



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

SERVICIOS
DE SALUD

**SERVICIOS DE SALUD
DE MORELOS
DIRECCIÓN DE PLANEACIÓN
Y EVALUACIÓN**

Dependencia: Servicios de Salud de Morelos
Área: Dirección de Administración
Subdirección: Recursos Materiales
Núm. de Oficio: SSM/DA/SRM/1477/2024

24 OCT 2024

RECIBIDO
FIRMA: [Firma] HORA: 11:21
NÚMERO DE ENTRADA: 605338
ANEXOS: CTA

"2024, Año de Felipe Carrillo Puerto, Benemérito del Proletariado, Revolucionario y Defensor del Mayab"

Cuernavaca, Mor., a 23 de octubre de 2024

**MTRO. MARIANO MUNGUÍA FUENTES
DIRECTOR DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN
Y TITULAR DE LA UNIDAD DE TRANSPARENCIA
DE SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS
P R E S E N T E**

En atención al oficio SSM/DPyE/UT2823-02/2024, referente a la solicitud de información con número de folio 170357124000429, en la que solicitan:

*"Solicitamos contratos y facturas con el proveedor BROS LATINOAMERICA,
S.A. DE C.V. del año 2021" (SIC)*

Por lo anterior, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos, así como lo establecido en el Trigésimo Octavo y Quincuagésimo de los Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la elaboración de versiones públicas; y el criterio de interpretación 19/17 emitido por el Pleno del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la información y Protección de Datos.

Al respecto, se envía contrato, así mismo enviado al correo electrónico unidadtransparencia@ssm@gmail.com, le informo que la versión pública del contrato fue aprobada en la Décima Sesión Ordinaria del Comité de Transparencia celebrada el 22 de octubre del 2024. Con respecto a las facturas la Subdirección de Recursos Financieros las proporcionara.

Sin otro particular, por el momento aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.



ATENTAMENTE
SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES
SERVICIOS DE SALUD
DE MORELOS
DIRECCIÓN
DE ADMINISTRACIÓN
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
PROF. JOSÉ TEJEDA SALAZAR

[Firma]



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
2018-2024

SSM/DSG/076/2020

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL DR. HÉCTOR BARÓN OLIVARES, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL, ASISTIDO POR EL MTRO. ÓSCAR DANIEL ORTIZ OROZCO, LIC. DANIEL JUÁREZ CESPEDES, C.P. JOSUÉ TEJEDA SALAZAR Y LIC. GABRIELA ÁVILA SALGADO; DIRECTOR DE ATENCIÓN MÉDICA, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN, SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y JEFA DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, RESPECTIVAMENTE, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "SSM", Y POR OTRA PARTE LA EMPRESA "BROS LATINOAMERICA S.A. DE C.V.", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL CIUDADANO [REDACTED] EN SU CARÁCTER DE ADMINISTRADOR ÚNICO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"; Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ COMO "LAS PARTES", MISMAS QUE SE SUJETAN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I. DECLARA "SSM" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE, QUE:

- I.1. La Secretaría de Salud de la Federación y el Gobierno del estado de Morelos suscribieron un Acuerdo de Coordinación para la Descentralización de los Servicios de Salud en el Estado, con fecha 20 de agosto de 1996, mismo que fue publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de diciembre de 1996, y en consecuencia se creó en el Estado bajo el Decreto número 824 de fecha 22 de noviembre de 1996, el organismo público descentralizado denominado Servicios de Salud Morelos, con personalidad jurídica y patrimonio propio, publicado en el Periódico Oficial "Tierra y Libertad" de fecha 27 de noviembre de 1996, y reformado el 09 de septiembre de 2015.
- I.2. Forma parte de la Administración Pública Paraestatal del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Morelos de conformidad con lo dispuesto en los artículos 1, 3, 4 fracción II, 43 y 44 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos.
- I.3. Cuenta con facultades suficientes para suscribir el presente instrumento jurídico, de conformidad con lo establecido en los artículos 64 fracción I, 81 y 82 fracción IX de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado Libre y Soberano de Morelos; 1, 5 fracción II, 9 y 10 del Decreto número 824 por el que se crea el organismo público descentralizado denominado "Servicios de Salud de Morelos"; 1, 2 fracción IX, 3, 6 fracción II y 15 del Estatuto Orgánico del organismo público descentralizado denominado Servicios de Salud de Morelos, y en términos del nombramiento de fecha 01 de octubre 2018, emitido por el Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Morelos, Cuauhtémoc Blanco Bravo, mediante el cual fue designado Director General de Servicios de Salud de Morelos.

Eliminado un fragmento del contenido, en términos del artículo 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos y para dar cumplimiento al Sexagésimo Primero de los Lineamientos en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas y aprobado en la Décima Sesión Ordinaria del Comité de Transparencia de fecha veintidós de octubre del año dos mil veinticuatro.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018 - 2024

1.4. Se cuenta con los recursos para el cumplimiento de las obligaciones que se contratan, en términos del oficio de suficiencia presupuestal número SSM/DA/SRF/DIP/452BIS-SP/2020, de fecha 29 de diciembre de 2020, autorizado por el titular de la Subdirección de Recursos Financieros, con el visto bueno de la titular de la Jefatura del Departamento de Integración Presupuestal, ambas unidades administrativas dependientes de la Dirección de Administración de Servicios de Salud de Morelos. En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, queda bajo responsabilidad de la Subdirección de Recursos Financieros, confirmar la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2021.

1.5. Requiere de la prestación del Servicio de Alimentación para Pacientes y Personal del Hospital General de Cuernavaca y Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea, Hospitales Generales de Axochiapan, Temixco y Hospital de la Mujer de Servicios de Salud de Morelos, solicitado por la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos.

1.6. El presente Contrato se adjudicó a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", derivado de la excepción al procedimiento de Licitación Pública Nacional para la contratación por Adjudicación Directa, respecto del Servicio de Alimentación para Pacientes y Personal del Hospital General de Cuernavaca y Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea, Hospitales Generales de Axochiapan, Temixco y Hospital de la Mujer de Servicios de Salud de Morelos, de conformidad con el dictamen de procedencia fechado el 29 de diciembre de 2020 y cuyo procedimiento se regula por los artículos 25, 40, 41 fracción II, 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 71, 81, 82 y 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 20 fracción VII del Estatuto Orgánico del organismo público descentralizado denominado Servicios de Salud de Morelos.

II. DECLARA "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" QUE:

II.1. Bajo Escritura Pública número 20,297 de fecha 13 de noviembre de 2015 otorgada ante la Fe del Licenciado Manuel Carmona Gándara, Titular de la Notaría Pública número Uno de la Octava Demarcación Notarial del Estado de Morelos, debidamente inscrita en el Instituto de Servicios Registrales y Catastrales del Estado de Morelos, bajo el folio mercantil electrónico número 49085 * 1, de fecha 25 de noviembre de 2015, fue constituida de conformidad con la Legislación Mexicana bajo la denominación social "BROS LATINOAMERICA S.A. DE C.V.", cuyo objeto social consiste entre otros en "...II.- Explotación de negocios del ramo restaurante, bar, confitería, pizzería, cafetería, elaboración y comercialización de toda clase de productos alimenticios y despacho de bebidas con o sin alcohol, cualquier rubro gastronómico y toda clase de artículos y productos pre elaborados y elaborados, comedores comerciales, industriales y estudiantiles. IV.- La elaboración y preparación de toda clase de alimentos y bebidas preparadas, venta de alimentos, vinos y licores para el consumo dentro y fuera de los establecimientos de la sociedad, prestando el servicio de restaurante, bar y cafetería ..." entre otros.

