

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

CONTRATO: PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS 001/2024

MONTO: \$31, 275,396.00 IMPORTE MÍNIMO SIN I.V.A. Y \$36, 279,459.36 IMPORTE MÍNIMO CON I.V.A.

\$59, 926,014.00 IMPORTE MÁXIMO SIN I.V.A. Y \$69, 514,176.24 IMPORTE MÁXIMO CON I.V.A.

VIGENCIA: DEL 08 DE ENERO DEL 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS, DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NÚMERO LA-69-Q55-910006991-N-1-2024, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO, REPRESENTADOS POR LA DOCTORA IRASEMA KONDO PADILLA, EN SU CARÁCTER DE SECRETARIA DE SALUD Y DIRECTORA GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO EN ADELANTE "SALUD", ASISTIDA POR LA C.P. ALBA CAROLINA CHAPARRO AGUIRRE, DIRECTORA ADMINISTRATIVA DE SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V., A TRAVES DE SU REPRESENTANTE LEGAL LA C. MARTHA ESMERALDA LUNA HERRERA, EN LO SUCESIVO "EL PRESTADOR", Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. "SALUD" declara que:

I.1 Que de conformidad con el artículo 34 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango "La Secretaría de Salud es la encargada de conducir y establecer las políticas y programas en materia de salud en el Estado"; de igual forma establece que como Dependencia del Gobierno Estatal se coordinará y coadyuvará con el organismo público descentralizado especializado en materia, denominado Servicios de Salud de Durango, a fin de operar estos y mejorar la cobertura de los Servicios en beneficio de la población del estado, en los términos que establece el acuerdo de Coordinación para la Descentralización Integral de los Servicios de Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación, el día 7 de febrero de 1997.

I.2 Que con fecha 20 de julio del 2020, se expide el Decreto Administrativo que Modifica el diverso por el que se crea Servicios de Salud de Durango con carácter de Organismo Público Descentralizado, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Durango No. 64, de fecha 09 de agosto del 2020.

I.3 Conforme a lo dispuesto por el Decreto por el que se crea el Organismo Público Descentralizado denominado Servicios de Salud de Durango, en su artículo 17 fracción VI, así como los artículos 18 y 19 fracción XV de su Reglamento Interior la **DRA IRASEMA KONDO PADILLA**, Secretaria de Salud y Directora General de Servicios de Salud de Durango, con R.F.C. [REDACTED], es una servidora pública adscrito a la misma, que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

I.4 De conformidad con el artículo 21 fracción IV del Decreto por el que se crea el Organismo Público Descentralizado denominado Servicios de Salud de Durango, suscribe el presente instrumento la **C.P. ALBA CAROLINA CHAPARRO AGUIRRE**, Directora Administrativa de Servicios de Salud de Durango, con R.F.C. [REDACTED] quien podrá ser sustituida en cualquier momento en su cargo o funciones y en tal carácter acompaña a la Directora General en la formalización del presente instrumento jurídico.

I.5 La adjudicación del presente contrato se realizó mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional Electrónica número LA-69-Q55-910006991-N-1-2024, al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en los artículos 37 y 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y los aplicables de su Reglamento.

I.6 "SALUD" cuenta con Suficiencia Presupuestal otorgada mediante Oficio número SSD/SPOYA/DA/SCP/284A/2023, de fecha 28 de noviembre de 2023, emitido por la Dirección Administrativa de Servicios de Salud de Durango, en el cual establece que cuenta con **PRESUPUESTO 2024 DE FONDO DE APORTACIÓN PARA LOS SERVICIOS DE SALUD (FASSA) 2024, ESTATAL, IMSS-BIENESTAR PRESTACIÓN GRATUITA DE SERVICIOS DE SALUD, MEDICAMENTOS Y DEMÁS INSUMOS ASOCIADOS A LAS PERSONAS SIN SEGURIDAD SOCIAL, COMPRA DE MEDICAMENTOS, MATERIAL DE CURACIÓN Y OTROS INSUMOS 2024, APORTACIÓN SOLIDARIA ESTATAL 2024, ATENCIÓN A LA SALUD E023 E INGRESOS PROPIOS SUBROGADOS.**

I.7 Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias le han asignado el Registro Federal de Contribuyentes: **SSD-960927-CR4.**

I.8 Tiene establecido su domicilio en Calle Cuauhtémoc número 225 Norte, Colonia Centro, Código Postal 34000, en la Ciudad de Durango, Dgo., mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato.

II. "EL PRESTADOR" declara que:

II.1 Es una persona Moral legalmente constituida mediante Escritura Pública Número 16,314, Volumen 366, de fecha 22 de enero del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Luis Alberto Zavala Ramos, Notario Público Número 7, de Durango, Dgo., y registrada en el Registro Público de la Propiedad con Número 201800017910, de fecha 29 de enero

2024

del 2018, denominada **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V.**, cuyo objeto social es: Elaboración de Banquetes Alimenticios para consumo humano en todas sus modalidades de presentación y servicio; Adquirir o contratar los insumos, Bienes o Servicios que se requieran para llevar a cabo las actividades a que se refiere lo anterior, Renta de todo tipo de Mobiliario, Elaborar recetas apropiadas de productos alimenticios, etc.

II.2 Se encuentra representada para la celebración de este contrato por la **C. MARTHA ESMERALDA LUNA HERRERA**, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública Número 16, 314, Volumen 366, de fecha 22 de enero del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Luis Alberto Zavala Ramos, Notario Público Número 7, de Durango, Dgo., y registrada en el Registro Público de la Propiedad con Número 201800017910, de fecha 29 de enero del 2018 y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3 Ha considerado todos y cada uno de los factores que intervienen en el presente contrato, manifestando reunir las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, así como la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.4 Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos de los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de que **"EL PRESTADOR"**, se encuentre en los supuestos señalados anteriormente, el presente contrato será nulo previa determinación de la autoridad competente de conformidad con lo establecido en el artículo 15 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Asimismo, manifiesta que ni él ni ninguno de los socios o accionistas desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados para ello, o en su caso que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del presente contrato no se actualiza un conflicto de interés, en términos del artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

II.5 Cuenta con el documento expedido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales vigente y en sentido positivo, de conformidad con el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, así como a lo dispuesto por las Reglas 2.1.28 y 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2023, publicada el 29 de diciembre del 2023 en el Diario Oficial de la Federación.

II.6 Cuenta con el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), de Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, conforme al Acuerdo ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico del IMSS, en la Sesión Ordinara celebrada el 27 de abril del 2022, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre del 2022, vigente y positiva a la firma del contrato.

II.7 Cuenta con el documento expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT), en sentido positivo, en el que se emita la Opinión de Cumplimiento de sus Obligaciones en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos en cumplimiento al Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la Obtención de la Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, publicado en el Diario Oficial de la Federación, el 28 de junio de 2017, vigente y positiva a la firma del contrato.

II.8 Cuenta con su Registro Federal de Contribuyentes (RFC): **SAV1801221Q6**.

II.9 Señala como su domicilio para todos los efectos legales el ubicado en Calle Revolución No.409, Colonia Valle del Guadiana, C.P. 34166, Durango, Dgo., Teléfono 618 15 12 197, Correo Electrónico serviciosalimentacionvizcaya@gmail.com

II.10 Conforme a lo previsto en el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento **"EL PRESTADOR"**, en caso de auditorías, visitas o inspecciones que practique la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control de **"SALUD"** y cualquier otra entidad fiscalizadora deberá proporcionar la información relativa al presente contrato que en su momento se requiera, generada desde el momento de adjudicación hasta la conclusión de la vigencia, a efecto de ser sujetos a fiscalización de los recursos de carácter federal.

III. De **"LAS PARTES"**:

III.1 Que es su voluntad celebrar el presente contrato y sujetarse a sus términos y condiciones, para lo cual se reconocen ampliamente las facultades y capacidades necesarias, mismas que no les han sido revocadas o limitadas en forma alguna.

Hechas las declaraciones anteriores **"LAS PARTES"**, convienen en otorgar el presente contrato, de conformidad con las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PRESTADOR” acepta y se obliga a proporcionar a “SALUD” el Servicio de Alimentos Preparados, al amparo del procedimiento de contratación señalado en el punto 1.5 de las declaraciones de este instrumento jurídico y sus Anexos 1 y 1 A que forman parte integrante del mismo.

SEGUNDA. DE LOS MONTOS Y PRECIOS.

“SALUD” pagará a “EL PRESTADOR” como contraprestación por la Adquisición del Servicio de Alimentos Preparados, objeto de este contrato, la cantidad mínima \$31,275,396.00 (Son Treinta y Un Millones Doscientos Setenta y Cinco Mil Trescientos Noventa y Seis Pesos 00/100 M.N.) monto mínimo sin el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), \$36,279,459.36 (Son Treinta y Seis Millones Doscientos Setenta y Nueve Mil Cuatrocientos Cincuenta y Nueve Pesos 36/100 M.N.) monto mínimo con el Impuesto al Valor Agregado y \$59,926,014.00 (Son Cincuenta y Nueve Millones Novecientos Veintiséis Mil Catorce Pesos 00/100 M.N.) monto máximo sin el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), \$69,514,176.24 (Son Sesenta y Nueve Millones Quinientos Catorce Mil Ciento Setenta y Seis Pesos 24/100 M.N.) monto máximo con el Impuesto al Valor Agregado.

PROVEEDOR	IMPORTE MINIMO			IMPORTE MÁXIMO		
	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V.	\$31,275,396.00	\$5,004,063.36	\$36,279,459.36	\$59,926,014.00	\$9,588,162.24	\$69,514,176.24

La cantidad mínima se considera compromiso de compra y la máxima susceptible de adquirir, sin ninguna responsabilidad para “SALUD”.

El precio unitario es considerado fijo y en moneda nacional (peso mexicano) hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, incluyendo todos los conceptos y costos involucrados en el Servicio de Alimentos Preparados por lo que “EL PRESTADOR” no podrá agregar ningún costo extra y los precios serán inalterables durante la vigencia del presente contrato.

TERCERA. ANTICIPO.

Para el presente contrato “SALUD” no otorgará anticipo a “EL PRESTADOR”

CUARTA. FORMA Y LUGAR DE PAGO.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público los pagos se efectuarán dentro de veinte días naturales contados a partir de la entrega de la factura respectiva, previa prestación de los servicios en los términos del contrato original, en la Subdirección de Contabilidad y Presupuesto de Servicios de Salud de Durango, ubicados en calle Cuauhtémoc No. 225 nte. C.P. 34000, Zona Centro en Durango, Dgo.

Los impuestos y derechos serán pagados por “EL PRESTADOR” a excepción del I. V. A.

El periodo de facturación será de forma quincenal del 01 al 15 y del 16 al 30/31 de cada mes según corresponda.

Por cada unidad hospitalaria deberán elaborarse 3 facturas en cada periodo con excepción del Centro Estatal de Transfusión Sanguínea (C.E.T.S.) que no incluye médicos internos y residentes:

1. Pacientes.
2. Personal con derecho a alimentación.
3. Médicos internos y residentes.

La factura (CFDI) deberá presentarse en original y 5 copias identificadas con el número de la licitación anexando el impreso del XML de la misma y su validación ante el SAT, con los siguientes datos:

1. Descripción detallada de las dietas entregadas, identificados con el número de solicitud (anexar 2 copias).
2. Quincena y mes que factura.
3. Unidad en la que se prestó el servicio.
4. Si corresponde a pacientes, personal con derecho a alimentación o médicos internos y residentes.
5. Número de licitación.

Además, deberá acompañarse de los siguientes documentos:

1. Dietas entregadas a cada unidad conforme al formato señalado como Anexo 16 formato de validación de dietas entregadas, el cual deberá contar con su soporte documental que avale que las dietas fueron efectivamente distribuidas.

LOS DATOS FISCALES PARA LA FACTURACIÓN SON:

SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO
CUAUHTÉMOC No. 225 NORTE
COL. DURANGO CENTRO
C.P. 34000, DURANGO, VICTORIA DE DURANGO,
DURANGO, MÉXICO
R.F.C. SSD-960927-CR4

USO DEL CFDI: G03 Gastos en general
FORMA DE PAGO: 99 Por definir
CLAVE DEL MÉTODO DE PAGO: PPD (Pago en parcialidades o diferido)

Únicamente se recibirá y tramitará lo que se presente debidamente requisitado.

Los archivos .PDF Y .XML de los CFDI de las facturas para la entrega de los servicios, se deben hacer llegar a la cuenta de correo electrónico [redacted]@outlook.com

NOTA: Cuando se realice el pago **"EL PRESTADOR"** deberá generar un complemento de pago electrónico teniendo la referencia del CFDI de la factura de origen.

La factura debe estar firmada y sellada por el personal autorizado de cada unidad, quien dará fe de que efectivamente las dietas que ampara fueron entregados.

"EL PRESTADOR" se obliga a **no cancelar** ante el S.A.T. los C.F.D.I. a favor de Servicios de Salud de Durango, previamente validados, salvo justificación y comunicación por parte de Servicios de Salud de Durango para su autorización expresa.

Para efectos de trámite de pago, **"EL PRESTADOR"** deberá ser titular de una cuenta de cheques vigente y para tal efecto proporciona la CLABE BANCARIA [redacted], NÚMERO DE CUENTA [redacted] 4637, del Banco Scotiabank, a nombre de "SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V.", en la que se efectuará la transferencia electrónica de pago, debiendo anexar:

- Constancia de la institución financiera sobre la existencia de la cuenta de cheques abierta a nombre del beneficiario que incluya:
 - Nombre del beneficiario (conforme al timbre fiscal);
 - Registro Federal de Contribuyentes;
 - Domicilio fiscal: Calle, N° exterior, N° interior, colonia, código postal, alcaldía y entidad federativa;
 - Nombre(s) del(los) banco(s); y
 - Número de la cuenta con once dígitos, así como la Clave Bancaria Estandarizada (CLABE) con 18 dígitos, que permita realizar transferencias electrónicas de fondo, a través del Sistema de Pago.
- Copia de estado de cuenta reciente, con no más de dos meses de antigüedad.

El pago de los servicios entregados y los servicios recibidos, quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PRESTADOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso o por la aplicación de deducciones por el cumplimiento parcial o deficiente en la entrega de los servicios.

En caso que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones, ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 95 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Los pagos se realizarán en moneda nacional.

El pago será efectuado mediante transferencia bancaria a la cuenta que **"EL PRESTADOR"** proporcione.

Para el caso de que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51 párrafo tercero, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

QUINTA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS.

- PLAZO.-** La fecha de inicio del servicio es el **08 de enero del 2024 hasta el 31 de diciembre de 2024.**
- LUGAR DE ENTREGA.-** El Servicio a contratar es para las siguientes Unidades Hospitalarias de los Servicios de Salud:

No.	UNIDAD HOSPITALARIA	DOMICILIO
1	HOSPITAL GENERAL DE DURANGO (TORRE MATERNO INFANTIL)	5 DE FEBRERO Y ANTONIO NORMAN FUENTES S/N ZONA CENTRO, DURANGO, DGO. C.P. 34000

No.	UNIDAD HOSPITALARIA	DOMICILIO
2	HOSPITAL GENERAL 450	BLVD. JOSÉ MARÍA PATONI No. 403 COLONIA EL CIPRÉS, DURANGO, DGO., C.P. 34206
3	HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO	AV. FIDEL VELÁZQUEZ SÁNCHEZ S/N, AGRÍCOLA VEINTE DE NOVIEMBRE, DURANGO, DGO., C.P. 34234
4	HOSPITAL GENERAL DE LERDO	PRUDENCIA, ÁLVAREZ JAUREGUI S/N, SAN JUANITO, CD LERDO, DGO. C.P. 35156
5	HOSPITAL GENERAL DE GÓMEZ PALACIO	LASALLE 2 S/N, BELLAVISTA, C.P. 35050 GÓMEZ PALACIO, DGO.
6	CENTRO ESTATAL DE CANCEROLOGÍA	5 DE FEBRERO Y ANTONIO NORMAN FUENTES S/N ZONA CENTRO, DURANGO, DGO. C.P. 34000
7	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	BLVD. JOSÉ MARÍA PATONI No. 403 COLONIA EL CIPRÉS, DURANGO, DGO., C.P. 34206

