(SIN SAL)
DESAYUNO			
ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
TÉ DE HOJAS DE NARANJO			
HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	CLARAS DE HUEVO A LA MEXICANA
ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR	ZANAHORIAS AL VAPOR
MANZANA COCIDA	MANZANA COCIDA 2 PZAS	MANZANA COCIDA 2 PZAS.	MANZANA COCIDA
GELATINA DE MOSAICO EN AGUA	PAN TOSTADO CON MERMELADA	PAN CON MANTEQUILLA	JUGO DE NARANJA C/ PAPAYA
COMIDA			
CONSOMÉ DE POLLO			
PASTA DE TORNILLOS AL HORNO			
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)			
CENA			
ATOLE DE ARROZ	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO

MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSADALA DE ATÚN CON CREMA	MARINA DE ENSALADA DE ATÚN
1 CUCHARADA POR RACIÓN	2 CUCHARADITAS POR RACIÓN	3 CUCHARADAS POR RACIÓN	
FRUTA DE TEMPORADA EN DULCE	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
GELATINA DE AGUA	GALLETAS MARÍAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE AGUA
MENÚ # 15			
NORMAL	PEDIATRÍA	BLANDA	SIN COLECISTOQUINETICOS
DESAYUNO			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
ENSALADA MIXTA	ENSALADA MIXTA	PIÑA EN ALMIBAR	PIÑA COCIDA CON CANELA
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA DE LIMÓN
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES CON TOSTADAS	TINGA DE RES	TINGA DE RES
LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS AL VAPOR
FRUTA FRESCA DE	FRUTA FRESCA DE	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA EN ALMIBAR

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

COMIDA			
		SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO	ARROZ ROJO	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ ROJO CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
LECHUGA CON LIMÓN	ACELGAS AL VAPOR	LECHUGA CON LIMÓN	LECHUGA CON LIMÓN
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
TOSTADAS	PAN DE CAJA INTEGRAL	TOSTADAS	TOSTADAS
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE FRÍA	LECHE FRÍA	LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE
JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO DE FRUTA NATURAL	JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURA CON QUESO PANELA	ROLLOS DE VERDURAS CON POLLO
FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO	FRUTA FRESCA DE TEMPORADA	FRUTA AL HORNO CON MIEL
PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA
		GELATINA	
MENÚ # 15			
HIPOSÓDICA BLANDA (SIN SAL)	NEFROPATA (SIN SAL)	NEFROPATA DIABÉTICO (SIN SAL, SIN AZUCAR)	BL HONA COLEST. Y PURINAS (SIN SAL)
DESAYUNO			