II.2. Con el carácter con que comparece cuenta con facultades suficientes para obligarse en el presente instrumento, investido como Administrador Único, lo que acredita mediante Escritura Pública número 20,297 de fecha 13 de noviembre de 2015, pasada ante la fe del Licenciado Manuel Carmona Gándara, Titular de la Notaría Pública número Uno de la Octava Demarcación Notarial del Estado de Morelos, debidamente inscrita en



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ALIMENTACIÓN DEL MUNDO
Catastrales del Estado
2018 - 2024

el Instituto de Servicios Registrales y Catastrales del Estado de Morelos, bajo el folio mercantil electrónico número 49085 * 1, de fecha 25 de noviembre de 2015, y manifiesta bajo protesta de decir verdad que dichas facultades lo confieren en: "...I.- Poder General para Pleitos y Cobranzas; II.- Poder General para Actos de Administración; III.- Poder General para Actos de Dominio; ..." y no le han sido revocadas o modificadas en forma alguna a la fecha.

II.3. Se identifica con Credencial para votar con fotografía con clave de elector [REDACTED] con folio identificador trasero [REDACTED] expedida por el Instituto Federal Electoral, en la cual consta su fotografía y firma la cual coincide con la estampada de puño y letra en el presente contrato.

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuentan con la capacidad, experiencia profesional y técnica, infraestructura, solvencia económica, organización y elementos suficientes para llevar a cabo fiel y exactamente el cumplimiento del presente contrato.

II.5. Para el cumplimiento de su objeto social cuentan con las autorizaciones y registros respectivos entre los cuales se encuentran:

- Registro Federal de Contribuyentes ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público con número de clave: BLA1511132L7.
- Registro Patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social número: [REDACTED]

II.6. Conoce y asume plenamente las especificaciones técnicas, programas y demás documentos que señalan el modo y los términos en que deberá realizarse la prestación del Servicio de Alimentación para Pacientes y Personal del Hospital General de Cuernavaca y Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea, Hospitales Generales de Axochiapan, Temixco y Hospital de la Mujer de Servicios de Salud de Morelos, derivado de la excepción al procedimiento de Licitación Pública Nacional para la contratación por Adjudicación Directa, y cotizaciones presentadas a "SSM" a través del Departamento de Servicios Generales de la Subdirección de Recursos Materiales dependiente de la Dirección de Administración para el referido proceso de adjudicación, así como las disposiciones legales y las resoluciones administrativas que norman la celebración y el debido cumplimiento de este acto jurídico.

II.7. Declara bajo protesta de decir verdad que está al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, así como de cualquier otra obligación requerida para obligarse en términos de este contrato.

III. DECLARAN "LAS PARTES", QUE:

ÚNICA. Se reconocen la personalidad con la que comparecen a obligarse en los términos que se consignan en el presente Contrato y manifiestan libremente que no existe lesión, error, dolo, mala fe o violencia en su celebración.

Expuesto lo anterior, los contratantes se sujetan al tenor de las siguientes:

Eliminado un fragmento del contenido, en términos del artículo 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos y para dar cumplimiento al Sexagésimo Primero de los Lineamientos en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas y aprobado en la Décima Sesión Ordinaria del Comité de Transparencia de fecha veintidós de octubre del año dos mil veinticuatro.

<http://ssm.gob.mx>

Servicios de Salud Morelos

@MorelosSalud



SERVICIO DE SALUD



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO. "SSM" encomienda a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" y éste se obliga a realizar hasta su total terminación, la prestación del Servicio de Alimentación para Pacientes y Personal del Hospital General de Cuernavaca y Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea, Hospitales Generales de Axochiapan, Temixco y Hospital de la Mujer de Servicios de Salud de Morelos, en los términos y con las especificaciones siguientes:

Las Unidades Hospitalarias que deben contar con el servicio de alimentación son:

Nº	UNIDAD HOSPITALARIA
1	Hospital General de Cuernavaca
2	Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea
3	Hospital General de Temixco
4	Hospital General de Axochiapan
5	Hospital de la Mujer de Yautepec

Las Unidades Hospitalarias a través del personal de sus áreas administrativas y áreas de nutrición, serán las encargadas de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las condiciones y especificaciones de la prestación del servicio de alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Las cantidades promedio mensuales requeridas son las siguientes:

PARTIDA UNO: HOSPITAL GENERAL DE CUERNAVACA Y CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA

MES	DESAYUNOS		COMIDA		CENA		COLACIÓN	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
PROMEDIO MENSUAL	3500	4500	4000	4500	4500	5200	4200	4900

PARTIDA DOS: HOSPITAL DE LA MUJER EN YAUTEPEC

MES	DESAYUNOS		COMIDA		CENA		COLACIÓN	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
PROMEDIO MENSUAL	700	900	500	650	550	700	280	350

PARTIDA TRES: HOSPITAL GENERAL DE TEMIXCO

MES	DESAYUNOS	COMIDA	CENA	COLACIÓN
-----	-----------	--------	------	----------



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssmgob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
CÓDIGO 401 411 000

	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
PROMEDIO MENSUAL	1850	2100	1800	2200	1200	1500	500	600

PARTIDA CUATRO: HOSPITAL GENERAL DE AXOCHIAPAN

MES	DESAYUNOS		COMIDA		CENA		COLACIÓN	
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
PROMEDIO MENSUAL	1850	2000	1800	2000	570	850	1990	1260

En relación al personal que no cuenta con la prestación de alimentos, se le podrá ofertar el servicio respetando el precio, mismo que será cubierto directamente por el consumidor.

- 1) La cantidad de requerimientos mínimos y máximos de dietas para pacientes será de acuerdo al porcentaje de ocupación de la unidad hospitalaria y de personal con derecho a alimentos es un aproximado mensual.
- 2) En la tabla A, se relaciona el equipo y mobiliario que la unidad hospitalaria proporcionará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", mismo que queda bajo su responsabilidad debiendo responder por él, al término del contrato y del cual serán entregados a la unidad hospitalaria a su conclusión de acuerdo a las condiciones del inventario inicial.
 - 2.1 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" instalará el equipo para la prestación del servicio conforme a la tabla 1H, sin ser limitativo al que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" considere necesario para la operatividad del servicio (tabla por hospital).
 - 2.2 Deberá entregar al área de Administración de la unidad hospitalaria el cronograma y calendario del mantenimiento preventivo y correctivo en su caso, por lo tanto el mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, equipos e infraestructura tanto de la tabla A (en coordinación con el área de mantenimiento y servicios generales de la unidad hospitalaria) y tabla 1H será a cuenta de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".
- 3) La reposición de la loza y utensilios cuando estén deteriorados o en mal estado será por cuenta de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".
- 4) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá contar con plantilla mínima de personal conforme a la tabla 2H de manera diaria (de lunes a domingo), mismo que deberá preparar, ensamblar, distribuir y recolectar los servicios descritos en la información relativa a las dietas de los pacientes.
 - 4.1 Proporcionar el uniforme adecuado a su personal, incluyendo pantalón, camisa y delantal de algodón; cofia, gorro o red para el cabello; cubre boca y zapatos antiderrapantes, lo anterior deberá ser nuevos, de calidad y reponerlos las veces que



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018-2024

sean necesarios. El cual deberá de ser portado en todo momento junto con un gafete de identificación emitido por el participante adjudicado. Lo anterior con base al numeral 5.