- **“SALUD”**, requiere la contratación del **Servicio de Alimentos Preparados** para diversas unidades médicas hospitalarias de Servicios de Salud, de conformidad con las características, especificaciones y cantidades que describen en el **Anexo 1, Anexo 1 A “Anexo Técnico”, Anexo 1 B (Descripción de los Menús)** archivo en Excel, el cual será enviado a **“EL PRESTADOR”**.
- El servicio se prestará de lunes a domingo y días festivos, en los domicilios de cada unidad señalada en el lugar de entrega y en los horarios establecidos por cada una de ellas, consistentes en alimento final procesado en la calidad, cantidad, y presentación solicitada y ofertada.
- Deberá garantizar la entrega de los alimentos en condiciones óptimas de empaque tales que preserven su calidad e higiene durante el transporte.
- Durante la recepción de los servicios estarán sujetos a una verificación visual aleatoria.
- **CONDICIONES DE ENTREGA:**
- **“EL PRESTADOR”** será el único responsable de las obligaciones y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social con el personal contratado que requiera con motivo del suministro del Servicio de Alimentos Preparados, por lo que queda expresamente establecido que **“SALUD”** será ajena a los conflictos que se derive de las relaciones obrero-patronales entre **“EL PRESTADOR”** y el personal que emplea, obligándose a restituir a **“SALUD”** de cualquier erogación que este llegare a efectuar por tal concepto.
- El Servicio deberá apegarse estrictamente a lo solicitado en el **Anexo 1 y Anexo 1 A**.
- El personal autorizado por **“SALUD”** junto con el representante de **“EL PRESTADOR”** serán los encargados de verificar que se cumpla con las especificaciones, condiciones y requerimientos solicitados.
- No se recibirán los alimentos que suministra **“EL PRESTADOR”** cuando este incurra en alguno de los siguientes supuestos:
 - Cuando los alimentos suministrados no sean de las características específicas en calidad, contenido conforme al menú (Anexo 1 B) y cantidad autorizadas.
 - Cuando los menús suministrados no reúnan las características físicas de calidad.
 - Cuando el producto no haya sido solicitado, al no estar incluido en el reporte de dietas.
 - En los casos en que sea mayor la cantidad suministrada a la solicitada, **“SALUD”**, por conducto del responsable de la unidad hospitalaria, recibirá solo la cantidad específica en el reporte de dietas y de acuerdo a la plantilla autorizada descrita en hoja de control de alimentos.
 - Cuando por el transporte o manejo, los menús hayan sufrido aplastamiento o alteración física que impidan su utilización y consumo.
 - Cuando los menús que suministre hayan sido cancelados oportunamente por **“SALUD”**, por conducto del responsable de la unidad hospitalaria, con una anticipación mínima de 24 horas.
 - Cuando los alimentos solicitados a **“EL PRESTADOR”**, no se entreguen en el horario convenido.
 - **“EL PRESTADOR”**, realizará las actividades correspondientes a la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de alimentos, dicho proceso será supervisado por el jefe del departamento de nutrición de cada unidad hospitalaria.
- **“EL PRESTADOR”** deberá facturar exactamente el número de dietas entregadas (Anexo 16 Formato de Validación de Dietas Entregadas) de forma quincenal y de conformidad con el jefe de nutrición de cada unidad hospitalaria la cual no podrá exceder de la cantidad máxima de dietas establecidas, de lo contrario no se aceptará la documentación para su proceso de pago.
- **DEVOLUCIÓN.- “EL PRESTADOR”** se obliga a reponer a **“SALUD”** de forma inmediata, las dietas rechazadas por cualquiera de los motivos señalados en el numeral 3.3 inciso 7 de la convocatoria de la cual deriva o por calidad inferior a la propuesta, durante el periodo de garantía solicitado de 12 meses
- Cuando **“EL PRESTADOR”** No efectúe la reposición en el plazo señalado, estos no serán pagados y se hará acreedor a la penalización establecida en la Cláusula Decima Cuarta de este instrumento jurídico.
- **NORMAS OFICIALES VIGENTES.-**De conformidad con el artículo 31 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y la Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de julio de 2020, se deberá dar cumplimiento a la siguiente normatividad:
 - **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009**, Que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso para la protección y mejora de la salud de los pacientes y personal con derecho a la alimentación.
 - **NORMA NMX-F-605-NORMEX-2018**, Relativa al manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. (cancela a la NMX-F-605-NORMEX-2015).
- **“EL PRESTADOR”** se obliga a reponer a **“SALUD”**, el 100% de los bienes y/o servicios devueltos a partir de la notificación de forma inmediata.

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

- Los bienes y/o servicios que **"EL PRESTADOR"**, deberá entregar serán en estricto apego a lo solicitado en el Anexo 1 y 1 A.
- No se aceptará condición alguna, en cuanto a cargos adicionales por conceptos de fletes, seguro, comisión u otros, así como ningún tipo de relación laboral ni obligaciones derivadas de **"SALUD"**, con el personal de **"EL PRESTADOR"**.
- **"LAS PARTES"** convienen que **"SALUD"** no adquiere ninguna obligación de carácter laboral con **"EL PRESTADOR"**, ni para con sus trabajadores, por lo que no se podrá considerar como patrón ni aún sustituto, en particular el personal se entenderá relacionado exclusivamente con la o las personas que lo emplearon y, por ende, cada una de ellas asumirá su responsabilidad por dicho concepto. Igualmente y para este efecto y cualquiera no previsto, **"EL PRESTADOR"** exime expresamente a **"SALUD"** de cualquier responsabilidad civil, penal, de seguridad social o de otra especie que, en su caso, pudiera llegar a generarse.
- La transportación de los bienes y/o servicios, las maniobras de carga y descarga en el lugar de entrega serán a cargo de **"EL PRESTADOR"**.
- Cuando **"EL PRESTADOR"** no efectúe la reposición de los bienes y/o servicios en el plazo señalado, éste se obliga a reintegrar a **"SALUD"** las cantidades pagadas, más los intereses correspondientes conforme al 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 de **"SALUD"**.

SEXTA. VIGENCIA.

El contrato comprenderá una vigencia considerada a partir del 08 de enero del 2024 hasta el 31 de diciembre del 2024 y aquel que pudiera resultar de convenios modificatorios.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES DEL CONTRATO.

De conformidad con lo establecido en el artículo 47 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"SALUD"** con la aceptación de **"EL PRESTADOR"** podrán realizar modificaciones a los contratos o pedidos hasta en un veinte por ciento (20%) de la cantidad o presupuesto máximo de alguna partida originalmente pactada, utilizando para su pago el presupuesto de otra u otras partidas previstas en el propio contrato, siempre que no resulte un incremento en el monto máximo total del contrato, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Cualquier modificación al contrato deberá formalizarse por escrito y los convenios modificatorios respectivos serán suscritos por el servidor público que lo haya hecho en el contrato o quien lo sustituya o esté facultado para ello.

En este caso **"EL PRESTADOR"** deberá obtener de la afianzadora, el endoso correspondiente a la póliza de garantía de cumplimiento por la modificación efectuada, mismo que deberá presentar a los 10 (diez) días naturales posteriores a la suscripción del convenio.

OCTAVA. GARANTÍAS DEL SERVICIO.

"EL PRESTADOR" se obliga con **"SALUD"** a responder tanto por la calidad del servicio, como en caso de negligencia, mala fe, impericia y dolo de los productos derivados del mismo, de la respuesta inmediata en la atención, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en los términos señalados en el contrato respectivo y en la legislación aplicable:

- a. El período de garantía de la calidad del servicio requerido, será mínimo de **12 meses** a partir de la contratación del mismo.
- b. **"EL PRESTADOR"** será responsable en todo momento del personal que ocupe para la prestación del servicio, deslindando a **"SALUD"** de cualquier responsabilidad de tipo laboral, civil, penal, o de cualquier otra índole derivada de la prestación del mismo.
- c. A la firma del contrato **"EL PRESTADOR"** entregará manifiesto por escrito de la garantía del servicio conforme a lo señalado en el presente numeral.

NOVENA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Conforme a los artículos 48, fracción II, 49, fracción I, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 85, fracción III, 103 de su Reglamento y 166 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, 48 fracción II, de la Ley de la Tesorería de la Federación, 70 de su Reglamento y las disposiciones de carácter general por las que se aprueban los modelos de pólizas de fianzas constituidas como garantía en las contrataciones públicas realizadas al amparo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de abril de 2022, **"EL PRESTADOR"** se obliga a constituir una garantía **divisible**, para el cumplimiento fiel y exacto de todas las obligaciones derivadas de este contrato, mediante fianza expedida por compañía afianzadora mexicana autorizada por la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al 10% del monto total del contrato, sin incluir el I.V.A., a favor de la Tesorería de la Federación y a disposición de Servicios de Salud de Durango, conforme al **Anexo 11 (once)**, la cual se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

"EL PRESTADOR" queda obligado a mantener vigente la fianza mencionada hasta en tanto expresamente "SALUD" manifieste que recibió a su entera conformidad los bienes o servicios establecidos en el presente contrato, en caso de que quede alguna obligación pendiente de cumplimiento prevista en el contrato, ya sea una obligación principal, accesoria o de garantía, y durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan, hasta que se dicte resolución definitiva y firme que emita la autoridad competente, en la inteligencia de que dicha fianza sólo podrá ser cancelada mediante autorización expresa y por escrito de "SALUD".

Una vez cumplidas todas y cada una de las obligaciones que se deriven de la contratación por parte de "EL PRESTADOR" a entera satisfacción de "SALUD", procederá inmediatamente a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales, para que "EL PRESTADOR" dé inicio a los trámites para la cancelación de la fianza de garantía de cumplimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 81, fracción VIII, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

De no cumplir "EL PRESTADOR" con la entrega de la garantía de cumplimiento, se podrá rescindir el contrato y remitir el asunto a su Órgano Interno de Control para que determine si resulta procedente las sanciones estipuladas en el artículo 60, fracción III, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

La garantía de cumplimiento no será considerada como una limitante de responsabilidad de "EL PRESTADOR", derivada de sus obligaciones y garantías estipuladas en el presente instrumento jurídico, y no impedirá que "SALUD" reclame la indemnización por cualquier incumplimiento que pueda exceder el valor de la garantía de cumplimiento.

En caso de incremento al monto del presente instrumento jurídico o modificación al plazo, "EL PRESTADOR" se obliga a entregar a "SALUD", dentro de los diez días naturales siguientes a la formalización del mismo, de conformidad con el último párrafo del artículo 91 del Reglamento de la "LAASSP", los documentos modificatorios o endosos correspondientes, debiendo contener en el documento la estipulación de que se otorga de manera conjunta, solidaria e inseparable de la garantía otorgada inicialmente.

Esta garantía deberá presentarse dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del contrato, en términos del artículo 48 de la ley, en la Dirección Jurídica de "SALUD", ubicada en Calle Cuauhtémoc No. 225 nte, Colonia Centro, C.P. 34000, Durango, Dgo.

DECIMA. OBLIGACIONES DE "EL PRESTADOR".

- Entregar los bienes y prestar los servicios en las fechas o plazos y lugares específicos conforme a lo requerido en el presente contrato y anexos respectivos, para el caso de arrendamiento conceder el uso y goce de los bienes, expresando que se encuentran en óptimas condiciones de funcionamiento, mismos que serán instalados y puestos en operación.
- Cumplir con las especificaciones técnicas y de calidad y demás condiciones establecidas en el contrato respectivos anexos.
- Asumir su responsabilidad ante cualquier situación que pudiera generarse con motivo del presente contrato.
- No difundir a terceros sin autorización expresa de "SALUD" la información que le sea proporcionada, inclusive después de la rescisión o terminación del presente instrumento, sin perjuicio de las sanciones administrativas, civiles y penales a que haya lugar.
- Proporcionar la información que le sea requerida por parte de la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la "LAASSP".

DECIMA PRIMERA. OBLIGACIONES DE "SALUD".

- Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que "EL PRESTADOR" lleve a cabo en los términos convenidos el suministro de bienes o prestación del servicio objeto del presente contrato.
- Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma, por el suministro de los bienes o prestación de los servicios o arrendamiento.
- Para el caso de arrendamiento se compromete a mantener en custodia los bienes, dado que no son de su propiedad, no podrá traspasarlos, subarrendarlos o transmitir la posesión de los mismos bajo ningún concepto, ni cambiarlos de domicilio, salvo autorización por escrito por parte del "EL PRESTADOR".

DÉCIMA SEGUNDA. ADMINISTRACIÓN, VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

"SALUD" designa como Administradores del presente contrato a la C.P. MAYELA TERESITA DE JESÚS COVARRUBIAS TORRES, con RFC: [REDACTED], Subdirectora Administrativa del Hospital General de Durango (Torre Materno Infantil), C.P. RICARDO CORTEZ RUÍZ, con RFC: [REDACTED], Subdirector Administrativo del Hospital General 450, C.P. JORGE FAUSTO SOSA SALAS, con RFC: [REDACTED], Subdirector Administrativo del Hospital de Salud Mental "Dr. Miguel Vallebuena", C.P. BLANCA ROSA HOLGUÍN RUÍZ, con RFC: [REDACTED], Subdirectora Administrativa del Hospital Nuevo Gómez Palacio, L.A. ALEJANDRA DEL ROCÍO PEYNADO MARES, con RFC: [REDACTED], Subdirectora Administrativa del Centro Estatal de Cancerología, ING. CARLOS EDUARDO MUNÍZ AGUILAR, con RFC: [REDACTED], Subdirector Administrativo del Hospital General de Lerdo, M.A.H. HERNÁN HUMBERTO HERNÁNDEZ CARRILLOL con RFC: [REDACTED], Subdirector Administrativo del Centro Estatal de Transfusión Sanguínea, quienes darán seguimiento y verificarán el cumplimiento de los derechos y obligaciones establecidos en este instrumento.

2024

Los servicios se tendrán por recibidos previa revisión de los administradores del presente contrato, la cual consistirá en la verificación del cumplimiento de las especificaciones establecidas y en su caso en los anexos respectivos, así como las contenidas en la propuesta técnica.

“SALUD”, a través de los administradores del contrato, rechazarán los servicios que no cumplan las especificaciones establecidas en este contrato y en sus Anexos 1 y 1 A, obligándose “EL PRESTADOR” en este supuesto, a entregarlos nuevamente bajo su responsabilidad y sin costo adicional para “SALUD”, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales o deducciones al cobro correspondientes.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCCIONES.

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en caso de que se presenten fallas en la prestación del servicio, derivadas del cumplimiento parcial o prestación deficiente del servicio, se aplicara deducciones al pago del servicio con motivo de incumplimiento parcial, el importe de dichas deducciones, no podrán exceder el monto de la garantía de cumplimiento, en caso de superar este porcentaje procederá la rescisión del contrato, en los siguientes casos:

CONCEPTO	DEDUCTIVA
1. Por incumplimiento parcial o deficiente en el horario para servir las dietas para pacientes y empleados, de conformidad con lo estipulado en el anexo técnico.	20% (VEINTE POR CIENTO) del valor de las dietas servidas con retraso dentro del horario establecido (Supervisado por el área usuaria y/o requirente y el prestador del servicio).
2. Por cada día de atraso en el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo al mobiliario y equipo proporcionado por el prestador del servicio para la prestación del servicio, una vez que se realizó la solicitud por parte del área usuaria y/o requirente.	5% (CINCO POR CIENTO) sobre el valor de la facturación diaria de las dietas servidas.
3. Por incumplimiento parcial en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú	20% (VEINTE POR CIENTO) del costo del menú que corresponda, por el número de comensales que no se les brindó el servicio completo.
4. Por no cumplir con las porciones para cada alimento (oz y/o piezas)	20% (VEINTE POR CIENTO) del costo del menú que corresponda, por el número de comensales que no se les brindó el servicio completo.
5. Por la falta de cualquiera de los utensilios y accesorios requeridos para la prestación del servicio.	5% (CINCO POR CIENTO) sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
6. Por la falta de cualquiera de los suministros básicos requeridos para la prestación del servicio (gas, agua, luz)	5% (CINCO POR CIENTO) sobre el valor de la facturación diaria correspondiente.
7. Por daño o desperfecto causado a las instalaciones de la convocante	100% (CIEN POR CIENTO) del costo 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 del mismo.
8. Por no mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio, ante el Instituto Mexicano del Seguro Social	1% (UNO 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).

Conforme el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público y artículo 97 de su Reglamento cada concepto de deducciones no excederá a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.

La notificación y cálculo de las deducciones correspondientes las realizará “SALUD”, por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 10 (diez) días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DÉCIMA CUARTA. PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Con fundamento a lo dispuesto en los artículos 53 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público, 95 y 96 de su Reglamento, se aplicará a “EL PRESTADOR” una pena convencional en caso de atraso en los plazos pactados para la prestación del servicio del presente contrato, por causas imputables a “EL PRESTADOR”, quien se obliga a pagar a “SALUD”, por concepto de pena convencional, la cantidad equivalente al 2% (dos por ciento) sin incluir el impuesto al valor agregado (I.V.A.) por cada día natural de atraso sobre el costo promedio diario del servicio no prestado oportunamente por incumplimiento en lo estipulado en relación a los alimentos suministrados y marcas solicitadas, hasta por 5 días lo cual no excederá del importe de la garantía de cumplimiento sin perjuicio de ejecutar la fianza por el 10%.

Para el cálculo, se tendrá como base, el costo promedio diario del servicio, como sigue:

costo promedio diario del servicio =	costo del total máximo del contrato (antes del impuesto al valor agregado) de la partida ofertada por “EL PRESTADOR” / total de días (a partir del inicio de vigencia del contrato).
--------------------------------------	--

En caso de no corregirse el servicio objeto de la contratación y una vez agotado el monto límite para la aplicación de penas convencionales, “SALUD” podrá rescindir el contrato sin necesidad de declaratoria judicial.

Las penas convencionales serán determinadas, calculadas y notificadas por escrito a “EL PRESTADOR”.

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 95 del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago del servicio quedará condicionado proporcionalmente al pago que “EL

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

PRESTADOR deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso en el cumplimiento de las obligaciones, en el entendido de que si el contrato es rescindido no procederá el cobro de dichas penas.

En ningún caso las penas convencionales podrán negociarse en especie.

Independientemente de la aplicación de las penas mencionadas, y con fundamento en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"SALUD"** podrán optar en cualquier momento por la rescisión administrativa del contrato por incumplimiento.

Conforme el artículo 53 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y artículo 96 de su Reglamento la suma de todas las penas convencionales aplicadas a **"EL PRESTADOR"** no deberá exceder el importe de la garantía.

Independientemente de la aplicación de la pena convencional a que hace referencia el párrafo que antecede, se aplicarán además cualquiera otra que la **"LAASSP"** establezca.

Esta pena convencional no descarta que **"SALUD"** en cualquier momento posterior al incumplimiento determine procedente la rescisión del contrato, considerando la gravedad de los daños y perjuicios que el mismo pudiera ocasionar a los intereses de **"SALUD"**.

En caso que sea necesario llevar a cabo la rescisión administrativa del contrato, la aplicación de la garantía de cumplimiento será por el monto total de las obligaciones garantizadas.

La penalización tendrá como objeto resarcir los daños y perjuicios ocasionados a **"SALUD"** por el atraso en el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el presente contrato.

La notificación y cálculo de las penas convencionales correspondientes las realizará **"SALUD"**, por escrito o vía correo electrónico, dentro de los 10(diez) días posteriores al incumplimiento parcial o deficiente.