JUGO	JUGO	ATOLE SIN LECHE	JUGO
TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA	TÉ DE HIERBABUENA
ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES	ENCHILADAS VERDES
PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA	PIÑA COCIDA CON CANELA
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
GELATINA DE LIMÓN	GALLETAS MARÍAS	PAN TOSTADO CON MARGARINA	GELATINA DE LIMÓN
			NARANJA EN FLOR
COMIDA			
SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)	SOPA DE PASTA (FIDEO)
ARROZ ROJO CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA
TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE RES	TINGA DE POLLO
ACELGAS AL VAPOR	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS	ACELGAS COCIDAS
FRUTA COCIDA	FRUTA EN ALMIBAR	FRUTA COCIDA	FRUTA COCIDA
PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA BLANCO	PAN DE CAJA INTEGRAL	PAN DE CAJA INTEGRAL
AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)	AGUA DE PIÑA SIN AZÚCAR (COLADA)	AGUA DE PIÑA (COLADA)
CENA			
LECHE CON MERMELADA DE FRESA	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE	ATOLE SIN LECHE
JUGO ENVASADO	JUGO ENVASADO	TÉ	JUGO ENVASADO
ROLLOS DE VERDURA	ROLLOS DE VERDURAS	ROLLOS DE VERDURAS	CALABACITAS AL VAPOR CON TROZOS DE QUESO PANELA SIN SAL
FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA EN ALMÍBAR	FRUTA AL HORNO	FRUTA AL HORNO
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
Licuada de durazno con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de avena con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de amaranto con leche de soya con azúcar	ADES de leche sabor, fresa, vainilla o chocolate	Atole de maicena con vainilla con leche de soya con azúcar
Champiñones a la mexicana	Quesadillas de papa guisada	Claros de huevo revueltas con chayote, tortillas	Entomatadas con crema en tortillas de maíz 3 pzas	Calabacitas a la mexicana con granos de elote y crema	Enchiladas con tortilla de maíz rellenas de requesón	Papitas cambray con margarina, cebolla y perejil
Manzana al horno con mermelada 2 piezas	Duraznos en almíbar (200 g)	Pera cocida 1 pieza grande	Plátano	Cóctel de frutas (plátano picado con papaya) esto se picara al momento.	Piña en almíbar	Papaya
Tortilla	Esquites	Ejotes al vapor	Zanahorias al vapor	Tortilla	Chayotes al vapor	Ejotes al vapor
Pan integral de caja con mermelada (1 rebanada)	Galletas marías con cajeta 5 pzas	Pan integral de caja 2 pzas	Pan integral de caja con mermelada 1 pza.	Galletas marías 5 pzas	Pan integral de caja con cajeta	Galletas marías 5 pzas
Gomitas	Bombones	Gelatina	Caramelos	Gomitas	Bombones	Gelatina

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar

MENÚ PARA CIRROTICO

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

NOTA: Para los pacientes diabéticos omitir el azúcar.

MENÚ PARA CIRROTICO

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

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

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

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

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

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

DIETAS NEFROPATAS HIPERPROTÉICAS E HIPERCALÓRICAS

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

ración			4piezas			
--------	--	--	---------	--	--	--

ASTRINGENTE HIPER - HIPER

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

MENÚ PARA DIETAS PICADAS

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

COMIDA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)
Flan	Pera cocida picada	Sandía Picada	Manzana cocida	Plátanos con crema	Mouse de mango	Papaya Picada

CENA						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO

Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)	Lo que corresponda a la dieta solicitada (NL, BL, DB, HONA, ETC) picado finamente (guisado, verdura, etc.)
Yogurt	Gelatina	Papaya Picada	Gelatina	Duraznos en almíbar picados	Sandia Picada	Pera cocida

CALENDARIO DE PAPILLAS

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

caja	almíbar Agua de sabor Pan de blanco de caja				caja	caja
CENA						
Atole de fresa Jugo envasado Chayote a la mantequilla Yogurt Peras cocidas Pan blanco de caja	Atole de cajeta Jugo envasado Plátano Calabaza a la mantequilla Gelatina de agua Pan blanco de caja	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Chayote con mantequilla Gelatina de agua Pan blanco de caja	Arroz con leche Te Molida de res Durazno Até Pan blanco de caja	Licudo de manzana con almendras Té Calabaza con elote Gelatina de leche Pan blanco de caja	Atole de avena Té Jugo envasado Chayote Papaya molida Helado de limón	Leche Jugo envasado Yogurt Papaya Ejotes Galleta María

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

DESAYUNO								
8	9	10	11	12	13	14	15	15
Leche con vainilla Jugo envasado Natilla Ciruela Zanahoria Pan blanco de caja 2 pzas	Atole con leche Té Flan napolitano Pera Calabaza Pan blanco de caja 2 pzas	Leche con miel Jugo envasado Yogurt Guayaba Chayote Pan blanco de caja 2 pzas	Licudo de avena con manzana Jugo envasado Chayote Gelatina Pan blanco de caja 2 pzas	Atole de guayaba Jugo envasado Jamón de pavo Espinacas Pan blanco de caja 2 pzas	Licudo de almendras Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Jugo envasado Pan blanco de caja 2 pzas	Leche Jugo envasado Cereal Plátano Ejotes Gelatina	Licudo de avena Jugo envasado Manzana Acelgas Pan blanco de caja	Licudo de avena Jugo envasado Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA							COMIDA	COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Espinacas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Calabaza	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Chayote	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo Chayote	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res correspondiente	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res correspondiente