- 4.2 Deberá prever el contar con personal suficiente y necesario para cubrir las faltas y vacaciones del personal de cocina, comedor y área de hospital, así como una persona responsable del control del servicio concesionado en forma permanente.
- 4.3 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe atender con amabilidad y cortesía tanto a los pacientes como al personal que solicite su servicio.
- 4.4 Proporcionar material y utensilios de limpieza y equipo necesario para la realización de sus servicios considerando desde la recepción de alimentos hasta la eliminación de desechos.
- 4.5 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá designar una persona (cajero) en el comedor de personal, mismo que se debe incluir en la plantilla del personal conforme a la tabla 2H, cuya actividad sea específicamente el manejo de dinero, por ningún motivo la persona que sirve los alimentos en barra deberá tener contacto con el dinero. Dicha persona será responsable de verificar que el personal del hospital con derecho a alimentos se registre en las listas correspondientes de manera adecuada, así como de revisar que los datos del listado correspondan con los de su Gafete de identificación. Si las listas presentan tachaduras o enmendaduras no se hará efectivo el pago de ese servicio.
- 4.6 Se deberá contar con cocineros responsables, tanto para el comedor del personal, como para la preparación de alimentos para pacientes hospitalizados, que garantice la calidad y la presentación adecuada de los alimentos, además de la entrega oportuna.
- 4.7 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe asegurar que el personal esté capacitado para el servicio, (capacitación por parte de personal técnico profesional a cuenta del prestador de servicio), debiendo ser ésta continua y comprobable (diplomas, reconocimientos, contratos, documentos, etc.).
- 4.8 Con relación a las capacitaciones que brinden las unidades hospitalarias en materia del servicio de alimentación, el personal de la empresa adjudicada, deberá acudir las veces que sea convocada.
- 4.9 Todo el personal contratado por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá registrar diariamente su entrada y salida.
- 5) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" supervisará que el personal a su cargo cumpla adecuadamente con las normas de seguridad e higiene, establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM251-SSA1-2009, Lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2015



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssmgob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Secretaría del Estado
2018-2024

Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H, NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos y con el Reglamento interno del área de nutrición de la unidad hospitalaria.

- 6) Contar con tarjetas de identificación desechable, mismas que no deben ser reutilizables, con diferentes colores de acuerdo al tipo de dieta manejado, que contengan la siguiente información: fecha del día, tiempo de comida, servicio, nombre del paciente, fecha de nacimiento, número de registro del paciente, edad, cama, tipo de dieta y observaciones. Por lo anterior deberán etiquetar cada dieta con los datos solicitados en las charolas ensambladas o en platillos solicitados fuera de los tiempos de comida, para su rápida distribución.

TIPO DE DIETA	COLOR DE TARJETA DE IDENTIFICACIÓN
Amarillo	Líquidos claros
Beige	Líquidos generales
Blanca	Normal /papillas para la edad/Complacencia
Rosa	Blanda mecánica, química
Naranja	Estériles (aislados)
Morada	Laxante
Azul	Especiales: Diabético, hipoalergénico, otros
Café	Hipercalórica, hiperproteica
Verde	Hiposódica o nefropata
Roja	Astringente
Gris	Gastroclisis

- 7) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá contar con un programa de higiene y sanidad que entre otros aspectos considere:

7.1 Utilizar exclusivamente agua de garrafón (siendo esta de una marca reconocida y con los estándares de calidad) para realizar las preparaciones de alimentos.

7.2 Cumplir con el programa bacteriológico de control estipulado por la Unidad de vigilancia Epidemiológica Hospitalaria, deberá reportar resultados completos de cultivos bacteriológicos al inicio de la prestación del servicio y conforme al calendario mensual al área de epidemiología, el costo de dichos estudios serán por cuenta de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

7.3 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" será responsable de realizar estudios a su personal de forma individual, al inicio de la prestación del servicio, y conforme al calendario (seis meses de servicio y en caso necesario con nuevos ingresos de su personal): cultivo de manos, cultivo faríngeo con búsqueda intencionada de *Estreptococcus Beta hemolítico del grupo A*), ameba en fresco, coproparasitoscópico (3 muestras).

7.4 Se requiere que todo el personal que labora en el área del comedor cuente con el



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
SUBSECRETARÍA DEL ESTADO
2018-2024

siguiente esquema de vacunación:

- ❖ Vacuna de hepatitis (2 dosis como mínimo)
- ❖ Vacuna de tétanos y difteria Td (una dosis y revacunación cada 10 años)
- ❖ Vacuna de influenza (una dosis y revacunación anual)
- ❖ Vacuna de sarampión y rubéola SR

- 7.5 El personal que resulte positivo no podrá manipular alimentos y deberá ser canalizado a su médico familiar en su clínica correspondiente.
- 7.6 Deberá realizar estudios mensuales en áreas (superficies), utensilios, alimentos y bacteriológico del agua y emitir copia de los resultados correspondientes a la unidad de vigilancia epidemiológica hospitalaria.
- 8) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá instalar mínimo 2 contenedores por unidad hospitalaria para la recolección de desechos de 120 a 1100 litros, mismos que serán acorde a la unidad hospitalaria y se colocarán en el espacio que destine el área de Administración.
- 9) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá incluir en su plan de trabajo lo antes señalado más: Horarios, distribución y capacitación de personal, mecanismos de identificación del personal, protocolo para el correcto manejo de alimentos, protocolos de limpieza, horarios y rutas para distribución de alimentos y recolección de charolas, recolección de basura, evaluación organoléptica de alimentos ofrecidos a pacientes y personal, autoevaluación y mecanismos de monitoreo y mejora de la satisfacción de pacientes y personal, mecanismo de registro sobre solicitud o modificación de alimentos para pacientes vía telefónica.
- 10) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se sujetará a las guías para el manejo, elaboración, ensamble, distribución y recolección de dietas y fórmulas para pacientes hospitalizados.
- 11) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se sujetará al Código de ética y conducta de la unidad hospitalaria.
- 12) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá otorgar variedad de alimentos fríos o alternativos, en caso de fallas en el suministro de agua, gas o electricidad, etc.
- 13) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe aplicar los procedimientos para llevar a cabo el control de calidad de acuerdo a las características organolépticas de los alimentos, mismos que cumplan con numeral 5; en caso de incumplimiento en la calidad de los alimentos y el manejo de los mismos se realizará el acta administrativa correspondiente.
- 14) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" participará en eventos especiales cuando le sea solicitado y mediante cotización correspondiente al servicio requerido. No es obligación de la unidad hospitalaria contratar servicios de eventos especiales de manera exclusiva con el comedor.
- 15) El personal adscrito a la unidad hospitalaria podrá utilizar el área de comedor para



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

consumir sus alimentos sin importar la procedencia de los mismos.