DECIMA QUINTA. SANCIONES ADMINISTRATIVAS.

Cuando **"EL PRESTADOR"** incumpla con sus obligaciones contractuales por causas imputables a este y como consecuencia, cause daños o perjuicios graves a **"SALUD"**, o bien proporcione información falsa, actúe con dolo, mala fe en la celebración del presente contrato o durante la vigencia del mismo, por determinación de la Secretaría de la Función Pública, se podrá hacer acreedor a las sanciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en los términos de los artículos 59,60 y 61 de dicho ordenamiento legal y 109 al 115 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA SEXTA. SANCIONES APLICABLES Y TERMINACIÓN DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL.

"SALUD" de conformidad con lo establecido en los artículos 53, 53 Bis, 54 y 54 Bis de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 86 segundo párrafo, 95 al 100 y 102 de su Reglamento, aplicara sanciones o en su caso, llevara a cabo la cancelación de partidas total o parcialmente o la rescisión administrativa del presente contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS.

"EL PRESTADOR" se obliga a observar y mantener vigentes las licencias, autorizaciones, permisos o registros requeridos para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA OCTAVA. SEGUROS.

Para la adquisición de los servicios, materia del presente contrato, **se requiere** que **"EL PRESTADOR"** contrate una póliza de **seguro por responsabilidad civil** por su cuenta y a su costa, expedida por una Institución Nacional de Seguros, debidamente autorizada, en la cual se incluya la cobertura de responsabilidad civil, cuya cobertura incluya el rubro de enfermedad por intoxicación alimentaria masiva, el cual deberá ser expedido a favor de Servicios de Salud de Durango, 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 PRESTADOR"** ya cuente con este tipo de seguro, deberá manifestarlo comprometiéndose a entregar una copia de la póliza debidamente endosada a favor de Servicios de Salud de Durango, la cual se deberá entregar dentro de los primeros 10 días hábiles contados a partir del fallo.

DÉCIMA NOVENA. TRANSPORTE.

"EL PRESTADOR" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes objeto del presente contrato, desde su lugar de origen, hasta las instalaciones señaladas en los domicilios de las Unidades Médicas señaladas en la Cláusula Quinta del presente contrato.

2024

VIGÉSIMA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación del servicio, objeto del presente contrato, serán pagados por **"EL PRESTADOR"**, mismos que no serán repercutidos a **"SALUD"**.

"SALUD" sólo cubrirá, cuando aplique, lo correspondiente al I.V.A., en los términos de la normatividad aplicable y de conformidad con las disposiciones fiscales vigentes.

VIGÉSIMA PRIMERA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

"EL PRESTADOR" no podrá ceder total o parcialmente los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, 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 **"SALUD"**.

VIGÉSIMA SEGUNDA. DERECHOS DE AUTOR, PATENTES Y/O MARCAS.

"EL PRESTADOR" será responsable en caso de infringir patentes, marcas o viole otros registros de derechos de propiedad industrial a nivel nacional e internacional, con motivo del cumplimiento de las obligaciones del presente contrato, por lo que, se obliga a responder personal e ilimitadamente de los daños y perjuicios que pudiera causar a **"SALUD"** o a terceros.

De presentarse alguna reclamación en contra de **"SALUD"**, por cualquiera de las causas antes mencionadas, **"EL PRESTADOR"**, se obliga a salvaguardar los derechos e intereses de **"SALUD"** de cualquier controversia, liberándola de toda responsabilidad de carácter civil, penal, mercantil, fiscal o de cualquier otra índole, sacándola en paz y a salvo.

VIGÉSIMA TERCERA. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES.

"LAS PARTES" acuerdan que la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, se tratarán de manera confidencial, siendo de uso exclusivo para la consecución del objeto del presente contrato y no podrá difundirse a terceros de conformidad con lo establecido en la Ley General y Federal, respectivamente, de Transparencia y Acceso a la Información Pública, Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados y demás legislación aplicable.

Para el tratamiento de los datos personales que **"LAS PARTES"** recaben con motivo de la celebración del presente contrato, deberá de realizarse con base en lo previsto en los Avisos de Privacidad respectivos.

Por tal motivo, **"EL PRESTADOR"** asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

VIGÉSIMA CUARTA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.

Con fundamento en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 102, fracción II, de su Reglamento, **"SALUD"** en el supuesto de caso fortuito o de fuerza mayor o por causas que le resulten imputables, podrá suspender la entrega de los servicios, de manera temporal, quedando obligado a pagar a **"EL PRESTADOR"**, aquellos servicios que hubiesen sido efectivamente entregados, así como, al pago de gastos no recuperables previa solicitud y acreditamiento.

Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si **"SALUD"** así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato, conforme lo dispuesto en la cláusula siguiente.

VIGÉSIMA QUINTA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

Con fundamento en el artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público **"SALUD"** cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de prestar los servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a **"SALUD"**, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato sin responsabilidad alguna para la **"SALUD"**, ello con independencia de lo establecido en la cláusula que antecede.

Cuando **"SALUD"** determine dar por terminado anticipadamente el contrato, lo notificará a **"EL PRESTADOR"**, debiendo sustentarlo en un dictamen fundado y motivado, en el que se precisarán las razones o causas que dieron

origen a la misma y pagará a **"EL PRESTADOR"** la parte proporcional de los servicios prestados, así como los gastos no recuperables en que haya incurrido, previa solicitud por escrito, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato, limitándose según corresponda a los conceptos establecidos en la fracción I, del artículo 102 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SEXTA. RESCISIÓN.

"SALUD" podrá rescindir administrativamente este contrato sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial, cuando **"EL PRESTADOR"** incurra en cualquiera de las causales siguientes:

- a) La contravención a los términos pactados para el suministro de los bienes y servicios establecidos en el contrato.
- b) Si transfiere en todo o en parte las obligaciones que deriven del contrato a un tercero ajeno a la relación contractual.
- c) Si cede los derechos de cobro derivados del contrato, sin contar con la conformidad previa y por escrito de **"SALUD"**.
- d) Si suspende total o parcialmente y sin causa justificada el suministro objeto del contrato.
- e) Si no suministra los bienes conforme a lo establecido en el contrato y sus respectivos anexos, así como en la propuesta o cotización.
- f) Si no proporciona a los órganos de fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- g) Si es declarado en concurso mercantil, o por cualquier otra causa distinta o análoga que afecte su patrimonio.
- h) Si no entrega a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento del mismo.
- i) Si la suma de las penas convencionales o las deducciones al pago, igualan el monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.
- j) Si divulga, transfiere o utiliza la información que conozca en el desarrollo del cumplimiento del objeto del contrato, sin contar con la autorización de **"SALUD"** en los términos de lo dispuesto en la cláusula vigésima tercera de confidencialidad y protección de datos personales del instrumento jurídico;
- k) Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del contrato;
- l) Cuando **"EL PRESTADOR"** y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de **"SALUD"**.
- m) En general, incurra en incumplimiento total o parcial de las obligaciones que se estipulen en el contrato o de las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.
- n) En el supuesto de que la Comisión Federal de Competencia, de acuerdo a sus facultades, notifique a **"SALUD"** la sanción impuesta a **"EL PRESTADOR"**, con motivo de la colusión de precios en que hubiese incurrido durante el procedimiento licitatorio, en contravención a lo dispuesto en los artículos 9, de la Ley Federal de Competencia Económica y 34, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

Para el caso de rescisión administrativa, **"LAS PARTES"** convienen en someterse al siguiente procedimiento conforme al artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público:

- a) Si **"SALUD"** considera que **"EL PRESTADOR"** ha incurrido en alguna de las causales de rescisión que se consignan en la cláusula que antecede, lo hará saber a **"EL PRESTADOR"** de forma indubitable por escrito a efecto de que éste exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes, en un término de 5 (cinco) días hábiles, a partir de la notificación de la comunicación de referencia.
- b) Transcurrido el término a que se refiere el párrafo anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer.
- c) La determinación de dar o no por rescindido administrativamente el contrato, deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada por escrito a **"EL PRESTADOR"**, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes, al vencimiento del plazo señalado en el inciso a), de este numeral.

En el supuesto de que se rescinda el contrato, **"SALUD"** no aplicará las penas convencionales, ni su contabilización para hacer efectiva la garantía de cumplimiento de este instrumento jurídico artículo 100 del Reglamento.

Para los efectos del párrafo que antecede, y de conformidad con el artículo 103 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas, salvo que por las características de los bienes y servicios entregados, éstos no puedan funcionar o ser utilizados por **"SALUD"**, por estar incompletos, en cuyo caso, la aplicación será por el total de la garantía correspondiente.

En caso de que **"SALUD"** determine dar por rescindido el contrato, se deberá formular un finiquito en el que se hagan constar los pagos que, en su caso, deba efectuar **"SALUD"** por concepto de los servicios prestados hasta el momento de la rescisión, dentro de los 20 (veinte) días naturales siguientes a la fecha de notificación del inicio de

ésta, de conformidad con lo establecido en el artículo 54, fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, **"EL PRESTADOR"** entrega los bienes, el procedimiento iniciado quedará sin efectos, previa aceptación y verificación de **"SALUD"** por escrito, de que continúa vigente la necesidad de contar con los bienes y aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

"SALUD" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que dicha rescisión pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas, en este supuesto, **"SALUD"** elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

De no darse por rescindido el contrato, **"SALUD"** establecerá, de conformidad con **"EL PRESTADOR"** un nuevo plazo para el cumplimiento de aquellas obligaciones que se hubiesen dejado de cumplir, a efecto de que **"EL PRESTADOR"** subsane el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento de rescisión, lo anterior, se llevará a cabo a través de un convenio modificatorio en el que se considere lo dispuesto en los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Se considerarán causas imputables a **"EL PRESTADOR"** del servicio para la rescisión del contrato las siguientes:

- ✓ No preste el servicio en los plazos pactados en el contrato de conformidad con los términos, condiciones y especificaciones indicados en el mismo y su anexo de ejecución.
- ✓ No entregue la fianza de cumplimiento en los términos y plazos establecidos en el contrato.
- ✓ Acumule penas convencionales que rebasen el monto de la fianza de cumplimiento.
- ✓ Acumule deductivas que rebasen el límite máximo establecido en la presente convocatoria.

VIGÉSIMA OCTAVA. RELACIÓN Y EXCLUSIÓN LABORAL.

"EL PRESTADOR" reconoce y acepta ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervienen en la prestación de los servicios, por lo que, deslinda de toda responsabilidad a **"SALUD"** respecto de cualquier reclamo que en su caso puedan efectuar sus trabajadores, derivado de las disposiciones legales y demás ordenamientos jurídicos en materia de trabajo y de seguridad social y en ningún caso se le podrá considerar patrón sustituto, patrón solidario, beneficiario o intermediario.

"EL PRESTADOR" asume en forma total y exclusiva las obligaciones propias de patrón respecto de cualquier relación laboral, que el mismo contraiga con el personal que labore bajo sus órdenes o intervenga o contrate para la atención de los asuntos encomendados por **"SALUD"**, así como en la ejecución del objeto del presente contrato.

Para cualquier caso no previsto, **"EL PRESTADOR"** exime expresamente a **"SALUD"** de cualquier responsabilidad laboral, civil o penal o de cualquier otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse, relacionado con el presente contrato.

Para el caso que, con posterioridad a la conclusión del presente contrato, **"SALUD"** reciba una demanda laboral por parte de los trabajadores de **"EL PRESTADOR"**, en la que se demande la solidaridad y/o sustitución patronal a **"SALUD"**, **"EL PRESTADOR"** queda obligado a dar cumplimiento a lo establecido en la presente cláusula.

VIGÉSIMA NOVENA. DISCREPANCIAS.

"LAS PARTES" convienen que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, la invitación a cuando menos tres personas, o la solicitud de cotización y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria, invitación o solicitud respectiva, de conformidad con el artículo 81, fracción IV del Reglamento de la **"LAASSP"**.

TRIGESIMA. CONCILIACIÓN.

"LAS PARTES" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 126 al 136 de su Reglamento.

TRIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIOS.

"LAS PARTES" señalan como sus domicilios legales para todos los efectos a que haya lugar y que se relacionan en el presente contrato, los que se indican en el apartado de Declaraciones, por lo que cualquier notificación judicial o extrajudicial, emplazamiento, requerimiento o diligencia que en dichos domicilios se practique, será enteramente válida, al tenor de lo dispuesto en el Título Tercero del Código Civil Federal.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

“LAS PARTES” se obligan a sujetarse estrictamente para la prestación de los servicios objeto del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, sus Anexos que forman parte integral del mismo, a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, su Reglamento; al Código Civil Federal; a la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; al Código Federal de Procedimientos Civiles; a la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento.

TRIGÉSIMA TERCERA. JURISDICCIÓN.

“LAS PARTES” convienen que, para la interpretación y cumplimiento de este contrato, así como para lo no previsto en el mismo, se someterán a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Federales en la Ciudad de México, renunciando expresamente al fuero que pudiera corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro.

Por lo anteriormente expuesto, tanto “SALUD” como “EL PRESTADOR”, declaran estar conformes y bien enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones que el presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en cuatro tantos, en la Ciudad de Durango, Dgo., el 08 de enero del 2024.

POR “SALUD”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
 Dra. Irasema Kondo Padilla	Secretaria de Salud y Directora General de Servicios de Salud de Durango	
 C.P. Alba Carolina Chaparro Aguirre	Directora Administrativa de Servicios de Salud de Durango	

POR “EL PRESTADOR”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
 C. Martha Esmeralda Luna Herrera	Representante Legal de la Empresa Servicios de Alimentación Vizcaya, S.A. de C.V.	SAV1801221Q6

ANEXO 1 DESCRIPCIÓN Y PRECIO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS:

PARTIDA	UNIDAD HOSPITALARIA	MÍNIMO			MÁXIMO		
		SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
1	HOSPITAL MATERNO INFANTIL	\$6,630,480.00	\$1,060,876.80	\$7,691,356.80	\$14,046,246.00	\$2,247,399.36	\$16,293,645.36
2	HOSPITAL GENERAL 450	\$8,170,506.00	\$1,307,280.96	\$9,477,786.96	\$20,428,146.00	\$3,268,503.36	\$23,696,649.36
3	HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO	\$5,613,336.00	\$898,133.76	\$6,511,469.76	\$8,893,188.00	\$1,422,910.08	\$10,316,098.08
4	HOSPITAL GENERAL DE LERDO	\$1,178,190.00	\$188,510.40	\$1,366,700.40	\$2,997,468.00	\$479,594.88	\$3,477,062.88
5	HOSPITAL NUEVO GÓMEZ PALACIO	\$8,236,836.00	\$1,317,893.76	\$9,554,729.76	\$9,945,450.00	\$1,591,272.00	\$11,536,722.00
6	CENTRO ESTATAL DE CANCEROLOGÍA	\$1,111,356.00	\$177,816.96	\$1,289,172.96	\$2,780,694.00	\$444,911.04	\$3,225,605.04
7	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	\$334,692.00	\$53,550.72	\$388,242.72	\$834,822.00	\$133,571.52	\$968,393.52
IMPORTES TOTALES		\$31,275,396.00	\$5,004,063.36	\$36,279,459.36	\$59,926,014.00	\$9,588,162.24	\$69,514,176.24

PARTIDA	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD 12 MESES MÍNIMO	CANTIDAD 12 MESES MÁXIMO	PRECIO UNITARIO ANTES DE I.V.A.	IMPORTE MÍNIMO ANTES DE I.V.A.	IMPORTE MÁXIMO ANTES DE I.V.A.
1	HOSPITAL MATERNO INFANTIL	DESAYUNO	28,392	59,124	79.50	2,257,164.00	4,700,358.00
		COMIDA	27,096	56,928	79.50	2,154,132.00	4,525,776.00
		CENA	20,352	41,736	79.50	1,617,984.00	3,318,012.00
		COLACIÓN	8,016	20,028	75.00	601,200.00	1,502,100.00
		TOTAL	83,856	177,816		6,630,480.00	14,046,246.00
2	HOSPITAL GENERAL 450	DESAYUNO	31,920	79,800	79.50	2,537,640.00	6,344,100.00
		COMIDA	35,220	88,056	79.50	2,799,990.00	7,000,452.00
		CENA	25,728	64,332	75.00	2,045,376.00	5,114,394.00
		COLACIÓN	10,500	26,256	75.00	787,500.00	1,969,200.00
		TOTAL	103,368	258,444		8,170,506.00	20,428,146.00
3	HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO	DESAYUNO	24,060	37,428	79.50	1,912,770.00	2,975,526.00
		COMIDA	24,060	37,428	79.50	1,912,770.00	2,975,526.00
		CENA	22,488	37,008	79.50	1,787,796.00	2,942,136.00
		TOTAL	70,608	111,864		5,613,336.00	8,893,188.00
4	HOSPITAL GENERAL DE LERDO	DESAYUNO	4,008	10,212	79.50	318,636.00	811,854.00
		COMIDA	4,536	11,532	79.50	360,612.00	916,794.00
		CENA	6,276	15,960	79.50	498,942.00	1,268,820.00
		TOTAL	14,820	37,704		1,178,190.00	2,997,468.00
5	HOSPITAL NUEVO GÓMEZ PALACIO	DESAYUNO	40,176	47,916	79.50	3,193,992.00	3,89,322.00
		COMIDA	33,888	41,004	79.50	2,694,096.00	3,259,818.00
		CENA	29,544	36,180	79.50	2,348,748.00	2,876,310.00
		TOTAL	103,608	103,608		8,236,836.00	9,945,450.00
6	CENTRO ESTATAL DE CANCEROLOGÍA	DESAYUNO	4,488	11,220	79.50	356,796.00	891,990.00
		COMIDA	4,872	12,192	79.50	387,324.00	969,264.00
		CENA	3,408	8,520	79.50	270,936.00	677,340.00
		COLACIÓN	1,284	3,228	75.00	96,300.00	242,100.00
		TOTAL	14,052	35,160		1,111,356.00	2,780,694.00
7	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	COMIDA	624	1,548	79.50	49,608.00	123,066.00
		CENA	72	168	79.50	5,724.00	13,356.00
		REFRIGERIO	5,760	14,400	48.50	279,360.00	698,400.00
		TOTAL	6,546	16,116		334,692.00	834,822.00
		SUBTOTAL					
I.V.A.						\$5,004,063.36	\$9,588,162.24
TOTAL						\$36,279,459.36	\$69,514,176.24

ANEXO 1 A
DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El Servicio de Alimentación es para Pacientes y Médicos Residentes e Internos personal del Hospital General de Durango "Torre Materno Infantil", Hospital General 450, Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebuena, Hospital General de Lerdo, Hospital Nuevo Gómez Palacio, Centro Estatal de Cancerología y Centro Estatal de Transfusión Sanguínea.