Chayote Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Ejotes Duraznos en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Mango en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Zanahoria Guayaba Agua de sabor Pan blanco de caja	Pera Agua de sabor Pan blanco de caja	Fruta en almíbar Agua de sabor Pan blanco de caja	Pera Agua de sabor Pan de blanco de caja	Pera Agua de sabor Pan blanco de caja
CENA							CENA	CENA
Arroz con leche Jugo envasado Chayote Plátano Pan blanco de caja	Leche Cereal Plátano Chayote Molido Queso cottage	Atole de nuez Té Jamón de pavo Calabazas Papaya Pan blanco de caja	Atole de vainilla Jugo envasado Yogurt Pera Pan blanco de caja	Yogurt de beber Papilla de avena con manzana Té Gelatina en agua Galletas Marías	Leche Jugo envasado Papilla de avena Manzana Espinacas Pan blanco de caja	Licuado de papaya Jugo envasado Molida de pollo Chayote Pera Gelatina de agua Pan blanco de caja	Licuado de nuez Jugo envasado Zanahoria Yogurt Guayaba Pan blanco de caja	Licuado de nuez Jugo envasado Zanahoria Yogurt Guayaba Pan blanco de caja

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS

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

CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO						
1	2	3	4	5	6	7
Licuado de Manzana Té sin azúcar Gelatina light Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche con vainilla Té sin azúcar Zanahoria Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Leche con fresa sin azúcar Té sin azúcar Espinaca Manzana Pan integral de caja 2 pzas	Atole de fresa s/azúcar Té sin azúcar Yogurt Manzana Ejote Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de nuez sin azúcar Té sin azúcar Huevo a la mexicana Papaya Pan integral de caja 2 pzas	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Gelatina light Manzana cocida Espinaca Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Zanahoria cocida Gelatina light
COMIDA						

Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) correspondiente Hígado de pollo con zanahoria Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Calabaza con zanahoria Papaya Durazno Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Espinaca Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Picadillo Zanahoria Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Calabaza cocida Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Carne molida Calabacita y chayote Pera cocida Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA						
Té sin azúcar Chayote a la mantequilla Yogurt natural Peras cocidas Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Pera Calabaza a la mantequilla Gelatina de agua light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Pera Chayote con mantequilla Gelatina de agua light	Arroz con leche sin azúcar Té sin azúcar Molida de res Calabaza Durazno Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de manzana con almendras s/azúcar Té sin azúcar Calabaza con elote Guayaba Yogurt natural	Licuado de amaranto y nuez Té sin azúcar Chayote Papaya molida Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Papaya Ejotes Galleta Habanera

CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

DESAYUNO							
8	9	10	11	12	13	14	15

Leche con vainilla sin azúcar Té sin azúcar Yakul light Ciruela Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de fresa sin azúcar Té sin azúcar Molida de pollo Pera Calabaza Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Yogurt natural Guayaba Chayote Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de avena con manzana s/azúcar Té sin azúcar Chayote Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Atole de guayaba s/azúcar Té sin azúcar Jamón de pavo Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de almendras s/azúcar Huevo a la mexicana Papilla de guayaba Té sin azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Guayaba Ejotes Gelatina light	Licuado de avena s/azúcar Té sin azúcar Manzana Acelgas Pan blanco de caja
COMIDA							COMIDA
Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Jamón de pavo Chayote Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Espinacas Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Ejotes Puré mixto de frutas Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Calabaza Manzana Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de pollo Zanahoria Guayaba Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Chayote Pera Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de Pollo Chayote Manzana Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas	Sopa aguada del menú (c/s sal según corresponda) Molida de res Gu Agua de sabor s/ azúcar Pan integral de caja 2 pzas
CENA							CENA
Arroz con leche s/ azúcar Té sin azúcar Chayote Durazno Gelatina light Pan integral de caja 2 pzas	Leche Té sin azúcar Cereal alto en fibra Manzana Chayote Molido Gelatina light	Té sin azúcar Jamón de pavo Calabazas Papaya Yogurt natural Pan integral de caja 2 pzas	Atole de vainilla s/azúcar Té sin azúcar Yogurt Pera Pan integral de caja 2 pzas	Yakul light Papilla de avena con manzana Té sin azúcar Gelatina light Galletas Marías 3 pzas	Leche Té sin azúcar Papilla de avena Manzana Espinacas Pan integral de caja 2 pzas	Licuado de papaya s/azúcar Té sin azúcar Molida de pollo Chayote Pera Gelatina de agua light Pan integral	Licuado de nuez Té sin azúcar Zanahoria Yogurt natural Guayaba Pan blanco de caja