- 16) **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** debe determinar con anticipación las necesidades de alimentos y demás insumos, de acuerdo con las minutas establecidas y al número de pacientes hospitalizados y al personal con y sin derecho de alimentos, incluyendo el material, mobiliario y equipo que se requiera para ello. Considerando ofertar la suficiente cantidad de alimentos conforme a lo que se muestre en el display y a la demanda de los mismos.
 - 17) El responsable de Nutrición de la unidad hospitalaria vigilará que se cubra el valor nutrimental total que requiere cada paciente de acuerdo al tipo de dieta establecida y solicitada; proporcionando la variedad necesaria en el manejo de sustitutos recomendados en cada régimen dieto terapéutico (menú cíclico de 31 días)
 - 18) **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** proporcionará los alimentos a la temperatura adecuada, cuidando que las ensaladas, jugos, postres y aguas se presenten fríos y las sopas, guisados, café y atoles se mantengan y se sirvan bien calientes, sin resecarse o quemarse.
 - 19) **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** debe evaluar la aceptación o rechazo de los menús establecidos de pacientes y personal de común acuerdo con la responsable de Nutrición de la unidad hospitalaria, para realizar cualquier cambio o modificación de los mismos. Los menús deben ser variados, utilizando diversos insumos y preparando los insumos de distintas maneras con el fin de evitar caer en la monotonía.
 - 20) **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** debe preparar los alimentos de acuerdo con las técnicas dietéticas, establecidas por el responsable de nutrición de la unidad hospitalaria.
 - 21) **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá contar con alimentos y víveres necesarios en almacén, refrigeración y cámara de congelación, mismos que deben ser de calidad y de marcas reconocidas según amérite, evitando en medida de lo posible los productos a granel; para cubrir el número de dietas para pacientes y personal derivado a su menú cíclico mismo que será supervisado por el departamento de nutrición de la unidad hospitalaria.
- "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** debe tener en cuenta la entrega de lo siguiente:
- 22) Copia del Título y Cédula Profesional de Licenciado en Nutrición de los integrantes de la plantilla que laborará en las instalaciones de las unidades hospitalarias; Además, presentar diploma o constancia emitida por Empresa o Institución académica pública o privada que avale su formación en servicios de alimentos de al menos uno de los Licenciados en Nutrición; y/o 1 diploma o constancia de capacitación emitido por la Secretaría de Turismo relacionada con "Distintivo H" que incluya el registro vigente del instructor de al menos uno de los Lic. en Nutrición.
 - 23) Contar con desechable (material biodegradable) para las dietas de pacientes con enfermedades infectocontagiosas que así lo requieran. Dichos desechables no tendrá ningún costo extra para "SSM".



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Subsidio del Estado
2018-2024

- 24) En la metodología para la prestación del servicio de la propuesta técnica, el concursante deberá presentar un menú cíclico de 31 días para las dietas a pacientes hospitalizados (de acuerdo al servicio) con el detalle del menú, que incluya modificación terapéutica a dieta normal según corresponda, que conste de dieta normal, dieta complacencia con las restricciones de la patología que presente el paciente, para cada unidad hospitalaria. El menú cíclico debe considerar costos, aporte calórico acorde a la tabla nutrimental correspondiente a la dieta, cubriendo la dieta correcta; que sea suficiente, completa, equilibrada, inocua, atractiva y variada en nutrientes en todos los tiempos de alimentación. El menú cíclico será por tipo de dieta y validado por los responsables del departamento de nutrición de cada unidad hospitalaria junto con los nutriólogos de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

Desayuno
Jugo o fruta

pan o tortilla
leche, atole o yogurt
Frijoles
3 opciones guisado
pan dulce o gelatina
Agua o té

Comida
Agua de fruta/ fruta
fresca/natural/té
Pan o tortilla
Frijoles
3 opciones de guisado
Postre

Cena
leche/atole/yogurt/
fruta
Pan o tortilla
Frijoles
3 opciones de guisado
pan dulce o gelatina
Agua o té

Los guisados, deberán incluir proteína animal y/o proteína vegetal o bajo en grasa.

- 24.1 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe manejar en todo momento opciones alternativas para los diferentes tiempos de alimentos (desayuno, comida, cena y colación) como por ejemplo; hotcakes, sincronizadas y huevos al gusto para el desayuno de los pacientes hospitalizados. Debe considerar lo estipulado en el numeral 20.
- 24.2 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar las modificaciones pertinentes para dieta blanda, diabética, hiposódica, laxante, hipercalórica-hiperproteica y astringente propuestos al menú cíclico de dieta normal para pacientes que se incluye en el presente anexo (31 días). Se debe respetar el formato en el que se presenta y tener en cuenta los alimentos y preparaciones adecuados descritas en el Apartado 1.
- 24.3 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá contar en todo momento con ingredientes como: leche entera, leche deslactosada, leche descremada, leche en polvo, miel de maíz, saborizante de fresa, vainilla, chocolate, duraznos en almíbar, pan molido, galletas marías, avena, pan dulce, pan de caja integral y blanco, ciruelas pasas,



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018-2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
2018-2024

nueces, almendras, cacahuates, bombones, hotcakes, nieve de dos sabores, gelatina, jugo que sea 100% jugo, cereal infantil de caja, pechuga de pollo, bisteck de res, caldo de pollo, verduras al vapor y/o ensalada tipo chef, además de otros ingredientes o alimentos que el servicio de nutrición solicite oportunamente.

24.4 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar los platillos preparados de manera atractiva, llamativa y colorida para la población pediátrica y el personal.

25) Para el cálculo del gramaje o medida de raciones de alimentos del menú cíclico para pacientes, se utilizará como estándar el indicado en el sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes y las raciones mínimas por grupo de edad, descrito en el apartado 2. Para el Personal del comedor las raciones deberán ser vastas de acuerdo a las necesidades de un adulto en situación normal no en dieta.

26) "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá ofrecer desayuno, comida y cena del personal, (utilizar formato ejemplo) el cual es irrepetible, y donde se especifica para cada tiempo de comida lo siguiente:

El siguiente ejemplo es enunciativo más no limitativo:

Desayuno	Comida	Cena
Café/té	Sopa aguada	3 opciones de guisado
leche/atole/yogurt	Sopa seca o guarnición	(normal y vegetariano)
Jugo natural o fruta picada,	3 opciones de guisado	Ensalada
3 opciones de guisado	(normal y vegetariano)	Tortillas o pan de caja
(normal y vegetariano)	Ensalada	Café/té
Frijoles,	Frijoles	leche/atole/yogurt
Tortilla o pan de caja	Tortilla o pan de caja	Pan de dulce
Pan de dulce;	Postre	Agua de frutas frescas
	Agua de frutas frescas	

Las opciones de guisado deberán ser dos con proteínas animales y una con proteína vegetariana.