Los alimentos que se describen deben contener los ingredientes en las cantidades señaladas para cada tipo de alimento conforme al Anexo 1 B.

El comedor de cada unidad estará abierto los 7 (siete) días de la semana los 365 días del año.

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

"EL PRESTADOR" debe contar con equipos de trabajo de alta tecnología para dar un mejor y ágil seguimiento a los requerimientos en la elaboración de alimentos.

Los horarios de atención serán en base a las necesidades de cada una de las unidades hospitalarias en las cuales se requiere el servicio los 365 días del año, ofreciendo siempre una respuesta inmediata.

Deberá garantizar una respuesta rápida en la solicitud de alimentos fuera de los horarios establecidos a más tardar en un rango de 20 minutos.

Para la distribución de alimentos a pacientes deberá utilizar carros conservadores para el traslado de las charolas a fin de que los alimentos lleguen en las temperaturas adecuadas a los pacientes.

La temperatura de los alimentos calientes no deberá ser inferior a los 60 grados centígrados, las bebidas y postres fríos deben servirse a temperaturas de 4 a 7 grados centígrados.

Para evitar la contaminación cruzada los alimentos que requieran protección ambiental, serán cubiertos con plástico de película stretch o tapas y se colocaran sobre la bandeja antes de ser transportados en los carros, el ensamble de bandejas no será mayor a su capacidad.

Deberá mantener en buen funcionamiento los cuartos fríos, cámaras de congelación, refrigeradores y congeladores.

Contará con nutriólogos quienes en base a los menús señalados en el **Anexo 1 B** deberán elaborar programas de menús cíclicos mensuales de acuerdo a las necesidades de cada una de las unidades hospitalarias y los presentará para su previa autorización.

"EL PRESTADOR" debe cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso para la protección y mejora de la salud de los pacientes y personal con derecho a la alimentación, así como la **NORMA NMX-F-605-NORMEX-2018** o Norma inmediata anterior relativa al Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados Para la obtención del distintivo "H".

Las áreas asignadas deberán mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

"EL PRESTADOR" se sujetará a los criterios que emita "SALUD" para la distribución de dietas para pacientes, médicos internos y residentes, así como para el personal que tenga derecho a recibirlas, así mismo se sujetará a los controles establecidos por la misma en cuanto al **control de acceso al comedor**

SUPERVISIÓN DE LOS SERVICIOS:

Será validada por personal de nutrición de cada unidad en la que se prestará el servicio.

1. Programación bimestral de análisis microbiológicos de los alimentos, agua purificada, y hielo.
2. Programación trimestral para análisis clínicos de manejadores de alimentos.
3. Inspección en la recepción de toda la materia prima verificando sus características organolépticas (sabor, textura, olor, color y temperatura) condiciones de sus empaques y fechas de caducidad.
4. Lavado y desinfección de los productos que así lo requieran (frutas y verduras).
5. Almacenamiento adecuado de toda la materia prima manejando el Sistema PEPS (Primeras entradas-primeras salidas) para la mejor rotación de los productos, cuidando en todo momento que los alimentos y productos se encuentren protegidos y a temperaturas adecuadas.
6. Mantener constante limpieza y desinfección en todas las áreas utilizando los productos más adecuados según los requerimientos de cada área.
7. Dependiendo el requerimiento y necesidades de cada unidad hospitalaria, se contará con loza normal de alta resistencia y loza desechable además de charola de fibra de vidrio para el transporte de alimentos y etiquetas para cada tipo de dietas. no deberá utilizarse utensilios de barro.
8. La loza desechable será de acuerdo exclusivamente al número de pacientes infectocontagiosos, inmunodeprimidos, trasplantados y a la variedad de preparaciones que así lo requieran (dietas poliméricas vía oral, enteral y dietas artesanales, etc.), deberá tenerse en cantidades suficientes para satisfacer las necesidades de los servicios.
9. El desayuno, la comida y la cena para los médicos internos y residentes y personal con derecho a alimentos invariablemente deberán servirse en charolas sin división, con loza.
10. Optimizar tiempo y recursos con el uso de máquinas lava loza, para asegurar el adecuado lavado y desinfección de la loza utilizada.
11. El departamento de nutrición de cada unidad hospitalaria, verificará el cumplimiento a la normativa vigente en materia de servicios de alimentación hospitalaria.
12. "EL PRESTADOR" realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de equipo, instalaciones y mobiliario.

dentro del servicio de alimentación y espacio de comedor.

13. En cuanto a los insumos perecederos y no perecederos **deberán ser de la mejor calidad**, los aceites deberán ser libres de colesterol y no deben de reutilizarse, desinfectante para frutas y verduras (estas no deben presentar golpes o magulladuras), los granos y harinas se deben rechazar cuando presenten agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, las carnes rojas y blancas deberán consumirse dentro del período de consumo establecido, los lácteos deberán ser pasteurizados, los huevos deberán de ser frescos, los productos deben presentar las siguientes características: fechas de caducidad indicando los periodos de consumo del producto congelado y refrigerado. las materias primas deben estar separadas de aquellas procesadas o semi procesadas, para evitar su contaminación, los productos se deberán guardar de acuerdo a sus características, frío – caliente o al grupo que pertenezcan, los insumos cárnicos se deberán almacenar en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados con fecha de entrada y colocarlos en orden, tanto en almacenaje como en refrigeración.
14. La preparación de alimentos deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación), y garantizar la dieta prescrita.
15. El departamento de nutrición de la unidad hospitalaria será el encargado de supervisar que los alimentos preparados y servidos por **"EL PRESTADOR"** cumplan con las disposiciones higiénicas y dietéticas y que cumpla con las porciones solicitadas.
16. Durante la prestación del servicio diariamente deberá colocarse el menú patrón con la derivación de dietas en un lugar visible del área de producción.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS QUE DEBEN APLICARSE EN HOSPITALES:

- a) Lavado y desinfección adecuados de manos de los manipuladores de alimentos.
- b) Uso de cofia y cubre bocas.
- c) Uso de uniforme de algodón perfectamente limpio.
- d) El personal de sexo femenino desempeñara sus funciones con el cabello totalmente recogido y cubierto en cofia desechable que no permita el paso de cabellos.
- e) El personal manejador de alimentos de sexo femenino deberá desempeñar sus labores con uñas cortas, sin barniz o esmaltes, sin anillos, aretes, pulseras, cadenas o cualquier otro aditamento.
- f) El personal manejador de alimento de sexo masculino desempeñara sus funciones con uñas cortas, sin barba, sin bigote.
- g) Acreditar de forma trimestral durante la vigencia del contrato a la unidad de vigilancia epidemiológica hospitalaria (**uveh**) y al departamento de nutrición y dietética de cada unidad hospitalaria, mediante la exhibición de certificados médicos expedidos por institución médica de carácter público o privado, del personal que este prestando el servicio, adjuntando estudios clínicos de coproparasitoscópico y coprocultivo, exudado faringeo, frotis de manos y covid (en caso de que se presenten síntomas).
- h) Para evitar contaminación en los alimentos se deberán suspender temporalmente a los trabajadores que hayan resultado positivos de alguna patología, en tanto no se compruebe su total recuperación, debiendo cubrir la ausencia con otra persona del mismo perfil.
- i) Supervisar que en caso de que algún trabajador presente alguna herida, esta debe cubrirse con material impermeable, evitando entrar al área de procesos cuando estos se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto.
- j) Para la prestación del servicio en general, en las áreas de montaje y distribución en la unidad hospitalaria y todo el tiempo de la jornada, el personal deberá portar cubrebocas desechables, que deberán ser cambiados cada cuatro horas máxima.
- k) Descongelación adecuada de los alimentos por medio de refrigeración.
- l) Verificación de temperaturas de los alimentos refrigerados, en preparación y en barra de servicio.
- m) Verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.

"EL PRESTADOR" SE DEBE COMPROMETER A:

- a) Contar con personal calificado y en constante capacitación, en materia de nutrición, gastronomía, manejo higiénico de alimentos, servicio al cliente protección civil, trabajo en equipo y cualquier otro que sirva para la mejora del servicio.
- b) Seguir las normas de seguridad industrial en cuanto a la integridad física del personal y buen funcionamiento de equipos.
- c) Atender cualquier observación para mejorar el servicio.
- d) **"EL PRESTADOR"** deberá presentar al departamento de nutrición y dietética de cada unidad, un **plan de trabajo** detallando los métodos que utilizará para la atención y suministro de raciones alimenticias, describiendo los métodos de trabajo en los que especifique los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio, como menús a ofrecer, forma de preparación de alimentos, además de detallar las normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima y de alimentos.
- e) Deberá acreditar que cuenta con los manuales de procedimiento para los servicios de:
 - Recepción y almacenaje de víveres.
 - Preparación de alimentos.
 - Cocción de alimentos.
 - Distribución de alimentos.
 - Lavado de superficies, techos y paredes.
 - Lavado de utensilios y equipos.
 - Registro de temperaturas de alimentos y equipos.

Por lo que "EL PRESTADOR" deberá presentar al departamento de nutrición y dietética de la unidad hospitalaria mensualmente o cuando lo solicite, los registros de control de rubros mencionados anteriormente.

1. "EL PRESTADOR" se compromete a tener la capacidad de preparar un 8% de raciones adicionales diarias por cualquier incremento de pacientes al momento de entregar las dietas (ingresos, cambios de prescripción) con el propósito de cumplir las prescripciones médicas.
2. "EL PRESTADOR" se compromete a tener la capacidad de preparar un 5% de raciones adicionales diarias por cualquier incremento de dietas de personal médico residente e interno.
3. Instalar cámaras en el área de cocina y comedor y dar acceso al departamento de nutrición para fines de control.

"SALUD" se reserva el derecho de solicitar a la autoridad Sanitaria de la Secretaría de Salud para realizar visitas de verificación sanitaria para constatar la calidad en la preparación y manejo de alimentos durante la vigencia del contrato, recopilando las muestras que fueren necesarias.

DESCRIPCIÓN DE LAS DIETAS.

1.- DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA.

- Papilla, Puré de Frutas, Verduras, Cereales y Mixtos.
- Dietas Líquidas.
- Dietas Blandas.
- Dietas Normales 2000 calorías.
- Dietas Licuadas.

2.- DIETAS CON RESTRICCIÓN CALÓRICA.

- Hipocalórica.
- Hipercalórico.

3.- RESTRICCIÓN GLUCÉMICA.

- Dieta para Diabéticos

4.- MODIFICADAS EN PROTEÍNA.

- Hiperproteica.
- Hipoproteica.
- Sin Gluten.

5.- MODIFICADAS EN LÍPIDOS.

- Hipolipídica.
- Protección Biliopancreática.
- Baja en Colesterol.

6.- DIETA MODIFICACIÓN DE FIBRA.

- Sin Residuos.
- Astringente.
- Laxante o Rica en Residuos.

7.- MODIFICADAS.

- Hipo Sódica.
- Sin Lactosa.
- Libre de Fenilalanina.
- Hipo Alergénica.

Las dietas modificadas en consistencia, en nutrientes y colaciones nocturnas, serán de acuerdo al plan dietético que solicite el Departamento de Nutrición de la unidad hospitalaria, las cuales deberán cumplir con la cantidad calórica, consistencia, presentación, tiempos de servicio y atributos según amerite cada paciente.

Será causa de rescisión de contrato el no respetar el plan dietético que fije cada unidad hospitalaria.

LOS MENÚS PARA PACIENTES DEBEN CONTENER:

- ✓ **DESAYUNO:** Plato Fuerte, Guarnición, Bebida a base de Leche, Jugo, Postre y complemento.
- ✓ **COMIDA:** Plato Fuerte, 2 Guarniciones, Bebidas de Frutas, Postre y Complementos.

- ✓ **CENA:** Plato Fuerte, 1 Guarnición y/o Complemento, Bebida y Postre.
- ✓ **COLACIONES:** 1 Consumible (Fruta 4 oz, Flan 4 oz, Gelatina 4 oz, Yogurt 4 oz, Galletas 4 Piezas) y bebida. Solo aplica para pacientes diabéticos y pacientes con condiciones especiales; para el personal de acuerdo al menú establecido en el **Anexo 1 B**.
- ✓ **GUARNICIONES:** Arroz, Puré de papa, Verduras al vapor, Spaghetti, Ensalada Verde, etc., conforme al **Anexo 1 B**.
- ✓ **COMPLEMENTOS:** Pan, Tortillas de Maíz, Galletas Saladas, etc., conforme al **Anexo 1 B**.

Nota: La Unidad Hospitalaria podrá modificar el contenido del platillo de acuerdo a la necesidad del paciente lo cual será notificado con oportunidad.

EL MENÚ QUE APLICARA PARA DONADORES DEL CENTRO DE ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA:

REFRIGERIO: Un Sándwich (Pan de Caja, Mayonesa, Mostaza, Jamón de Pavo, Doble Queso Blanco o Amarillo, Chile en Rajas), 1 Jugo Endulzado (Cualquier Sabor) 450 ml y Una Paleta de Dulce.

LOS MENÚS DE PERSONAL MEDICO RESIDENTE E INTERNO PUEDEN INCLUIR:

- ✓ **DESAYUNO:** Plato Fuerte, Guarnición, Bebida y Complementos. Dos opciones de Platillo Fuerte.
- ✓ **COMIDA:** Plato Fuerte, 2 Guarniciones, Bebidas y Complemento.
- ✓ **CENA:** Plato Fuerte, 1 Guarnición, Complemento, Bebida.
- ✓ **GUARNICIONES:** Arroz, Frijoles, Pure de Papa, Verduras a la Mantequilla, Spaghetti, Papas a la francesa, Ensalada Verde., etc.
- ✓ **COMPLEMENTOS:** Pan, Tortillas de Maíz o Harina, Galletas Saladas, Salsa, Chiles en Vinagre.
- ✓ **CENA DE MEDIA NOCHE:** Plato fuerte, 1 Guarnición, Complemento y Bebida.

PORCIONES A SERVIRSE EN PLATILLOS DE PACIENTES Y PERSONAL:

PERSONAL, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS

Los alimentos y bebidas destinados para personal deberán cubrir un aporte calórico en promedio de 2000 calorías por día distribuidos por tiempo de comida de la siguiente forma: Plato fuerte, Guarniciones, Postre, Complemento y Bebida.

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 menú se puede aplicar para todo el personal con derecho a comedor de cada unidad hospitalaria.

Con excepción del personal del Centro Estatal de Transfusión Sanguinea, ya que en dicha unidad solo incluye la comida.

PACIENTES:

Para los pacientes se proporcionarán dietas de 1500 kcal a 1800 kcal aproximadamente, puede variar de acuerdo al tipo de dieta, dependiendo la patología y edad del paciente ya que se podrán proporcionar dietas de hasta 2,500 kcal para el caso de las dietas hipercalóricas e hiperproteicas.

UNIFORME:

Uniforme obligatorio del personal que maneja alimentos (dotación 2 veces al año) el cual será verificado por el área de nutrición hospitalaria mediante calendarización de entrega y de acuerdo al uniforme que presente "EL PRESTADOR".

CANTIDAD	FEMENINO	CANTIDAD	MASCULINO
2	PANTALÓN DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	2	PANTALÓN DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR
2	FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	2	FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR
2	COFIA BLANCA DE TELA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	2	COFIA, BLANCA DE TELA CABELLO CORTO SIN ARETES Y TATUAJES A LA VISTA
2	MANDIL DE TELA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	2	MANDIL DE TELA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR
CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO	CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA DESECHABLE BLANCO
CANTIDAD NECESARIA	GUANTES DESECHABLES DE NITRIL (AL MOMENTO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)	CANTIDAD NECESARIA	GUANTES DESECHABLES DE NITRIL (AL MOMENTO DE SERVIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL)
1 PAR	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	1 PAR	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR
PERSONAL DE SUPERVISIÓN			
2	BATA Ò FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR (2)	2	BATA Ò FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR (2)

CANTIDAD	FEMENINO	CANTIDAD	MASCULINO
2	COFIA BLANCA DE TELA (CON EL CABELLO TOTAL MENTE RECOGIDO) SIN ARETES	2	COFIA, BLANCA DE TELA CABELLO CORTO SIN ARETES Y TATUAJES A LA VISTA
CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE	CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE
PERSONAL DEL ALMACÉN DE VIVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE			
2	BATA O FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	2	BATA O FILIPINA DE ACUERDO A LA ESPECIFICACIÓN DEL PROVEEDOR
1 PAR	BOTAS DE HULE.	1 PAR	BOTAS DE HULE.
2	MANDIL DE HULE REFORZADO PARA ÁREA DE COCHAMBRE	2	MANDIL DE HULE REFORZADO PARA ÁREA DE COCHAMBRE
CANTIDAD NECESARIA	GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE COCHAMBRE	CANTIDAD NECESARIA	GUANTE DOMESTICO PARA ÁREA DE COCHAMBRE
2	GORRA CUARTELERA DE COCINA	2	GORRA CUARTELERA DE COCINA
CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE	CANTIDAD NECESARIA	CUBRE BOCA BLANCO DESECHABLE
CANTIDAD NECESARIA	GUANTES DESECHABLES DE LÁTEX O POLIPAPEL	CANTIDAD NECESARIA	GUANTES DESECHABLES DE LÁTEX O POLIPAPEL

NOTA: Para el personal que deba ingresar a las áreas con brotes epidemiológicos (covid, meningitis, etc.) se le deberá dotar la cantidad necesaria de overoles, caretas, cubre bocas y guante de nitrilo.