						de caja 2 pzas	
--	--	--	--	--	--	-------------------	--

CONTINÚA CALENDARIO DE PAPILLAS PARA PACIENTES DIABETICOS

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

DIETAS COMPLEMENTARIAS

COMPLEMENTARIA 1 (250 KCAL) SÓLO FRUTA 6 MESES

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

COMPLEMENTARIA 2 (500 KCAL) FRUTA Y VERDURA 6 MESES

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

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

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

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

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

MENÚS DE COMPLASCENCIAS PARA PACIENTES CON DIETA ESTERIL EN QUIMIOTERAPIA

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

SOPAS

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

BEBIDAS Y POSTRES

- ARROZ CON LECHE
- CÓCTEL DE FRUTAS CRUDAS (SANDÍA, MELÓN, GUAYABA Y PIÑA) COCIDAS (DURAZNO, MANGO, PERA, MANZANA Y GUAYABA)
- DANONINO
- FLAN NAPOLITANO

- GELATINA DE LECHE
- GELATINA INDIVIDUAL
- JUGO BOING DE 250 ML. TETRA PACK SABOR ; DURAZNO, GUAYABA, MANGO, UVA Y MANZANA
- MAMUT
- NIEVE
- PALETA DE HIELO HOLANDA
- MALTEADAS DE SABOR CHOCOLATE, FRESA Y VAINILLA ALPURA O LALA
- YOGURT INDIVIDUAL SABOR; FRESA, MANGO, DURAZNO, MANZANA, ZARZAMORA
- YOGURT PARA BEBER DE SABOR
- YOGURT NATURAL
- YAKULT
- YAKULT LIGHT
- GELATINA LIGHT
- ADES
- GERBER (FRUTAS, VERDURAS, CARNES)
- QUESO COTTAGE
- LECHE CONDENSADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MERMELADA EN TAMAÑO INDIVIDUAL
- MANTEQUILLA EN TAMAÑO INDIVIDUAL

**HOSPITAL JUÁREZ DE MÉXICO
COLACIONES QUIMIOTERAPIA AMBULATORIA**

1	2	3	4	5
BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 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**

6	7	8	9	10
BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 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	PLÁTANO

			ALMÍBAR	
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

1	2	3	4	5	6	7
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML
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						
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) 8 AL 14

8	9	10	11	12	13	14
BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 250 ML	BOING DE SAVOR 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 VAINILLA	GELATINA DE NARANJA	GELATINA DE VAINILLA	GELATINA DE LIMÓN	GELATINA COMBINADA DE AGUA C/LECHE	GELATINA DE ANÍS	GELATINA DE LECHE (CHOCOLATE)
250	250	250	250	250	250	250
SERVILLETAS POR PIEZA						
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) 15 AL 21

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

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

22	23	24	25	26	27	28
BOING DE SABOR 250 ML Y BOTELLA DE AGUA 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

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

NOTA: LA INTEGRACIÓN MÍNIMA Y MAXIMA DEL NUMERO DE RACIONES REQUERIDAS POR EL HOSPITAL CON SU RESPECTIVO NUMERO DE SEMANA SE ENCUENTRAN ADJUNTAR A LA PRESENTE CONVOCATORIA EN PROGRAMA CON EXTENSIÓN “XLS”.