26.1 Siempre se deberán manejar opciones alternativas, en caso de que el guisado no sea del agrado del personal:

- Desayuno: huevos al gusto, quesadilla, cocktail de fruta. Se debe tener leche en caso de que alguien lo solicite.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS

ANFITRIÓN DEL MUNDO

Gobierno del Estado

2018 - 2024

- Comida: bistec y/o pechuga a la plancha y/o ensalada con jamón y/o con pollo, y/o queso y/o atún.
- Cena: bistec y/o pechuga a la plancha ó Ensalada con jamón y/o queso y/o atún y/o pollo.
- Los postres deberán ser preparaciones caseras y/o tradicionales. Sólo se permitirá el uso de Gelatina y/o Flan 2 veces por semana, cuidando la consistencia y sabor.

26.2 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá ofertar mínimo tres veces a la semana y una vez en fin de semana una barra de ensaladas en el tiempo de comida, independientemente de la propuesta del menú cíclico y las opciones alternativas presentadas en el punto anterior. La barra de ensaladas deberá contener en todo momento variedad de verduras, cereales (pastas, croutones, elotes, entre otros), productos de origen animal (pollo, pechuga de pavo, atún, huevo, quesos, camarones, entre otros), semillas (nueces, almendras, cacahuates, entre otros) y variedad de aderezos (al menos dos). Este platillo se cobrará a parte al comensal que guste de esta opción.

- 27) Cotizar el menú cíclico normal para los pacientes, tomando en cuenta los gramajes especificados en el apartado 2.
- 28) Cotizar el menú cíclico propuesto para el personal, tomando en cuenta los gramajes especificados en el apartado 3
- 29) En caso de que el personal de la unidad hospitalaria solicite prestados cubiertos, platos, vasos, etc. éstos serán prestados, en caso de pérdida o extravió de los mismos estos serán cubiertos por el personal de la unidad hospitalaria.
- 30) El menú cíclico, es el formato de dieta normal el cual el concursante deberá ofrecer al personal y a los pacientes hospitalizados, mencionando que éste está sujeto a cambios por el responsable de nutrición de la unidad hospitalaria, cuando se amerite. En caso de que se quiera hacer una nueva propuesta o modificación por el concursante, ésta deberá ser autorizada por el servicio de nutrición y la dirección de la unidad hospitalaria.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" DEBE TENER CONOCIMIENTO:

30) DE LAS DIETAS DE LOS PACIENTES:

30.1. Las dietas para pacientes hospitalizados deberán de cumplir con los criterios establecidos de calidad, cantidad, adecuación, variedad y buena presentación.

30.2. Los alimentos ofrecidos a los pacientes deberán ser degustados previo a su



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



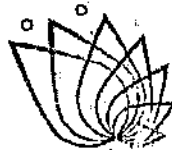
Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Capitales del Mundo
2018-2024

ensamble por personal autorizado y designado por parte de la unidad hospitalaria, evaluando las características organolépticas del mismo, anotando las observaciones en una bitácora destinada para tal fin.

30.3. El ensamble de cada dieta debe ser calculado y supervisado por el nutriólogo del licitante y validado por responsable de nutrición de la unidad hospitalaria, adecuando el menú del día a las cantidades requeridas de cada paciente de acuerdo a su edad, diagnóstico de base y actual; para este punto se debe tomar en cuenta las raciones mínimas escritas en el Apartado 3.

30.4. Cualquier dieta entregada que no cumpla con las características requeridas, será devuelta por los Nutriólogos o médicos del hospital.

30.5. Invariablemente serán respetados los horarios de alimentación a pacientes en las áreas de Hospitalización y urgencias (según necesidades):

Desayuno	08:00 hrs.
Comida	13:00 hrs.
Cena	19:00 hrs.
Colaciones	11:00 hrs., 16:00 hrs. ó 23:00 hrs.

30.6 Para el área de Observación de Urgencias, Terapias y Recuperación de Obstetricia en donde se solicitan alimentos fuera de horario, estos deberán ser entregados en no más de 15 minutos y se canjearán por un vale perfectamente llenado y sin tachaduras que acreditará su pago y solo una dieta por vale. Para el servicio de hidratación de urgencias solo se permite: una jarra de agua, una jarra de atole de harina, de arroz y un jugo en el mismo vale.

30.7 La indicación médica de dietas para pacientes con horario establecido se verificará en la hoja de censo diario de dietas, misma que contendrá nombre del paciente, fecha de nacimiento, número de expediente, número de cama, edad, diagnóstico y tipo de dieta.

30.7.1 Los Nutriólogos y Enfermeras del Servicio de Hospitalización serán los responsables de transcribir dichas dietas a tiempo. Y sólo ellos podrán hacer anotaciones extraordinarias, en la hoja de censo diario la cual quedará bajo su resguardo.

30.7.2 Los Nutriólogos en turno del participante deberán recoger dicha hoja en el área hospitalización una hora y media antes del horario de servicio para su puntual entrega.

30.7.3 La hoja de censo diario de dietas y vales oficiales (foliados y validados por el administrador de la unidad hospitalaria) servirá para contabilizar el total de dietas suministradas por día y para realizar el concentrado



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMFITECIÓN DEL MUNDO
Celebrando 77 años
1919 - 2024

semanal.

- 30.7.4 Para la solicitud de alimentos extra o fuera del horario establecido, la Enfermera y/o Nutriólogo del Hospital pedirá la dieta por medio de un vale oficial (el cual será validado por el asistente de dirección o responsable de guardia de la unidad hospitalaria), especificando: servicio, nombre del paciente, fecha de nacimiento, número de expediente, edad, cama, diagnóstico y tipo de dieta. NO se aceptarán indicaciones por teléfono.
- 30.7.5 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá llevar su propio registro con los datos mencionados en el punto anterior además de fechas y hora de solicitud. Para la contabilización de estas dietas, la enfermera o nutriólogo del hospital entregará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" un vale debidamente llenado, foliado, sellado y firmado a cambio de la dieta. Serán cancelados los vales que tengan tachaduras, enmendaduras o alteraciones de cualquier tipo.
- 30.7.6 El Área de Nutrición de la unidad hospitalaria se reserva el derecho de realizar ajustes y supervisión al sistema antes mencionado de contabilización de dietas cuando esto sea necesario con previa autorización de la dirección del hospital.
- 30.7.7 Para la entrega de dietas, el personal deberá ir en todo momento con cofia y cubre bocas y las dietas deberán ser ensambladas en charolas térmicas y con tapa hermética, las cuales serán colocadas en la mesa de cada paciente y recogidas en ese mismo sitio. Es indispensable que al entregar la charola a cada paciente, se le informe que ya se le trajo su dieta, corroborando a través de la tarjeta de identificación correspondiente el nombre del paciente, fecha nacimiento, número de expediente y tipo de dieta.
- 30.7.8 La recolección de charolas será una hora después de la entrega; en caso necesario el alimento deberá calentarse y dejarse una hora más, para retirarlo hasta entonces invariablemente.
- 30.7.9 Las charolas deberán contener exclusivamente alimentos o residuos de estos, por lo que será motivo de amonestación por parte del Hospital para enfermería utilizarlas para colocar material de curación, muestra de sangre, orina u otros. Por lo que el licitante adjudicado deberá notificar de inmediato por escrito al Área de Nutrición de cualquier irregularidad que detecte.
- 30.7.10 El personal de dietas deberá cerciorarse que la vajilla y utensilios enviados sean los mismos que recolecta. Cualquier pérdida será notificada a la enfermera responsable del paciente, para su identificación o cobro al responsable de la pérdida.
- 30.7.11 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" determinará con anticipación las



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018-2024



MORELOS

ANFITRION DEL MUNDO

2018-2024

necesidades de alimentos e insumos de acuerdo con los menús establecidos y el número de pacientes hospitalizados.