REQUERIMIENTO DE PERSONAL:

No.	UNIDAD HOSPITALARIA	ELEMENTOS
1	HOSPITAL GENERAL DE DURANGO "TORRE MATERNO INFANTIL"	20
2	HOSPITAL GENERAL 450	25
3	HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO	13
4	HOSPITAL GENERAL DE LERDO	6
5	HOSPITAL NUEVO GÓMEZ PALACIO	18
6	CENTRO ESTATAL DE CANCEROLOGÍA	6
7	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	1

PERFIL DEL PERSONAL.

RESPONSABLE DE CADA UNIDAD HOSPITALARIA (PERSONAL DE MANDO):

Licenciatura en Nutrición, Administración o carrera afín al servicio, acompañando con título y cédula que avalen sus estudios y experiencia.
Experiencia: Mínima de dos años como encargado o supervisor.

ENCARGADA (O) DE TURNO DE DIETAS CON EXPERIENCIA EN ÁREA CLÍNICA:

Experiencia comprobable en la supervisión de servicios de dietas especiales u hospitalarias.
Experiencia: Mínima de dos años como encargado o supervisor en trabajo hospitalario.

ENCARGADO DE ALMACÉN Y ALMACENISTA:

Experiencia mínima de un año como encargado de almacén.

JEFE DE ÁREA DE DIETAS:

Contar con amplio conocimiento con el manejo, preparación y ensamble de dietas.
Experiencia mínima de dos años en trabajo hospitalario.

JEFE DE COCINA:

Contar con experiencia minima de un año como jefe de cocina en servicio de alimentos hospitalarios y en el manejo de dietas para pacientes, con amplio conocimiento en la planeación y preparación de alimentos
Experiencia mínima de un año en trabajo hospitalario.

AUXILIARES COCINEROS DE DIETAS:

Experiencia mínima de un año en el manejo de alimentos y preparación de dietas para pacientes en hospitales.
Mayores de edad.

COCINERAS PARA DIETAS ESPECIALES:

Experiencia mínima de un año en hospitales en el manejo de alimentos y preparación de dietas especiales para pacientes en hospitales.

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

Presentar constancias que acredite la experiencia en hospitales.
Experiencia mínima de un año en trabajo hospitalario.

AUXILIARES PARA DIETAS PISO:

Contar con conocimiento en dietas hospitalarias, así como con experiencia en el montaje y distribución de las mismas a pacientes hospitalizados y actitud de servicio.
Mayores de edad.
Experiencia mínima de un año en trabajo hospitalario.

PERSONAL PARA EL ÁREA DE COCHAMBRE (GENERAL Y DIETAS):

Contar con experiencia en área de cochambre, lavado de loza, utensilios y equipo.
Experiencia mínima de un año.

COCINERA GENERAL:

Contar con experiencia en la selección, preparación y elaboración de dietas especiales, comida hospitalaria y para comedor convencional.
Experiencia mínima de un año

PERSONAL DE BARRA DE COMEDORES Y MESEROS:

Experiencia en servicio de alimentos en comedor, atención a comensales, montaje de mesas, limpieza de plqué y loza, así como actitud de servicio.
Experiencia mínima de un año

Mantener afiliados a los trabajadores destinados para la prestación del servicio, ante el Instituto Mexicano del Seguro Social.

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.

ASPECTOS GENERALES:

- Se solicita a **"EL PRESTADOR"** que respete, apoye y fortalezca las políticas de las unidades en las que se prestará el servicio.
- En las unidades hospitalarias, Hospital General 450, Hospital Materno Infantil y Centro Estatal de Cancerología, se le destinara a **"EL PRESTADOR"** un elevador en el horario solicitado para uso exclusivo en la dispensación de los alimentos.
- La unidad hospitalaria designará a un coordinador del servicio, quien se encargará de la vinculación operativo-administrativa con **"EL PRESTADOR"**.
- Ante cualquier situación el hospital quedara exento de responsabilidad civil, penal o administrativa, que se suceda con el personal contratado por **"EL PRESTADOR"**.
- **"EL PRESTADOR"** se comprometer a entregar a las unidades en las que se prestará el servicio una relación del personal que labora con **"EL PRESTADOR"** con fines de control y seguridad dentro de la misma.
- Los gastos adicionales tales como el servicio de gas, agua purificada para consumo de personal y pacientes y recolección de residuos sólidos generados correrán a cargo de **"EL PRESTADOR"**.
- **"EL PRESTADOR"** pagará por su cuenta el consumo de gas, agua y luz, así como el mantenimiento y conservación de las instalaciones y equipo en general utilizado para la preparación de los alimentos, así mismo el agua purificada para consumo del personal en comedor y los pacientes, adicionalmente se hará cargo de los residuos sólidos urbanos generados sin cargo para **"SALUD"**.
- **"EL PRESTADOR"**, realizara el pago generado por consumo de luz y agua conforme el gasto mensual determinado por medidores instalados por **"SALUD"**.
- No se aceptarán productos sin marca como lácteos, embutidos y abarrotes, etc. todos los productos, (envasados, enlatados o empaquetados) deberán, llegar con fecha de caducidad visible, legible, sellados y sin etiquetas sobrepuestas, de no cumplir con lo estipulado, se regresará el alimento por no cumplir con las características y calidad del producto requerido.

ANEXO 1 B
DESCRIPCIÓN DE LOS MENUS

MENÚS DEL PERSONAL
DESAYUNOS
SEMANA 1

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Papas con crema y queso (10 oz)	Sándwich de atún cremoso c/vegetales	Tacos tapatlos (4 pz, 3 oz de carne por pz)	Huevos montados(estrellados con jamón y salsa) (2 pz)	Chimichangas (2 pz,3 oz prensado y molida x pza)	Chilaquiles verdes (10 oz)	Menudo 1/2 litro
Guarnición	Frijoles refritos(6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Repollo (6 oz)	Frijoles(6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles (6 oz)	Frijoles (6 oz)
Comp 1	Tortillas de maíz(4pz)	Chiles jalapeños	Frijoles (6 oz)	Tortillas maíz dorada(2pz)	Frijoles (6 oz)	Tortillas de maíz (4 pz)	Tortillas maíz (4 pz)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Tortillas maíz (4 pz)	Variedad de salsas	Cebolla, orégano, limones, chile
2da opción	huevo con tocino (10 oz)	Quesadillas de harina c/pimientos (2 pz)	Zucaritas ½ litro	Chilaquiles dulces(10 oz)	Huevo con jamón (10 oz)	Huevo con tocino (10 oz)	Huevo c/machaca (10 oz)
Postre	Hotcake c/mermelada y miel	mousse mango (6 oz)	Papaya, platano, fresa c/miel y granola (6 oz)	Melón c/yogur (6 oz)	papaya c/amaranto (6 oz)	Guayaba, manzana c/yogur (6 oz)	Pan dulce grande
Bebida	Licudo de plátano, jugo de naranja	Jugo de naranja	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja	Jugo de naranja, choco milk	Jugo de naranja, licuado de fresa

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 2

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Gorditas de Maíz (2pz) Asado rojo y deshebrada(3oz x pza)	Tacos de canasta(rajas c/queso, pollo en salsa verde, prensado, molida)	Chilaquiles rojos salados (10 oz)	Sopes (deshebrada, molida verde, chicharrón, molida roja)	Tostadas de ceviche (4 pzas) (4 oz ceviche x pza)	Pastel azteca (10 oz)	Tacos de cochinita (4 pzas)(3 oz carne x pza)
Guarnición	Ensalada(lechuga, tomate y cebolla) (6 oz)	Frijoles c/queso (6 oz)	Frijoles (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Limón	Ensalada (6 oz)	Frijoles (6 oz)
Comp 1	Frijoles refritos (6 oz), Tortillas de maíz (4 pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Lechuga verde, crema, limones (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Catsup	Frijoles(6 oz)	Verdura (6 oz)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas, crema y limones	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
2da opción	Huevo c/salchicha (10 oz)	Papas c/chorizo (10 oz)	Huevos divorciados c/pico de gallo (10 oz)	Huevo ala mexicana (10 oz)	Molletes c/jamón (2 pzas)	Enfrijoladas (4 pz)	Huevos divorciados(2 pzas)
Postre	Pan dulce grande	Gelatina leche c/fruta (6 oz)	Cupcake de limón c/fresa (6 oz)	Sándwich de mermelada de fresa	Pay de queso y zaramoras (6 oz)	Volteado de piña (6 oz)	Pan dulce grande
Bebida	Jugo de naranja, chocomilk	Jugo de naranja, licuado de plátano	Jugo de naranja, licuado de fresa	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, choco milk	Jugo de naranja, licuado plátano	Jugo de naranja, licuado fresa

001/2024

SEMANA 3

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Huevos motuleños (2 pzas)	Tostadas de carne molida c/queso, aguacate y crema (4 pzas)	Nuggets de pollo (10 oz)	Huevo con machaca (10 oz)	Pastes pizza (2 pzas)	Papas con crema y rajas (10 oz)	Gordas doradas de guisos (4 pzas)
Guarnición	Frijoles refritos (6 oz)	Ensalada verde, cebolla morada (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Aderezo (4 oz)	Frijoles (6 oz)	Verdura (6 oz), crema,
Comp 1	Papas a la francesa (6 oz)	Variedad de salsas	Puré de papa (6 oz)	Tortillas de maíz (4 pzas)	Papas fritas (6 oz)	Variedad de salsas	Frijoles (6 oz)
Comp 2	Variedad de salsas	Frijoles (6 oz)	calsup, mayonesa	Variedad de salsas	Variedad de salsas , rajas	Tortillas de maíz (4 pzas)	Variedad de salsas
2da opción	Club Sandwich	Huevos estrellados (2 pzas)	Tacos dorados (6 pzas)	Chilaquiles al chipotle (10 oz)	Zucaritas ½ litro	huevo perdido (10 oz)	Huevo ala mexicana (10 oz)
Postre	Pan Dulce grande	Tarta de crema pastelera (6 oz)	bionico frutas (6 oz)	Crepas con nutella y queso philadelphia	pan francés con mermelada	papaya c/melón (6 oz)	Plátano con crema (6 oz)
Bebida	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, chocomilk	Jugo de naranja	Leche, jugo de naranja, licuado de plátano	Jugo de naranja, leche	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, chocomilk c/coco

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 4

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Molletes/de prensado(3 oz carne x pza)	Rajas c crema y queso (10 oz)	Tacos de canasta prensado/p verde (5 pzas)	Huevo en salsa verde (10 oz)	Chilaquiles verdes c/ huevo	Torta de cochinita pibil (8oz)	Menudo 1/2 litro
Guarnición	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles con queso(6 oz)	Variedad de salsa y crema	Frijoles c/ chorizo (6 oz)	crema y cebolla	Verdura y aguacate	cebolla, oregano, limones, chile
Comp 1	Papas a la francesa (6 oz)	Tortillas maiz (4pz)	Frijoles refritos (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Huevo estrellado (1 pz)	Frijoles refritos(6 oz)	Tortillas maiz (4pz)
Comp 2	Crema y aderezo de chipotle	salsa	Ensalada (6 oz)	Tortillas maiz (4pz)	Frijoles c/queso (6 oz)	Salsa y chiles jalapeños	Frijoles c/chipotle (6 oz)
2da opción	Sandwich a la plancha	Huevo con chorizo (10 oz)	Huevo con salchicha (10 oz)	Sandwich de atún	Omelette c/pimientos y champiñones (10 oz)	Huevo c/ salchicha (10 oz)	Huevo con tocino (10 oz)
Postre	Papaya c/amaranto y miel (6 oz)	Pan dulce grande	Fruta de yogurt y miel (6 oz)	Pan tostado con nutella	Plátano con fresa (6 oz)	Cóctel de fruta (6 oz)	Fruta con miel picada (6 oz)
Bebida	Jugo de naranja, licuado de fresa	Licuado de chocomilk con coco, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de plátano	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, licuado de plátano	Jugo de naranja, chocomilk

SEMANA 5

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Huevos montados con salchicha (2 pzas)	Chilaquiles en salsa de tomate con habanero y pollo (10 oz)	Huevo con vegetales (10 oz)	Tacos rancheros (chicharrón prensado, deshebrada, picadillo rojo, rajas c/queso(4 pzas)	Huevo con queso (10 oz)	Chimichangas de rajas con queso y prensado (2 pz)	Picadillo rojo con papas (10 oz)
Guarnición	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles charros (6 oz)	Frijoles c/ queso (6 oz)	Frijoles c/chorizo (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp 1	Variedad de salsa	Crema, cebolla	Tortillas de maíz (4 pz)	Tortillas de maíz (4 pz)	Salchichas fritas (2 pz)	Variedad de salsas	Tortillas maíz (4pz)
Comp 2	Tortillas de maíz (4 pz)	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Frijoles refritos (6 oz)	Variedad de salsa
2da opción	Huevo perdido (10 oz)	Huevo estrellado (10 oz)	Huevo con salchicha (10 oz)	Cereal Variedad 1/2 litro	Huevo chorizo (10 oz)	Machaca c/ huevo (10 oz)	Huevo con nopales (10 oz)
Postre	Arroz cileche (6oz)	Coctel de fruta (6 oz)	Plátano con crema (6 oz)	Manzana y guayaba con yogurth (6 oz)	Pan tostado con mermelada	Papaya c/ miel y amaranto	Pan dulce grande
Bebida	Jugo de naranja, licuado de plátano	Licuado de fresa, jugo de naranja	Jugo de naranja, chocomilk	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de mango	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, licuado de plátano

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 6

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Omelette de embutidos (10 oz)	Wraps de pollo (10 oz)	Chapata de jamón y queso	Omelette de 3 quesos (10 oz)	Waffles (Plátano, manzana, lechera y nutella)	Chilaquiles al chipotle cremosos con pollo(10 oz)	Pozole rojo (1/2 litro)
Guarnición	Frijoles c/queso (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Ensalada verde (6 oz), aderezo al chipotle	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles c/queso (6oz)	Frijoles refritos (6 oz)	cebolla, lechuga, limones, chile
Comp 1	Tortillas de maíz (4pz)	Papas a la francesa (6 oz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)
Comp 2	Variedad de salsas y crema	Variedad de salsas	Frijoles refritos (6 oz)	Variedad de salsas	Variedad de salsas,	Variedad de salsas	Frijoles c/queso (6 oz)
2da opción	Enchiladas verdes (4 pz)	Yogurt con plátano, manzana, melón y granola y miel (1/2 litro)	Omelette de carnes (10 oz)	Papas con rajas y queso (10 oz)	Huevo estrellado c/pico de gallo (2 pz)	Huevo a la mexicana (10 oz)	Huevo c/ chorizo (10 oz)
Postre	Pan tostado c/nutela y fresas	Pan dulce grande	Gelatina mosaico (4 oz)	Gelatina de café c/crema (4 oz)	Yogur c/granola y miel (6 oz)	Coctel de fruta (6 oz)	Flan (4 oz)
Bebida	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, licuado de plátano	Jugo de naranja, licuado de mango	Jugo de naranja, chocomilk	Licuado de fresa, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de mango	Jugo de naranja, chocomilk c/coco

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

COMIDAS
SEMANA 1

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Champiquesto (10 oz)	Brochetas de res con pimientos (3 pzas)	Crepas de pollo en salsa de chipotle (10 oz)	Fetuccini de camarones y verduras (10 oz)	Flautas de res (6 , 3oz x pza)	Carnitas(10 oz)	Discada (8 oz)
Guam. 1	Arroz rojo (6 oz)	Guacamole (4 oz)	Ensalada fruta (6 oz)	Papa al horno c/tocino y crema	Arroz rojo (6 oz)	Guacamole (4 oz)	Frijoles refritos (6 oz)
Guam. 2	Frijoles charros (8 oz)	Papas a la francesa (6 oz)	Vinagreta de fresa	Crema de brócoli con crotones (8 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles charros (8 oz)	Tortillas maíz (4 pz)
Comp. 1	Tortillas de maíz(4pz)	Tortillas maíz (4 pz)	****	Pan c/ajo	Crema, limones	Tortillas maíz (4 pz)	Guacamole (4 oz) y limones
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Uvas c/crema (6 oz)	Fresas c/crema (6 oz)	Pay de limón (6 oz)	Brownie c/nieve (6 oz)	Bombones c/crema, manzana y nuez (6 oz)	Gelatina de mosaico (4 oz)	Pay de queso (6 oz)

SEMANA 2

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Caldo tlalpeño (1/2 litro)	Chiles rellenos(molida y queso) 6 oz x pza)	Milanesa empanizada	Pescado empapelado c/vegetales	Chuletas corte 7 (2 pzas)	Pollo al chipotle (10 oz)	Asado rojo (10 oz)
Guam. 1	Arroz blanco (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)	Puré de papa (6 oz)	Arroz Blanco (6 oz)	Puré de papa (6 oz)	Arroz blanco (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)
Guam. 2	Guacamole (6 oz), limo, queso	Salsa de tomate, crema	Ensaladas variada (6 oz)	Crema de brócoli c/crotones (8 oz)	Ensaladas variada (6 oz), cebollas asada	Frijoles refritos (8 oz)	Tortillas de maíz (4 pzas)
Comp. 1	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Aderezo mil islas	Tortillas maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Piña c/limón y chile (6 oz)	Volteado de pera (6 oz)	Uvas c/crema (6 oz)	Durazno en almibar (6 oz)	Tiramisú (6 oz)	Gelatina de café c/crema (6 oz)	Flan c/caramelo (6 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 3

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Caldo de res 1/2 litro	Asado verde c/calabacitas (6 oz)	pierna de cerdo mechado	Caldillo Duranguense (10 oz)	Filete de pescado en chipotle	Pollo encacahuatado (10 oz)	Pozole de puerco (1/2 litro)
Guarn. 1	Arroz rojo (6 oz)	Espagueti rojo(6 oz)	Graby de champiñones	Frijoles (4 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)
Guarn. 2	Limonas, elote	Frijoles (6 oz)	pure papa	Arroz (4oz)	Puré de papa (6 oz)	Arroz blanco(6 oz)	Lechuga, oregano, cebolla,limones,rabanos
Comp. 1	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Salsa	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Variedad de salsas	Tostadas (4 pzas)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Agua de frutas/ Café	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Tortillas de maíz (4pz)	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	tarta de guayaba	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Plátano con crema (6 oz)	Trensa (6 oz)	Postre mil hojas (6 oz)	Postre de limón (6 oz)	Gelatina de coco (6 oz)	Brownie (6 oz)	Gelatina de mosaico (6 oz)

SEMANA 4

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Ensalada Cesar c/fajitas de pollo empanizadas (10 oz)	Envueltos de bistec c/panela y espinacas(4 pza)	Pozole verde de pollo 1/2 litro)	Asado rojo (10 oz)	Milanesa de pollo (10 oz)	Medallón en salsa dulce (10 oz)	Mole (10 oz)
Guarn. 1	Ensalada variedad (6 oz)	Sopa de coditos (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)	Arroz blanco (6 oz)	Crema de zanahoria (8 oz)	Espagueti rojo (6 oz)	Arroz blanco (6 oz)
Guarn. 2	crotones (4 oz)	Graby de champiñones	Lechuga, orégano, cebolla, limones, rábanos	Frijoles refritos (6 oz)	Espagueti c/ crema (6 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Frijoles (6 oz)
Comp. 1	Aderezo ranch(4 oz)	Sopa de verduras (8 oz)	Tostadas (4 pzas)	Tortillas maíz (4pz)	Tortillas maíz (4pz)	Tortillas maíz (4pz)	Tortillas maíz (4pz)
Comp 2	Sopa de tortilla c/queso, aguacate (8 oz)	Tortillas maíz (4pz)	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Uvas c/crema (6 oz)	Pastel de crepas	Flan (6 oz)	mostachones (6 oz)	Pay de nuez (6 oz)	Pay de queso (6 oz)	coctel de 3 leches c nuez (3 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 5

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Pescado a la plancha (10 oz)	Pechuga de pollo rellena (10 oz)	Calabaza rellenas de molida y queso (10 oz)	Hamburguesa	Tostadas de pollo (4 pz)	Pastel de carne (10 oz)	Pollo a la poblana (10 oz)
Guarn. 1	Ensalada Griega (6 oz)	Espaguetti rojo (6 oz)	Arroz rojo (6oz)	Lechuga, tomate (6 oz)	Guacamole (6 oz)	puré de papa (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)
Guarn. 2	Puré de papa (6 oz)	Crema de champiñones (8 oz)	Lentejas (8 oz)	pina en almibar	Ensalada verde(6 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp. 1	Graby	Variedad de salsas	Tortillas maíz (4pz)	Papas gajo (6 oz)	Sopa de fideo (8 oz)	Graby champiñones	Tortillas maíz (4pz)
Comp 2	Tortillas maíz (4pz)	Cuernitos (2 pzas)	Variedad de salsas	Chiles en vinagre, catsup	limones , salsa, crema	Tortillas maíz (4pz)	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Fresas c/crema (6 oz)	Pay de queso con nuez (6 oz)	Gelatina de mosaico (6 oz)	Pepino,zanahoria, jicama c/chile y limón (6 oz)	Bombones con manzana, nuez, crema (6 oz)	copa de chocolate con queso crema (6 oz)	Gelatina de coco (6 oz)

SEMANA 6

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Pollo frito (1 pza)	Sushi de camarón (10 oz)	Croquetas de atún (10 oz)	Lomo relleno (10 oz)	Milanesa napolitana (10 oz)	Chuletas ahumada (2 pzas)	Caldo de res (1/2 litro)
Guarn. 1	Papas fritas (6 oz)	Arroz chino (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Ensalada con aderezo (6 oz)	Frijoles charros (8 oz)	Elote 1 pieza
Guarn. 2	Ensalada (6 oz)	Sopa de champiñones (8 oz)	Sopa de fideo c/ver(6oz)	Puré de papa (6 oz)	Sopa fideo (6oz)	Nopales asado	Arroz rojo (6 oz)
Comp. 1	Tortillas maíz (4pz)	Zanahoria rallada (6 oz)	Tortillas de maíz (4 pz)	Pan c/ajo	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)
Comp 2	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Tarata tatin (6 oz)	Volteado de manzana (6 oz)	fruta con miel (6 oz)	Ensalada de frutas (6 oz)	Biscocho de canela (6 oz)	Gelatina de coco (6 oz)	Flan (6 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

CENA SEMANA 1

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Pizza variada (2 rebanadas)	Quesadillas fritas de prensado (Prensado, frijoles y papa, 4oz x pza)	Burritos de deshebrada (2 pzas, 6 oz x pz)	Tacos de Asada (5 pz, 3oz x taco)	Tostadas de tinga 4 pz (4 oz x pz)	Empanadas de deshebrada y rajas c/queso (2 pzas, 6 oz de carne)	Burros al pastor (2 pza, 10 oz carne)
Guarn. 1	Papas a la franc. (6 oz)	Ensalada verde (6oz)	Ensalada verde (6 oz)	Cebolla asada, limones	Ensalada (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Cilantro c/cebolla
Comp. 1	Ensalada verde (6oz)	Crema, limones	Frijoles (6 oz)	Frijoles charros (6 oz)	Limones, crema, aguacate	Limones, crema	Limón
Comp. 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café
Postre	Nieve (6 oz)	Mousse de chocolate (6 oz)	Postre de limón c/arándanos (6 oz)	Arroz c/leche (6 oz)	Crepas dulces (6 oz)	Flan (6 oz)	Gelatina de pistache (6 oz)

SEMANA 2

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Sándwich cremoso c/queso Philadelphia	Tortas de asada (10 oz x pza)	Pizza variedad (2 pzas)	Tacos de bistec (5 pzas)(3 oz carne x pza)	Sushi de arrachera (10 oz)	Costilla en salsa verde (10 oz)	Burros de alambre de res (2 pza, 10 oz carne)
Guarn. 1	Ensalada verde(6 oz)	Lechuga, tomate , aguacate(6oz)	papas fritas (6 oz)	Cebolla y cilantro	zanahoria rallada (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles charros (8 oz)
Comp. 1	Papas a la francesa (6 oz)	Cebolla asada	Ensalada primavera (6 oz)	Frijoles charros (8 oz)	Salsa dulce	Arroz blanco (6 oz)	Cebollas asadas, limones
Comp. 2	Chiles Jalapeños	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	salsa de soya, chiles jalapeños	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas
Postre	Papaya c/amaranto y miel (6 oz)	Arroz c/leche (6 oz)	Durazno en almibar (6 oz)	Bombones c/manzana y crema (6 oz)	Pay de guayaba (6 oz)	flan de café (6 oz)	Tarta de manzana (6 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 3

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Sopes de guisos (deshebrada, molida verde y chicharrón prensado)(3 pzs)	Flautas de pollo bañadas (6 pzas)	Burros a la diablo (4 oz x pza)	Wraps de res (6 oz x pza)	Lasagna italiana (10 oz)	Chimichangas molida roja, rajas c/queso (2 pzas)	Quesadillas/chorizo y frijoles fritos(2 pzas)
Guarn. 1	Ensalada verde (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Cebollas asadas	Ensalada (6 oz)	Pan de ajo	Ensalada (6 oz)	Frijoles (6 oz)
Comp. 1	Crema, limones	Crema, queso y limones	limones	Papa en gajo (6 oz)	Puré de papa (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Ensalada (6 oz)
Comp. 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Catsup y aderezos	Ensalada (6 oz)	Crema, limones	Salsa, crema y limones
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Variedad de salsas	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café
Postre	Crepas de chocolate (6 oz)	Pay de limon con crema batida (6 oz)	tarta de guayaba (6 oz)	Fresas c/crema (6 oz)	Gelatina de mosaico (6 oz)	Gelatina con fruta (6 oz)	hot cakes (6 oz)

SEMANA 4

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Tacos encuerados (5 pzas)	Sándwich cremoso	Lasaña poblana (10 oz)	Torta de pierna c/jamón y queso amarillo	Tacos de carne molida (5 pzas)	Ensalada de atún (10 oz)	Tacos de discada(5 pzas)
Guarn. 1	Lechuga y tomate (6 oz)	Chiles Jalapeños	Arroz bco (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Lechuga, tomate, cebolla morada (6 oz)	Sopa de codito (6 oz)	Frijoles charros (6 oz)
Comp. 1	crema, limones, cueritos	Ensalada (6 oz)	Frijoles (6 oz)	aderezo	Frijoles charros (8 oz)	Galletas saladas	Variedad de salas y limónes
Comp. 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Chiles en vinagres	Crema, limones	Salsa	Chiles toreados
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café
Postre	Sandia (6 oz)	postre de limón (6 oz)	Ensalada de papaya (6 oz)	Coctel de fruta (6 oz)	Guayaba en 3 leches (6 oz)	Galletas con yogurt (6 oz)	Mousse de fresa (6 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 5

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Huarache de asada	Tacos de cochinita pibil (5 pza)	Molletes tipo pizza (2 pz)	Gringa de discada (2 pzas)	Bombas de guiso (3 pzas)	Tostadas de pollo (3 pzas) (4 oz de pollo x pza)	Papa al horno c/ carne asada y queso (10 oz)
Guarn. 1	Ensalada de nopales (6 pz)	Frijoles refritos (6 oz)	Salsa de crema con moztaza	Ensalada (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Ensalada (6 oz), aguacate, queso	Frijoles charros (8 oz)
Comp. 1	Cebolla, Crema y Limones	Variedad de salsas	Papas gajo (6 oz)	Frijoles refritos (4 oz)	Crema	Crema, limones	Cebolla, cilantro y limones
Comp. 2	Variedad de salsas	Cebollitas, limones	Variedad de salsas	Salsa, limones	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café
Postre	Pay de guayaba (6 oz)	frutas en mousse de fresa (6 oz)	fresas con crema (6 oz)	Flan (6 oz)	volteado de manzana (6 oz)	crepas de frutos rojos (6 oz)	Waffles

SEMANA 6

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Tlayudas	Emparedado de jamón, quesos y tocino	Tostadas poblanas (4 pzas)	Champiqueso (10 oz)	Burro california de carnes frías	Torta ahogada	Crepas de rajas c/queso (10 oz)
Guarn. 1	Ensalada (6 oz)	Papas en gajo (6 oz)	Frijoles (6oz)	Frijoles charros (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Ensalada (6 oz)
Comp. 1	Cilantro c/cebolla, limón	Queso amarillo líquido	Crema/ Limones	Tortillas de maíz (4 pz)	Lechuga, pepino	Aguacate	Aderezo chipotle
Comp. 2	Variedad de salsa	Chiles jalapeños, catsup	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café
Postre	canapés de frutas (6 oz)	flan de vainilla (6 oz)	tostada con compota de fresa (6 oz)	Gelatina de coco (6 oz)	Arroz con leche (6 oz)	Coctel de fruta (6 oz)	Gelatina de café c/crema (6 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

COLACIÓN SEMANA 1

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Gringas de prensado (2 pzas, 10 oz de prensado)	Sándwich de jamon y queso a la plancha	Papa al horno c/tocino, queso, mant, cilantro	Torta de pierna (1 pan, 10 oz carne, jamón, queso amarillo)	Hot dog c/tocino (2 pzas) Pico de gallo 2 oz x pza)	Alitas buffalo (8 pzas)	Tacos de asada (5 pzas, 3oz de carne x pza)
Guarnición	Cebolla c/cilantro y Ensalada verde (6 oz)	Ensalada verde variada (6 oz)	Ensalada verde variada(6 oz)	Lechuga, tomate (6 oz)	Papas a la francesa (6 oz)	Zanahoria y apio (6 oz)	Frijoles charros (8 oz)
Comp.	Limón /salsa	Chiles jalapeños	Salsa	Chiles jalapeños	Chiles jalapeños	Aderezo ranch (4 oz)	Cebolla c/ cilantro , Limón /salsa
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas

SEMANA 2

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Nachos c/ queso (10 oz)	Cereal zucarcitas , all bran (1/2 litro)	Spaguetti boloñesa (10 oz)	Molletes c/chorizo y queso (2 pzas)	Enchiladas verdes c/pollo(4 pzas, 3 oz pollo x pza)	Tacos dorados (papa, carne, frijoles) (6 pza)	Gringas combinadas (asada y pastor)(2 pz)
Guarnición	rajas (3 oz), frijoles (4 oz)	1 plátano	Pan de ajo	Pico de gallo (6 oz)	Frijoles (6 oz)		Cebolla y cilantro
Comp.	mayonesa, catsup, chiles jalap	Gelatina (6 oz)	crotones (4 oz)	Variedad de salsas	Crema, cebolla	Ensalada verde(6 oz) limón, crema	Crema, Jalapeños, limones
Bebida	Agua de frutas/café	Leche/Café	Agua de frutas/Café	Agua de frutas/café	Agua de frutas/café	Agua de frutas/café	Agua de frutas/café

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 3

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Enchiladas potosinas (5 pzas)	Burros de chicharrón prensado y rojo(2 pzas)	Baguet c/jamon y queso	Puntas al albañil (10 oz)	Enfrijoladas (5 pzas)	Torta cubana	Tacos combinados asada/pastor (4 pzas)
Guarnición	Frijoles refritos (6 oz)	Ensalada (4 oz)	Lechuga, tomate, pepino, pimientos (6 oz)	Lechuga (6 oz) / limón cebolla asada/	arroz (6 oz)	Papas a la francesa (6 oz)	cebolla y cilantro
Comp.	Ensalada verde (4 oz) y salsas	Salsa	Chiles Jalapeños	Salsas	Ensalada, crema (6 oz)	Chiles Jalapeños, catsup	Salsa Limón
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café

SEMANA 4

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Empanadas de deshebrada y molida roja (4 oz x pz)	Gringas mixtas (10 oz de carne x 2 pzas)	Spaguetti blanco con tocino y pollo(10 oz)	Tacos de pastor(5 pzas)(3 oz pastor x pza)	Alitas (8 pzas)	Burros a la diablo 10 oz x 2 pzas)	Torta de jamón
Guarnición	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles c/chorizo (6 oz)	Crema de champiñones (8 oz)	Frijoles charros (8 oz)	zanahoria y apio (6 oz)	Cebollas asadas (6 oz)	Tomate, lechuga y cebolla (6 oz)
Comp.	Variedad de salsas, crema	Variedad de salsas	Pan de ajo, salsas	salsa, cebolla y cilantro	parmesano, salsa búfalo	Salsa roja y limones	chiles jalapeños
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

SEMANA 5

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Chimichangas (chicharrón prensado y molida verde)	Rollos de lechuga rellenos de carne de res (10 oz de carne)	Torta de barbacoa (10 oz de carne)	Pizza (2 pzas)	tacos encuerados (5 piezas)	Club sándwich	Ensalada tipo Cesar con pollo empanizado (10 oz pollo)
Guarnición	Ensalada verde (6 oz)	Cebolla c/ cilantro	Papas a la francesa (6 oz)	Papas a la francesa (6 oz)	Lechuga/tomate (6oz)	Papas a la francesa (6 oz)	Aderezo (4 oz)
Comp.	Variedad de salsas y limónes	Limón /salsa	Repollo, cebolla, cilantro, salsas	Aderezo, salsas, catsup	Crema / salsa	Chiles jalapeños, catsup	Crotones (6 oz)
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café

SEMANA 6

Colación	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Gringas combinadas(asada y pastor)(2 pzas)	Arepas de guiso)(10 oz carne x 3 pzas	Tlacoyos de guisos (10 oz carne x 3 piezas)	Tacos de asada (5 pzas) (3 oz de carne x pza)	Cereal zucartas , all bran y natural (1/2 litro)	Tostadas de frijoles c/queso (4 pzas)(4 oz queso x pza)	Enchiladas dulces (5 pzas) 4 oz queso x pza
Guarnición	Cebolla, cilantro y limones	Ensalada (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Frijoles charros (6 oz)	Plátano, Gelatina	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp.	Variedad de salsas	Crema/ Limones / salsa	Variedad de salsa, crema	Cebolla, cilantro, limones, Salsa	Leche	crema, salsa, limones	Salsa, crema
Bebida	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café	Agua de frutas/ Café