- 30.7.12 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" contará con variedad de alimentos fríos o alternativos en caso de fallas en el suministro de agua, gas o electricidad.
- 30.7.13 Debe cumplir oportunamente con los alimentos que incluyen las dietas especiales para lo cual estará en estrecha coordinación con la Jefatura de Nutrición de las unidades hospitalarias.
- 30.7.14 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá capacitar a su personal antes de iniciar su operación en la unidad hospitalaria y establecer un calendario de cursos de actualización cada tres meses en el manejo higiénico de los alimentos al igual que en la dietoterapia.

31 DE LAS DIETAS PARA EL PERSONAL

- 31.1 Los responsables de nutrición de las unidades hospitalarias supervisarán la calidad, variedad, cantidad y el cumplimiento de los menús para el personal y en todo momento podrán sugerir cambios al licitante adjudicado para evitar inconformidades. Las Dietas deberán ser distintas a las de los pacientes y considerando que sean atractivas.
- 31.2 Personal autorizado por la unidad hospitalaria y el licitante deberá degustar los alimentos antes de ofrecerlo a los comensales, evaluando las características organolépticas de los mismos, para prevenir inconformidades.
- 31.3 El menú autorizado semanalmente por el Área de Nutrición debe ser respetado por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" y avisar de cualquier cambio un día antes al área, de lo contrario se realizara el acta correspondiente.
- 31.4 El Área de Administración o quien designe la unidad hospitalaria, entregará una relación completa del personal con derecho a alimentación por guardia y por día, para firma de la misma al momento de la entrega de los alimentos. El personal designado por el licitante deberá verificar que el registro sea adecuado corroborando los datos del personal en las listas y en el gafete.
- 31.5 Dicha lista será indispensable para realizar el conteo semanal de dietas otorgadas al personal con derecho a alimentación y su respectiva facturación. Si el registro del personal en los listados no corresponde o existen tachaduras o enmendaduras, no se pagará dichos alimentos.
- 31.6 El Área de Administración en coordinación con la responsable de nutrición de la unidad hospitalaria y "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" evaluarán la aceptación o rechazo de los menús para el personal. El menú debe ser atractivo y sabroso.
- 31.7 Los horarios de comedor para el personal son los siguientes:

Desayuno

07:00 a 12:00 hrs.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO

Colaboración por la Salud
2018-2024

Comida 13:00 a 19:00 hrs
Cena 21:00 a 24:00 hrs.
Colación 00:00 a 02:00 hrs.

Durante estos horarios, "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe asegurarse que exista la suficiente comida para ofrecer a los comensales y cumpliendo con todo lo que incluye cada tiempo.

- 31.8 El personal de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá atender con amabilidad y cortesía, al personal de las unidades hospitalarias, a los pacientes y a los familiares de estos y a cualquier persona que haga uso del servicio.
 - 31.9 El área del comedor es de uso exclusivo para los trabajadores de las unidades hospitalarias y SSM.
 - 31.10 Todos los menús deben cumplir con los requisitos nutricionales considerando la prevención de la obesidad de los trabajadores con derecho de alimentos.
 - 31.11 Se deberá mantener un ambiente agradable en el comedor, mediante la decoración del mismo (pintura, manteles, centros de mesa, etc.).
 - 31.12 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" permitirá en todo momento las sugerencias y supervisión directa de los responsables de las áreas de nutrición, del área administrativa de la unidad hospitalaria y de la Subdirección de Hospitales de SSM y COPRISEM en todas las áreas del servicio de alimentación. Para lo cual deberán otorgar las facilidades necesarias.
- 32 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá entregar al inicio de su servicio su Manual de Organización y Manual de procedimientos internos y formatos de control y evaluación al Área de Nutrición.
- 33 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá tener dentro de las instalaciones a la vista de los comensales un mecanismo para la recepción de quejas y sugerencias para mejorar su servicio continuamente y deberá dar seguimiento de las mismas; deberá entregar un reporte mensual de dichas observaciones al Área de Administración de las unidades hospitalarias, así como las posibles soluciones a estas.
- 34 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" será responsable de la recolección y retiro de los residuos orgánicos e inorgánicos derivados de la limpieza y procesamiento de los alimentos, así mismo, deberá sujetarse a los lineamientos de cada unidad hospitalaria de "SSM".
- 35 **APARTADO 1. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá presentar las guías del manejo de alimentos en pacientes pediátricos, adultos, adultos mayores, etc. considerando la siguiente sugerencia, la cual es enunciativa más no limitativa:

TIPO DIETA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	RECOMENDACIÓN
------------	-------------	----------------	---------------



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



NORMAL	Aporta las necesidades de energía, macro y micronutrientes de acuerdo a la edad y sexo. La energía se distribuye en 20% a partir de proteínas, 30% de lípidos y 50% de hidratos de carbono	Incluir en cada tiempo de comida alimentos de todos los grupos de alimentos	Debe ser variada, suficiente, equilibrada, completa e inocua. Se proporciona a niños mayores de 1 año (o 10kg) que no requieran un régimen dietético especial
HIPERCALÓRICA/ HIPERPROTEICA	Dieta en la cual se aumenta la cantidad de calorías por kilogramo de peso y el porcentaje de proteínas del valor calórico total es mayor del 20%	Ofrecer alimentos de alta densidad energética: refritos, capeados, empanizados, gratinados, adición de cereal molido, leche en polvo, huevo molido, queso rallado, miel de maíz a todos los platillos	Utilizada en pacientes con gasto metabólico alto o desnutridos a recuperación. Se sugiere dividir la dieta a 5 tiempos de comida. Se puede ofrecer malteadas, cremas de verduras, atoles. Considerar las necesidades del paciente
HIPOSÓDICA	Dieta muy baja en sodio en donde se suprime la sal en la preparación de los alimentos y se utilizan alimentos con muy bajo o nulo contenido en sodio	Se eliminan los alimentos conservados, enlatados, industrializados. Por ejemplo: lácteos, pan, enlatados, cornflakes, embutidos, etc. Se prohíbe la sal de mesa, ablandador de carne, consomé, salsa de soya, catsup, atún, salsa inglesa, aderezos, productos de panadería, lácteos, embutidos, carnes saladas, sopas instantáneas, knorr sulza.	Utilizada para pacientes con hipertensión, insuficiencia cardíaca, ascitis, nefropatías, edema.
BLANDA	QUIMICA: Se caracteriza por ser una dieta de fácil digestión; y por el escaso residuo que deja. Las características físicas de los alimentos son modificadas por las técnicas de preparación. Evitan la irritación del aparato digestivo.	Los alimentos son preparados a la plancha, hervidos, asados o al horno, con la mínima cantidad de aceite o grasa. Excluir condimentos como chile, pimienta, jitomate, canela, chocolate, salsas, caldillo jitomate, catsup, especias, bebidas cafeinadas y lácteos, otros alimentos irritantes, estimulantes, embutidos, alimentos con grasa o preparaciones fritas, capeados o empanizados, no formadores de gas: brócoli, coliflor, lechuga, alimentos con mucha fibra o residuo	Utilizada para pacientes postoperados, con pancreatitis, o con alteración en el tracto digestivo