MENÚ DE PACIENTES
DESAYUNOS Y POSTRES
SEMANA 1

DESAYUNO	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Cereal Zucaritas (10 oz) 1/2 Plátano	Huevo con Jamón (10 oz) Tort. de maíz (3 pz)	Papas a la mexicana con panela (10 oz) Pan blanco (2pz)	Sándwich bco de pollo (Aguacate, tomate y 6 oz pollo) Ensalada	Gorditas de maíz (huevo c/nopales y frijoles) Ensalada (6oz)	Hot cakes (3pz) Miel/Mermelada	Huevo c/ papas a la mexicana (10 oz) Tort. de maíz (3 pz)
Blanda	Cereal Zucaritas (10 oz) 1/2 Plátano	Huevo con Jamón (10 oz) Tort. de maíz (3 pz)	Papas a la mexicana con panela (10 oz) Pan blanco (2pz)	Sándwich bco de pollo (Aguacate, tomate y 6 oz pollo) Verduras cocidas	Gorditas de maíz (huevo c/nopales y pollo) Verduras cocidas (6oz)	Hot cakes (3pz) Miel/Mermelada	Huevo c/ papas a la mexicana (10 oz) Tort. de maíz (3 pz)
Astringente	Avena en agua (10 oz) Pan bco tost. (2pz) Manzana cocida	Claras c/Jamón (10 oz) Pan bco tost (2pz)	Papas a la mexicana (10 oz) Pan bco tost (2pz)	Sánd. bco tostado pollo c/tomate) (6 oz)	Claras en salsa de tomate (4oz) Pan bco tost (2pz)	Avena en agua c/manzana cocida (10 oz) Pan bco tost (2pz) Té de manzanilla	Claras c/papas (10 oz) Pan tostado bco (2pz)
Hepatopata *sin Grasa y sin Sal	Cereal all bran(10 oz) y Amaranto (3 oz) 1/2 platano Leche de soya Té de manzanilla	Claras a la mexicana (10 oz) Pan Integral tost(2pz) Atole de maíz (agua)	Papas a la mexicana (10 oz) Tort. de maíz(3pz) Atole de Amaranto	Sandwich integral de pollo c/tomate Atole de Maíz(agua)	Gorditas de maíz (nopales y frijoles) Verduras cocidas (6oz) Atole de amaranto	Avena c/leche de soya c/manzana cocida (7oz) Pan Integral tost(2pz) Té de manzanilla	Claras c/papas (10 oz) Tort. de maíz (3pz) Atole de maíz
Diabético, Hiposódico, Nefrópata, Renal	Cereal all bran (10 oz) y Amaranto (2 oz) 1/2 Plátano	Huevo a la mexicana (10 oz) Tort. de maíz (2 pz)	Avena c/manzana y nuez (10 oz) c/sobre de splenda Pan integral tostado (1pz) Té de manzanilla	Sánd. Sencillo Integral (Pollo 6 oz, aguacate, tomate)	Gorditas de maíz (huevo c/nopales y frijoles) Ensalada (6oz)	Avena especita c/manzana y nuez c/sobre de splenda (10 oz) Pan Pan integral tostado (1pz) Téde manzanilla	Huevo a la mexicana (10 oz) Tort. de maíz (2pz)
Bebida	Leche, Té de manzanilla (12 oz)	Atole de galleta (12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Avena(12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Avena (12 oz)	Atole de galleta (12 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

POSTRES

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Gelatina (4 oz)	Melón (4 oz)	Papaya (4 oz)	Sandía (4 oz)	Coctel (Papaya, piña, melón) (4 oz)	1/2 plátano	Yogur c/granola (4 oz)
Blanda (consistencia)	Gelatina (4 oz)	Manzana cocida(4 oz)	Papaya (4 oz)	Guayaba cocida	Melón (4 oz)	1/2 Plátano	Yogur (4 oz)
Astringente	Gelatina Light (4 oz)	Manzana cocida (4 oz)	Pera cocida (4 oz)	Guayaba cocida	Manzana cocida	Gelatina light (4 oz)	Pera cocida
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Gelatina Light(4 oz)	Manzana cocida(4 oz)	Pera cocida (4 oz)	Guayaba cocida	Manzana cocida	Gelatina light (4 oz)	Pera cocida
Diabético, Hiposódico	Gelatina Light(4 oz)	Melón (4 oz)	Papaya (4 oz)	Guayaba	Melón (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Yogur light (4 oz)

SEMANA 2

DESAYUNO	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Sánd. bco triple (2 Jamón y 2 queso amarillo) Ensalada (6 oz)	Burrito de deshebrada (2 pza, 10 oz de deshebrada) Ensalada verde (6 oz)	Omelette con panela (6 oz), espinacas, tomate y champiñones Tort. Maíz (3 pz)	Sincronizada triple de harina (2 reb jamón, 8 oz panela)	Huevo con nopales (10 oz) Tort. de maíz (3 pz)	Molletes c/panela y jamón Tomate y cilantro (6 oz)	Queso en salsa (10 oz) Pan Bco (2pz)
Blanda	Sánd. bco triple (2 Jamón y 2 queso amarillo) Chayote y zanah (6oz)	Burrito de deshebrada (1 pza, 4 oz de deshebrada) Chayote y zanah (6oz)	Omelette con panela (6 oz), espinacas,tomate y champiñones Tort. Maíz (3 pz)	Sincronizada triple de harina (2 reb jamón, 8 oz panela)	Huevo con nopales (10 oz) Tort. de maíz (3pz)	Huevo en salsa de tomate (10 oz) Tort. de maíz (2 pza)	Queso en salsa (10 oz) Pan Bco (2pz)
Astringente	Sánd. bco de pollo tostado (10 oz pollo) c/ tomate	Avena en agua c/manzana cocida (10 oz) Pan bco tost (2pz) Té de manzanilla	Papas en salsa (10 oz) Pan blanco tostado (2pz)	Avena en agua c/manzana cocida (10 oz) Pan bco tost (2pz) Té de manzanilla	Papas a la mexicana (10 oz) Pan tostado bco (2pz)	Claras en salsa de tomate (10 oz) Pan bco tost (2pz)	Papas en salsa (10 oz) Pan blaco tostado (2pz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

DESAYUNO	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Hepatopata *sin Grasa y sin Sal	Sándwich sencillo Integral de pollo (4 oz)c/tomate Atole de Maiz(agua)	Avena c/leche de soya c/manzana cocida (10 oz) Pan Integral tost (2pz) Té de manzanilla	Papas en salsa (4oz) Tortillas de maíz (3 pz) Atole de Amaranto	Avena c/leche de soya c/manzana cocida (8oz) Pan Integral tost (2pz) Té de manzanilla	Papas a la mexicana (6oz) Tort.maiz (3 pz) Atole de Maiz(agua)	Molletes s/queso y s/jamón(2pzas) Tomate y cilantro (6oz) Atole de Maiz(agua)	Ensalada de nopales ala Mexicana(10 oz) Frijoles(3 oz) Tort. de maíz (2pz)
Diabético, Hiposódico, Nefropata, Renal	Sánd. Sencillo Integral (8 oz pollo, aguacate y tomate)	Avena especita c/manzana y nuez (8 oz) Pan int. Tost (1pz) Té de manzanilla	Omelette con espinacas,tomate y champiñones (6 oz) Tort. Maiz (3 pz)	Avena especita c/manzana y nuez (8 oz) Pan int. Tost (1pz) Té de manzanilla	Huevo con nopales (10 oz) Tortillas de maíz (3 pz)	Molletes de pan integral (2pzas) con panela (4 oz) Tomate y cilantro(2oz)	Ensalada de nopales ala Mexicana(6 oz) Frijoles(3 oz) Tort. de maíz (3pz)
Bebida	Atole de maíz (12 oz)	Avena (12 oz)	Atole de galleta (12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Avena (12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Atole de maíz (12 oz)

POSTRES

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Melón (4 oz)	Papaya c/melón (4 oz)	Gelatina (4 oz)	Sandía (4 oz)	Pan dulce	Gelatina (4 oz)	Melón c/yogur (4 oz)
Blanda	Manzana cocida	Papaya (4 oz)	Gelatina (4 oz)	Pera cocida	1/2 Plátano	Gelatina (4 oz)	Melón c/yogur (4 oz)
Astringente	Manzana cocida	Gelatina light (4 oz)	Guayaba cocida (4 oz)	Pera cocida	1/2 Plátano	Gelatina Light (4 oz)	Manzana cocida
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Manzana cocida	Papaya (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Pera cocida	Gelatina light (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Manzana cocida
Diabético, Hiposódico	Melón (4 oz)	Mandarina	Gelatina Light (4 oz)	Pera	1/2 plátano	Gelatina Light (4 oz)	Manzana

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

COMIDAS SEMANA 1

COMIDA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Caldo de pollo c/chayote,zanah y papa (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado empapelado c/papa, calabaza y tomate Puré de papa (6 oz) Galletas saladas (3 pz)	Calabazas (3 pz) rellenas de panela (4oz) en salsa de tomate (10 oz) Sopa de letras (8 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Albóndigas c/verduras (4pz) Espagueti Bco (6 oz) Tort. maíz (3 pz)	Fajitas de de pollo empanizadas (10 oz) Crema de zanahoria (8oz) Tort. maíz (3 pz)	Deshebrada c/ nopales a la mexicana (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. maíz (3 pz)	Fajitas de pollo en salsa de champiñones (10 oz) Puré de papa(6oz) Tort. maíz (3pz)
Blanda	Caldo de pollo c/chayote,zanah y papa (10 oz) Arroz rojo (6oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado empapelado c/papa, calabaza y tomate Puré de papa (6 oz) Galletas saladas (3 pz)	Calabazas (3 pz) rellenas de panela(10 oz) bañadas en salsa de tomate Sopa de letras (8 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Albóndigas c/verduras (4pz) Espagueti Bco (6 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Pollo a la plancha Crema de zanahoria (8 oz) Tort. maíz (3 pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y calabaza (2 trozos) Arroz rojo (6oz) Galletas saladas (2pz)	Fajitas de pollo en salsa de champiñones (10 oz) Puré de papa(6oz) Tort. maíz (3 pz)
Astringente	Caldo de pollo c/chayote,zanah y papa (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado empapelado c/papa, calab y tom Puré en agua (6oz) Gall. Saladas (3 paq)	Tinga de pollo (6 oz) Arroz c/verduras (4oz) Tort. De maíz (3pz)	Tortas de papa c/pollo bañadas en salsa de tomate (2 pzas) Chayote y zanahoria Tort.maíz (3 pz)	Pollo a la plancha Sopa de verduras (6oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y chayote Arroz (4oz) Gall. saladas (2paq)	Pollo en salsa de zanahoria(10 oz) Puré en agua (4oz) Tort. maíz (2pz)
Hepatopata *sin Grasa y sin Sal	Caldo de pollo c/chayote,zanah y papa (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado empapelado c/calabaza y tomate Arroz rojo(6oz) Tort. de maíz (3pz)	Calabacitas a la mexicana (10 oz) Lentejas(8 oz) Tort. de maíz(3pz)	Tortas de papa bañadas en salsa de tomate (3 pzas) Sopa de chicharos (6oz) Tort.maíz (3pz)	Pollo a la plancha Crema de zanahoria c/leche de soya (6oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y calabaza (2trozos) Arroz rojo(4oz) Tort. de maíz (3pz)	Pollo en salsa de zanahoria(10 oz) Puré en agua (6oz) Tort. maíz (3pz)
Diabético, Hiposódico, Nefrópata, Renal	Caldo de pollo c/chay,zanah (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. maíz (3pz)	Pescado empapelado c/calab y toma Arroz rojo (6 oz) Gall. Habaneras (6)	Calabazas (3 pz) rellenas de panela (10 oz) en salsa de tomate Arroz c/verduras(4oz) Tort. Maíz (3pz)	Albóndigas c/verduras (4 pz) Arroz (4 oz) Tort. maíz (3)	Pollo a la plancha Sopa de verduras (8 oz) Tortillas maíz (3pz)	Deshebrada c/ nopales a la mexicana (10 oz) Arroz rojo (4oz) Tort. maíz (3 pz)	Fajitas de pollo en salsa de champiñones (10 oz) Arroz blanco(4oz) Tort. maíz (2pz)
Bebida (*Db c/splenda)	Agua de melón (12 oz)	Agua de pepino c/limón (12 oz)	Agua de guayaba (12 oz)	Agua de Jamaica (12 oz)	Agua de limón (12 oz)	Agua de papaya (12 oz)	Agua de sandía (Db: Agua de Jamaica)(12 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

POSTRES

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Mousse de piña (4 oz)	Durazno en almibar (4 oz)	Plátano c/crema (4 oz)	Gelatina Mosaico (4 oz)	Postre de limón (4 oz)	Gelatina de coco (4 oz)	Flan (4 oz)
Blanda (consistencia)	Mousse de piña (4 oz)	Durazno en almibar (4 oz)	Plátano c/crema (4 oz)	Gelatina Mosaico (4 oz)	Postre de limón (4 oz)	Gelatina de coco (4 oz)	Flan (4 oz)
Astringente	Gelatina Ligh(4 oz)t	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina Light (4 oz)	Pera cocida	Manzana cocida	Guayaba cocida (4 oz)
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Gelatina (4 oz)	Pera	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Pera cocida	Manzana cocida	Guayaba cocida (4 oz)
Diabético, Hiposódico	Gelatina Light (4 oz)	Pera	Guayaba	Gelatina light (4 oz)	Pera	Manzana	Guayaba

SEMANA 2

COMIDA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Bistec con papas y zanah en salsa de tomate (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Pescado al cilantro (10 oz) Arroz bco c/zanah y elote (6 oz) Pan tostado c/mant (2 pz)	Fajitas de pollo c/espagueti a la crema (10 oz) Verduras cocidas (6 oz) Tort.maíz (3 oz)	Envueltos de bistec con panela y espinacas (4 pz) Graby de champiñones. Sopa de coditos (6 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Pescado empanizado (10 oz) Puré de papa c/zanaho (6oz) Tort. Maíz (3 pz)	Picadillo c/papa y zanah(10 oz) Sopa de letras (8 oz) Tortillas Maíz (3pz)	Croquetas de atún (3 pz) Ensalada verde (6oz) Tort. De maíz (3 pz)
Blanda	Bistec con papas y zanah en salsa de tomate (10 oz) Arroz rojo (6oz) Tort. Maíz (3pz)	Pescado al cilantro(10 oz) Arroz bco c/zanah y elote (6 oz) Galletas saladas (3 paq)	Fajitas de pollo c/espagueti a la crema (10 oz) Verduras cocidas (6 oz) Tort.maíz (3 pz)	Envueltos de pollo (4 pz) c/zanah y chayote Salsa de tomate Arroz (6oz) Tortillas de maíz (3 paq)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y papa (10 oz) Arroz bco (6oz) Tort.maíz (3pz)	Picadillo c/papa y zanah(10 oz) Sopa de letras (8oz) Tort. Maíz (3 pz)	Tortas de papa y atún (3 pz) con salsa de tomate Sopa de verduras (8oz) Tort. maíz (3 pz)

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

COMIDA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Astringente	Pollo con papas y zanah en salsa de tomate (6oz) Arroz rojo (4oz) Gall. saladas (3paq)	Pescado empapelado c/zanahoria y papa (10 oz) (2 trozos) Arroz bco (6oz) Gall. saladas (3 paq)	Pollo desm. c/ tomate y zanahoria (10 oz) Arroz (6oz) Tort.maíz (3 pz)	Envueltos de pollo (4 pz) c/zanah y chayote Salsa de tomate Arroz (6oz) Tort. de maíz (3 pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y papa (10 oz) Arroz bco (6 oz) Tort.maíz (3 pz)	Pollo a la plancha (2pz) Sopa letras c/zanaho y chayote(8 oz) Tort.maíz (3pz)	Tortas de papa y pollo (3 pz) Salsa de tomate Sopa de verduras (8oz) Tort.maíz (3pz)
Hepatópata *sin grasa y sin sal	Pollo con papas y zanah en salsa de tomate (10 oz) Arroz rojo (6 oz) Tort.maíz (3 pz)	Pescado al cilantro (2 trozos) Arroz bco c/zanah y elote (6 oz) Tort. de maíz(3 pz)	Sopa de lentejas(10 oz) arroz rojo(6oz) Tort. de maíz(3pz)	Envueltos de pollo (4 pz) c/zanah y chayote Salsa de tomate Arroz (6 oz) Tort. de maíz (3 pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y papa (2 trozos) Arroz bco (6oz) Tort.maíz (3pz)	Sopa de garbanzos(10 oz) Arroz c/verd (6oz) Tortillas de maíz(3pz)	Tortas de papa y pollo (2 pz) Salsa de tomate Sopa de verduras (8 oz) Tort.maíz (3pz)
Diabético, Hiposódico, Nefrópata, Renal	Bistec con chayote en salsa de tomate (10 oz) Arroz rojo (4oz) Tort. Maíz (3pz)	Pescado al cilantro (2 trozos) Arroz bco (4oz) Tort. de maíz (3 pz)	Sopa de lentejas (10 oz) arroz rojo(4oz) Tort. de maíz(3 pz)	Envueltos de bistec con panela y espin (4 pz) Salsa de tomate Arroz (6 oz) Tort. Maíz (3 pz)	Pescado en salsa de tomate c/zanah y calabaza (2 trozos) Arroz bco (4oz) Tort.maíz (3 pz)	Sopa de garbanzos(7oz) Arroz c/verd (6 oz) Tort. de maíz(3 pz)	Pollo c/ acelgas, tomate y champiñones (10 oz) Lentejas (6 oz) Tort. de maíz(3 pz)
Bebida (*Db c/splenda	Agua de melón (12 oz)	Agua de guayaba c/limón (12 oz)	Agua de pepino c/limón (12 oz)	Agua de Jamaica (12 oz)	Agua de limón (12 oz)	Agua de papaya (12 oz)	Agua de sandía (Db: Agua de jamaica) (12 oz)

POSTRES

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Gelatina Mosaico (4 oz)	Postre de limón (4 oz)	Arroz con leche (4 oz)	Gelatina de coco (4 oz)	Mousse de piña (4 oz)	Flan (4 oz)	Durazno en almíbar (4 oz)
Blanda	Gelatina Mosaico (4 oz)	Pera cocida	Arroz con leche (4 oz)	Gelatina de coco (4 oz)	Mousse de piña (4 oz)	Flan (4 oz)	Durazno en almíbar (4 oz)
Astringente	Gelatina Light (4 oz)	Pera cocida	Guayaba cocida(4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Manzana cocida	Gelatina light (4 oz)	Guayaba cocida (4 oz)
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Gelatina light (4 oz)	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Manzana cocida	Gelatina light (4 oz)	Durazno en almíbar (4 oz)
Diabético, Hiposódico	Gelatina light (4 oz)	Pera	Guayaba (2 pzas)	Gelatina Light (4 oz)	Manzana	Gelatina light (4 oz)	Guayaba