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

BLANDA	<p>MECÁNICA: Se caracteriza por ser una dieta de fácil deglución; y escaso residuo. Las características físicas de los alimentos para evitar el sangrado por roce, del tubo digestivo</p> <p>NEUTROPÉNICO: Utilizada en pacientes en riesgo para combatir infecciones por hongos y bacterias. Por lo que se reduce la exposición a los organismos nocivos que puedan contener los alimentos</p>	<p>Las características de los alimentos son blandas de consistencia, sin bordes duros. Evitar alimentos cuya preparación ocasione que el alimento se ponga duro de consistencia como la tortilla frita o tostada</p> <p>Están prohibidas las ensaladas, vegetales crudos y verduras congeladas, a las frutas frescas lavarlas y desinfectarlas.</p> <p>Sólo ofrecer carne y huevo bien cocido, No dar alimentos que se hayan comprado o almacenado a granel.</p> <p>Los embutidos como jamón o salchicha deben comprarse al vacío y no a granel. Lácteos deben estar pasteurizados.</p> <p>Los platillos de este tipo de pacientes deben prepararse y ensamblarse por aparte de las demás dietas, Mantener higiene de personal, lavado de manos y almacenamiento y seguridad de alimentos</p>	Utilizado para pacientes con trastornos en la deglución, vórices esofágicas, mucositis
DIABÉTICA	Dieta que elimina los hidratos de carbono simples, que incluyen alimentos con bajo índice glucémico. Favorece el aporte de fibra.	Elimina azúcar de alimentos, miel, postres, jarabes, mermeladas, gelatinas, atoles, refrescos. Se incluyen leguminosas, alimentos de origen animal, verduras, cereales integrales y frutas	Pacientes diabéticos o con intolerancia a la glucosa
ASTRINGENTE	Restringe el contenido de fibra en la dieta a máximo 10 g por día	Eliminar de la dieta granos enteros, cereales integrales, leguminosas, frutas y verduras crudas, y con cáscara. Se deben eliminar los lácteos	Diarrea
LÍQUIDOS CLAROS	Provee líquidos y electrolitos con un valor calórico mínimo. Los líquidos deben ser transparentes y tener una osmolaridad máxima de 250 mOsm/l, por lo que deben diluirse los líquidos que rebasen estas cifras	Incluir infusiones, jugos de frutas colados y diluidos, nieve, gelatina. Evitar jugos o gelatinas de colores oscuros (uva)	Hidratar al paciente, iniciar la vía oral después de un ayuno. Mantener el aparato digestivo en reposo



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2010 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Culiacán por Estado
2010-2024

COMPLEMENTARIA	Dieta que se inicia a los 6 meses de edad (o 6 kg). Complementa la alimentación al seno materno o fórmulas	Iniciar con verdura, fruta y cereal, incluyendo un alimento nuevo a la vez para observar tolerancia al mismo. A los 6 meses se puede ofrecer pollo e hígado, a los 7 meses leguminosas y a los 8 meses yogurt y quesos	Los alimentos deben prepararse licuados en papilla o puré. Introducir hasta el año de edad el huevo, chocolate, fresa, jugos y cítricos
LAXANTE	Dieta con alto contenido de fibra. Aproximadamente 30 gr/d	Incluir frutas y verduras con cáscara, crudas; leguminosas, cereales integrales, avena, alimentos y preparaciones que favorezcan el peristaltismo: grasas, piña, papaya, ciruela pasa, alfalfa, etc.	Para pacientes con estreñimiento
COMPLACENCIA	Utilizada para pacientes que por su enfermedad se puede mejorar su condición psicológica al darles gusto con alimentos bien tolerados y adecuados a sus gustos y preferencias o bien pacientes con estancia muy prolongada en el hospital	Al gusto y preferencia del paciente. Se debe preguntar sobre lo que desea ingerir el paciente, tratando de evitar ofrecer opciones, sino lo que el paciente realmente desea ingerir	Utilizada para pacientes oncológicos
OTROS: SIN HUEVO SIN LÁCTEOS: SIN TRIGO	<p>Sin huevo: Excluye alimentos preparados con huevo o con ingredientes como albúmina, clara, yema, sustituto de huevo, globulinas; livetina, mayonesa, merengue, ovoalbúmina, productos horneados y/o con glaseado brillante</p> <p>Sin leches: Excluye alimentos como leche, yogurt, quesos, mantequilla, nata, suero de leche, caseína, caseinato, natilla, budín, lactosa, turrón, locoque, proteína de suero de leche, saborizante caramelo, chocolate, embutidos con suero de leche</p> <p>Sin trigo: Excluye alimentos que contienen trigo, gluten o sus fracciones gliadina y glutamina</p>	<p>En lugar de huevo se puede usar plátano machacado o puré de chabacano como fijador y espesante. Se debe ofrecer otros alimentos con aporte de proteína</p> <p>Ofrecer otros productos con aporte de proteína o sustituto de leche: tipo leche de arroz, leche de avena, leche de soya (preguntar si es opción), etc.</p> <p>No dar alimentos como trigo y</p>	<p>Utilizada en pacientes oncológicos con bajo recuento de neutrófilos</p> <p>Utilizada para pacientes alérgicos o con intolerancias a dichos alimentos</p>



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018 - 2024

		derivados, avena, cebada, centeno, tanto en su forma natural como en sus productos industrializados, ingredientes como emulsificantes, glutamato monosódico, harinas enriquecidas, proteína vegetal, vinagre, malta etc. Preferir arroz, maíz, tapioca, amaranto, papa, quinoa.	
--	--	---	--

36) Apartado 2. Raciones mínimas para pacientes por grupo de edad

DISTRIBUCIÓN NUTRICIONAL	
Hidratos de carbono	55%
Proteínas	15%
Lípidos	30%

EDAD DEL PACIENTE	< 2 años	2-3 años	4-6 años	7-10 años	11-14 años	> 14 años
ENERGÍA REQUERIDA (KCAL)	1000	1200	1500	1900	2700	3100

El requerimiento calórico será de acuerdo a las características y necesidades nutricionales de cada paciente, considerando la patología. Dicho requerimiento será proporcionado por el responsable de nutrición de la unidad hospitalaria y acorde a lo establecido en el Reglamento Interno de Nutrición de la unidad hospitalaria.