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

CENA
SEMANA 1

CENA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Sánd. blanco sencillo (2 jamón, 1 reb queso amarillo) Ensalada verde (6 oz)	Entomatadas 4: (3oz panela x pza) Salsa tomate (6oz) 1 c de crema Calaba. c/chayote (6oz)	Empanadas picadillo 2: (4oz picadillo x pz) Ensalada verde (6oz)	Ensalada de pollo c/verdura (10 oz) Ensalada rusa (6 oz) Gall. Saladas (3 paq)	Quesad. Maiz, 3: (3 oz de queso chihuah x pza) Ensalada de nopales(6oz)	Papas en salsa c/pollo (10 oz) Pan blanco (2pza)	Cereal All bran con amaranto (10 oz) 1/2 plátano y té de manzanilla
Blanda	Sánd. blanco sencillo (2 jamón, 1 reb queso amarillo) Chayote, zanahoria (6oz)	Entomatadas 4: (3oz panela x pza) Salsa tomate (6oz) 1 c de crema Calaba. c/chayote (6oz)	Tacos de picadillo 3: (3oz picadillo x pz) Chayote y zanaho (6oz)	Ensalada de pollo c/verdura (6oz) Sopa de codito c/crema (6 oz) Gall. Saladas (3paq)	Tacos de panela: 3 pza (3 oz x pza) Chayote c/zanah. (6oz)	Papas en salsa c/pollo (10 oz) Pan blanco (2pza)	Cereal Corn Flakes (10 oz) 1/2 Plátano y té de manzanilla
Astringente	Sánd. bco tostado sencillo (6 oz pollo , tomate) Chayote (6oz)	Entomatadas 4: (3oz pollo x pza) Salsa tomate (6oz) zanaho. c/chayote (6 oz)	Papa al horno con pollo (10 oz pollo) Pan Bco tost (2pzs)	Ensalada de pollo sin Mayonesa (10 oz) Gall Saladas (3 paq)	Consomé de pollo c/ verduras (10 oz) Tort. de maiz(3pz)	Papas en salsa c/pollo (10 oz) Pan bco tost. (2pzs)	Avena en agua (10 oz) Pan bco tost. (2pz) Manzana cocida
Hepatopata *sin Grasa y sin Sal	Sandwich Integral sencillo de pollo(3 oz), Ensalada verde (6oz) Atole de amaranto	Entomatadas 4: (1oz pollo x pza) Salsa tomate (6oz) Calaba. c/chayote (6 oz) Té de manzanilla	All bran (6oz) y Amaranto(2oz) 1/2 platano Leche de soya Té de manzanilla	Ensalada verde c/pollo (4oz) Pan integral(2pz) Atole de amaranto(leche de soya)	Consomé de pollo c/ verduras (6oz) Tort. de maiz(3pz) Atole de amaranto	Atún con tomate y cilantro(4oz) Pan integral (2pz) Maicena con leche de soya	Cereal All bran(8 oz) y Amaranto (1oz) 1/2 plátano Leche de soya Té de manzanilla
Diabético, Hiposódico, Nefrópata, Renal	Sánd. int sencillo (3 oz aguacate 1 reb tomate) Ensalada verde (3oz)	Entomatadas 3: (2oz panela x pza) Salsa tomate (4oz) Calaba. c/chayote (4oz)	Tacos de picadillo 3: (2oz picadillo x pz) Ensalada verde (6 oz)	Ensalada de pollo (4oz) Ensalada verde (6 oz) Gall. Hab (6pzs)	Tacos de panela: 3 pza (2oz x pza) Ensalada de nopales(6 oz)	Atún con tomate y cilantro(6 oz) Pan integral (2pz)	Tacos de aguacate c/cilantro y tomate (3) Ensalada (6oz)
Bebida	Maicena de nuez (12 oz)	Maicena de vainilla (12 oz)	Maicena de coco (12 oz)	Malteada (12 oz) (*Db, Hp, Atole de maíz)	Maicena de chocolate (12 oz)	Maicena de fresa (12 oz)	Leche (*Db, Hp,Atole de maíz) (12 oz)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

POSTRES

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Papaya c/yogur (4 oz)	Guayaba	Mousse (4 oz)	Melón (4 oz)	Arroz con leche (4 oz)	1/2 plátano	Gelatina (4 oz)
Blanda (consistencia)	Papaya c/yogur (4 oz)	Guayaba cocida (4 oz)	Mousse (4 oz)	Melón (4 oz)	Arroz con leche (4 oz)	1/2 plátano	Gelatina (4 oz)
Astringente	Pera cocida	Guayaba cocida(4 oz)	Galletas marías (4 pzas)	1/2 Plátano	Guayaba cocida(4 oz)	1/2 plátano	Gelatina light (4 oz)
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Pera cocida	Manzanac/amarant	Gelatina light (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Guayaba cocida (4 oz)	1/2 plátano	Gelatina (4 oz)
Diabético, Hiposódico	Pera	Guayaba	Gelatina light (4 oz)	Melón (4 oz)	Guayaba	Pera	Gelatina Light (4 oz)

SEMANA 2

CENA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Queso en salsa (10 oz) Pan Blanco (2pz)	Ensalada de atún y coditos (10 oz) Gall. Saladas (3pz)	Sándwich bco triple (Aguacate, tomte y 6 oz queso panela) Ensalada verde (6 oz)	Burritos de frijoles c/panela (2pza, 10 oza de frijoles) Ensalada verde (6 oz)	Gorditas de maíz(requesón y molida) Ensalada verde (6oz)	Tostadas de pollo (4 pza, 4 oza de pollo x pza) 1 c de crema Ensalada verde (6 oz)	Burritos de picadillo (2 pzas, 10 oz de picadillo) Ensalada verde (6 oz)
Blanda	Queso en salsa (10 oz) Pan Blanco (2pz)	Ensalada de atún y coditos (10 oz) Galletas saladas (3p)	Sándwich Bco triple (Aguacate, tomte y 6 oz queso panela)	Burrito de pollo (2 pza, 10 oz de pollo) Chayote y zanah (6oz)	Gorditas de maíz(requesón y molida) Chayote (6 oz)	Tacos de pollo (4 pza, 4 oza de pollo x pza) Chayote y zanaho(6oz)	Burrito de picadillo (2 pzas, 10 oz de picadillo) Verduras cocidas (6oz)
Astringente	Sándwich sencillo de pan bco tostado (6 oz pollo)	Ensalada de pollo sin Mayonesa (10 oz) Gall Saladas (3 paq)	Sánd. bco tostado de pollo (6 oz pollo c/tomate)	Caldo de pollo c/verduras (10 oz) Tort.maíz (2pz)	Tortas de papa (3 pza) Chayote (6 oz) Pan blaco tostado (2pz)	Tacos de pollo (4pza, 4 oza de pollo x pza) Chayote y zanaho(6oz)	Papas en salsa (10 oz) Pan blanco tostado (2 pzas)

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

CENA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Hepatopata *sin Grasa y sin Sal	Pollo a la mexicana (4 oz) Pan Integral (2pz) Atole de Amaranto	Atún con tomate, cilantro (4oz) Ensalada verde (6 oz) Galletas Habaneras (6 pz) Té de manzanilla	Sándwich sencillo Integral de pollo (3oz)c/tomate Ensalada verde (6 oz) Atole de Amaranto	Burrito de frijoles (1pza, 4 oza de frijoles) Ensalada verde (6oz)	Tortas de papa (3 pza) Ensalada verde (4oz) Tort. maíz (3pz) Atole de Amaranto	Tacos de pollo (3pza, 1 oza de pollo x pza) Ensalada Verde(6oz) Maicena con leche de soya	Sándwich sencillo(3oz de pollo c/salsa) Ensalada verde(6oz) Té de manzanilla
Diabético, Hiposódico, Nefropata, Renal	Pollo a la mexicana (10 oz) Pan Integral (2pz)	Atún con tomate y cilantro (10 oz) Ensalada verde (6oz) Galletas Habaneras (6 pz)	Sánd. Sencillo Integral (Aguacate, tomate y 6 oz panela) Ensalada verde (6oz)	Caldo de verduras con panela (10 oz) Tort. de maíz (2pz)	Gorditas de maíz(requesón y molida) Ensalada verde(6 oz)	Tostadas de pollo (3pza, 10 oza de pollo) 1 c de crema Ensalada verde (6 oz)	Tacos de picadillo (3 pz, 3 oza de picadillo x pza) Ensalada Verde (6 oz)
Bebida	Maicena de cajeta (12 oz)	Maicena vainilla (12 oz)	Malteada (Db, Atole de maíz) (12 oz)	Maicena de coco (12 oz)	Maicena de nuez (12 oz)	Maicena de fresa (12 oz)	Maicena de nuez (12 oz)

POSTRES

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Yogur c/guayaba (4 oz)	Gelatina c/melón (4 oz)	Papaya (4 oz)	Galletas de coco (4)	Melón (4 oz)	Guayaba (2 pzas)	Pudín de nuez (4 oz)
Blanda	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina (4 oz)	Papaya (4 oz)	Galletas de coco (4)	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Pudín de nuez (4 oz)
Astringente	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Manzana cocida	Manzana cocida	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Pera cocida(4 oz)
BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Papaya (4 oz)	Manzana cocida	Melón (4 oz)	Guayaba cocida(4 oz)	Pera
Diabético, Hiposódico	Guayaba (2 pzas)	Gelatina light (4 oz)	Manzana	Pera	Melón (4 oz)	Guayaba (2 pzas)	Pera

2024

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

LICUADOS ARTESANALES

Alimento	Cantidades			
	1300 kcal	1500 kcal	1800 kcal	2100 kcal
Pan de caja		2	2	2
Maicena	12	14	16	20
Jugo de manzana	400 ml	400 ml	700 ml	800 ml
Pollo	60 gr	60 gr	60 gr	90 gr
Hígado	90 gr	90 gr	150 gr	150 gr
Azúcar	5	5	8	8
Aceite	5	5	6	7
INDICACIÓN	En restricción de Líquido 1000 ml 5 tomas de 200ml c/u	Líquido 1750 ml 5 Tomas de 350 ml c/u	De 1600 a 1800 kcal Líquido 1750 ml 5 Tomas de 350 ml c/u	De 1900 a 2100 kcal Líquido 1750 ml 5 Tomas de 350 c/u

Tabla de Medición	
Pan de Caja	Pieza s/corteza
Maicena	Cucharada (10 ml)
Jugo de Manzana	Mililitros
Pollo	Gramos
Hígado	Gramos
Azúcar	Cucharadita (5 ml)
Aceite	Cucharadita (5ml)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS

001/2024

DIETAS LÍQUIDAS LIQUIDOS CLAROS

Desayuno	Comida	Cena
1 Té de manzanilla (360 ml) 1 Jugo de manzana claro (360 ml) 1 Gelatina (4 oz)	1 Agua de Pepino (360 ml) 1 Consomé de verduras (360 ml) 1 Gelatina (4 oz)	1 Té de manzanilla (360 ml) 1 Jugo de manzana claro (360 ml) 1 Gelatina (4 oz)

LIQUIDOS COMPLETOS NORMAL

Desayuno	Comida	Cena
1 Té de manzanilla (360 ml oz) 1 Atole (360 ml) 1 Yogur (4 oz)	1 Agua de Frutas (360 ml) 1 Crema de verduras (10 oz) 1 Flan (4 oz)	1 Té de manzanilla (360 ml) 1 Atole (360 ml) 1 Flan (4 oz)

LIQUIDOS COMPLETOS PARA DIABÉTICO

Desayuno	Comida	Cena
1 Té de manzanilla s/azúcar (360 ml) 1 Atole s/azúcar (360 ml) 1 Yogur light (4 oz)	1 Agua de Frutas s/azúcar (360 ml) 1 Crema de verduras (10 oz) 1 Yogur light (4 oz)	1 Té de manzanilla s/azúcar (360 ml) 1 Atole s/azúcar (360 ml) 1 Yogur light (4 oz)

LÍQUIDOS COMPLETOS SIN GRASA, HEPATOPATA SIN COLECISTOQUINÉTICOS

Desayuno	Comida	Cena
1 Té de manzanilla (360 ml) 1 Atole de masa (360 ml) Avena c/soya (360ml) o papilla de manzana (4 oz)	1 Agua de pera (24 ml) 1 Crema de verduras c/soya (6 oz) Papilla de guayaba (4 oz)	1 Té de manzanilla (360 ml) 1 Atole de masa (360 ml) Avena c/soya (360 ml)

LÍQUIDOS ASTRINGENTES

Desayuno	Comida	Cena
1 Té de manzanilla s/azúcar (360 ml) 1 Agua de manzana s/azúcar (360ml) 1 Gelatina light (4 oz) Completo: Atole de masa s/azúcar (360 ml), papilla de guayaba, manzana o pera (4 oz)	1 Té de manzanilla s/azúcar (360ml) 1 Agua de guayaba s/azúcar (360 ml) 1 Gelatina light (4oz) 1 papilla de pera (4 oz)	1 Té de manzanilla s/azúcar (360 ml) 1 Agua de pera s/azúcar (360 ml) 1 Gelatina light (4 oz)

MENÚ PARA PAPILLAS

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayuno	Atole (360 ml) Avena (10 oz) ½ plátano	Atole (360 ml) Yogur (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)	Atole (360 ml) Arroz con leche (10 oz) Papilla de pera (4 oz)	Atole (360 ml) Avena (10 oz) ½ plátano	Atole (360 ml) Yogur (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)	Atole (360 ml) Arroz con leche (10 oz) Papilla de pera (4 oz)	Atole (360 ml) Avena (10 oz) ½ plátano
Comida	Agua de frutas (360 ml) Pollo con chayote (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)	Agua de frutas (240 ml) Lentejas (6 oz) Flan (3 oz)	Agua de frutas (360ml) Bistec con zanahoria(10 oz) Gelatina (4 oz)	Agua de frutas (360 ml) Pollo con papa (10 oz) Crema de verduras (4 oz)	Agua de frutas (360ml) Frijoles (10 oz) Flan (4 oz)	Agua de frutas (360 ml) Pollo con zanahoria (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)	Agua de frutas (360 ml) Molida con verduras (10 oz) Gelatina (4 oz)
Cena	Maicena (360 ml) Arroz con leche (10 oz) Papilla de pera (4 oz)	Maicena (360 ml) Avena (10 oz) ½ plátano	Maicena (360 ml) Yogur (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)	Maicena (360 ml) Arroz con leche (10 oz) Papilla de pera (4 oz)	Maicena (360 ml) Avena (10 oz) ½ plátano	Maicena (360 ml) Arroz con leche (10 oz) Papilla de pera (4 oz)	Maicena (360 ml) Yogur (10 oz) Papilla de manzana (4 oz)

COLACIONES PARA PACIENTES CON DIABETES

LUNES	Smoothie de nuez	<ul style="list-style-type: none">• 150 ml de leche de soya bien fria• 80 ml de yogurt sin azúcar• 1 cucharada de avena• 3 nueces• ½ cucharadita de canela
MARTES	Ensalada de manzana con nuez (la manzana debe de ir cocida)	<ul style="list-style-type: none">• 1 manzana picada en cuadritos cocida• ½ taza de crema light• ¼ de taza de yogurt sin azúcar• 3 nueces
MIÉRCOLES	Avena cocida	<ul style="list-style-type: none">• 1 taza de avena cocida con leche de soya• 1 cucharadita de canela
JUEVES	Smoothie de almendra	<ul style="list-style-type: none">• 150 ml de leche de soya bien fria• 80 ml de yogurt sin azúcar• 1 cucharada de avena• 5 almendras• ½ cucharadita de canela
VIERNES	Licuido de manzana	<ul style="list-style-type: none">• 150 ml de leche de soya• ½ manzana• 3 almendras• 1 cucharada de avena
SÁBADO	Gelatina de zanahoria	<ul style="list-style-type: none">• 1 taza de gelatina de zanahoria rallada con crema sin azúcar• 3 nueces
DOMINGO	Smoothie de cacahuete	<ul style="list-style-type: none">• 150 ml de leche de soya bien fria• 80 ml de yogurt sin azúcar• 1 cucharada de avena• 7 cacahuates• ½ cucharadita de canela

DIETAS PARA PACIENTES CON DIABETES
EL CICLO DE LA DIETA DEBERÁ ALTERNAR CEREAL Y TUBÉRCULO

NOTAS: Las cantidades pueden sufrir variaciones a la baja o a la alza.
Las cantidades indicadas son únicamente para efecto de cotización.

Por lo anterior expuesto, “SALUD” y “EL PRESTADOR”, manifiestan estar conformes y enterados de las consecuencias, valor y alcance legal de todas y cada una de las estipulaciones señaladas en los presentes Anexos 1, 1 A y 1 B, derivado del presente instrumento jurídico contiene, por lo que lo ratifican y firman en 4 (cuatro) tantos, con fecha 08 de enero del 2024.

POR “SALUD”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
 Dra. Irasema Kondo Padilla	Secretaria de Salud y Directora General de los Servicios de Salud de Durango	[REDACTED]
 C.P. Alba Carolina Chaparro Aguirre	Directora Administrativa de Servicios de Salud de Durango	[REDACTED]

POR “EL PRESTADOR”

NOMBRE	CARGO	R.F.C.
 C. Martha Esmeralda Luna Herrera	Representante Legal de la Empresa Servicios de Alimentación Vizcaya, S.A. de C.V.	SAV1801221Q6