GRAMAJE PARA LOS PACIENTES

LECHE Y DERIVADOS	CANTIDAD POR RACIÓN
Leche sola	240 ml.
Leche para café o chocolate	150 ml.
Leche para sopa crema	40 ml.
Queso para adorno	10 grs.
Queso para preparación	20 grs.
Queso a la plancha	120 grs.
Queso para relleno	90 grs.
Crema	20 grs.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Escudo del Estado
2018 - 2024

Leche para gelatina	100 ml.
Yogurt	240 ml.

CARNES	CANTIDAD POR RACIÓN
Res de cubos	150 grs.
Bistec de res	150 grs.
Molida de res	120 grs.
Falda de res	150 grs.
Hígado	120 grs.
Cerdo en cubos	150 grs.
Chuleta	150 grs.
Chicharrón	50 grs.
Pollo	250 grs.
Filete de pescado	150 grs.
Jamón a la plancha	120 grs.
Pancita	200 grs.
Pata de res	200 grs.
Costilla	150 grs.
Jamón	60 grs.
Pechuga de pollo	150 grs.
Huevo 100 grs.	2 piezas
Atún en agua	60 grs.

CEREALES Y LEGUMINOSAS	CANTIDAD POR RACIÓN
Arroz	35 grs.
Sopa de pasta	20 grs.
Harina o maicena	8 grs.
Pan de caja 2 pzas	56 grs.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

Pan blanco 70 grs.	1 pieza
Pan dulce 60 grs.	1 pieza
Tortilla 60 grs.	2 piezas
Frijol	30 grs.
Lenteja	30 grs.
Garbanzo	35 grs.
Alubia	30 grs.
Garbanzo como condimento	15 grs.

VARIOS	CANTIDAD POR RACIÓN
Azúcar	8 a 10 grs.
Aceitunas	10 grs.
Aceite	5 a 10 grs.
Sal	c/suf.
Margarina o mantequilla	5 grs.
Consomé concentrado	1 a 2 grs.
Espicias	c/suf.
Vinagre	c/suf.
Condimento en general	c/suf.
Mole en pasta	20 grs.
Gelatina en polvo	20 grs.
Café de grano	20 grs.

ERUTAS	CANTIDAD POR RACIÓN
Jugo de fruta	240 ml.
Fruta en almíbar	100 grs.
Fruta rebanada o picada	200 a 250 grs.
Ate	40 grs.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Culiacán de Ruíz

Camote en miel	140 grs.
Manzana o pera al horno	100 grs.
Papaya	150 grs.

VERDURAS	CANTIDAD POR RACIÓN
Cebolla	3 a 5 grs.
Jitomate	50 grs.
Puré de tomate	20 a 40 grs.
Vegetales para sopa	150 grs.
Vegetales para sopa crema	70 grs.
Vegetales para guarnición	120 grs.
Tomate verde	60 grs.
Vegetales para torta (papa, calabacitas, etc.)	120 grs.

OTROS	CANTIDAD POR RACIÓN
Cereal para leche	125 a 150 grs.
Gelatina	100 ml.
Helado de crema	100 ml.
Nieve de agua	100 ml.
Galletas marías	8 piezas
Frijoles cocidos o lentejas	100 grs.
Arroz cocido	150 grs.
Huevo	2 pzas.
Sopa seca	90 grs.
Mermelada para untar o cajeta	20 grs.
Pan blanco	70 grs. ó 2 pzas.
Pan dulce	60 grs. ó 1 pza.
Café	240 ml. ó 1 vaso



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud

CONDICIONES DE USO: 30/06/2018



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

DIETA DE LÍQUIDOS CLAROS

(Para desayuno, comida y cena)	
Jugo de manzana o uva diluido al 50 %	240 ml. ó un vaso
Té	240 ml. ó un vaso
Gelatina de agua	100 ml.

DIETA LIQUIDA

DESAYUNO	
Jugo de manzana o uva	240 ml. ó un vaso
Leche	240 ml. ó un vaso
Atole con leche	240 ml. ó un vaso
Gelatina de leche	100 ml.
Huevos tibios	50 grs. ó una pieza
COMIDA	
Crema de verduras ó consomé	240 ml. ó un vaso
Jugo de vegetales	240 ml. ó un vaso
Jugo embotellado	240 ml. ó un vaso
Flan	100 ml.
Té	240 ml. ó un vaso
CENA	
Yogurt	100 ml. ½ taza
Atole con leche	240 ml. ó un vaso
Jugo embotellado	240 ml. ó un vaso
Gelatina de leche	100 ml.
Té	240 ml. ó un vaso

DIETA POR GASTROCLISIS



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018-2024

Estas deberán ser elaboradas mediante formulas poliméricas, modulares y elementales especializadas de acuerdo a su patología cubriendo el aporte calórico solicitado, las cuales serán solicitadas por la Unidad y entregadas al Prestador de Servicio para su inclusión en la entrega de dietas diarias.

Solo en casos especiales se elaborarán de forma artesanal (mezclas de pollo cocido o clara de huevo, fruta cocida, verdura cocida, cereal, miel de Maple, aceite de oliva y leche deslactosada y entera) en las cantidades prescritas, en este caso serán solicitadas expresamente al Prestador de Servicio por la Unidad por medio del área de nutrición, y asentadas en bitácora para su control y supervisión.

Proporcionar a los pacientes cuyo tratamiento dietoterapéutico requiere un producto probiótico: yakult, soful.

37) APARTADO 3. GRAMAJE PARA EL PERSONAL

Tratándose de comida:

A) Sopa caldosa o Consomé	200 a 250 grs.
1) Si contiene pasta	30 grs.
2) Con algún tipo de carne	45 grs.
3) Con algún tipo de verdura	50 grs.
4) Con algún tipo de leguminosa	80 grs.
B) Sopa seca o 2do plato	100 a 150 grs.
1) Arroz	100 grs.
2) Pasta	100 grs.
3) Papa	100 grs.
C) Ensalada de verduras e/s fruta	250 grs.
D) Gulsado (constará de carnes con vegetales)	
1) Carne de res	
Cubo de 60 grs c/uno	150 grs. (cocido)
Bistec	150 grs.
Molida	180 grs.
Deshebrada	130 grs.
Costillas	200 grs.
2) Carne de cerdo	
Cubo de 60 grs c/uno	150 grs. (cocido)
Chuleta	150 grs.
Chicharrón	100 grs.
Longaniza	150 grs.
3) Embutidos, carnes frías y cremería	
Salchichas	180 grs.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS

ANFITRION DEL MUNDO
Culinary Arts Festival
2019-2024

Jamón

100 grs.

Queso

150 grs.

Huevo

2 pzas.

4) Pollo y pescados

Pollo sin hueso

150 grs.

Pollo con hueso

180 grs.

Pescado filete

150 grs.

Atún

150 grs.

E) Vegetales según el tipo de guisado y/o ensalada. 150 grs.

F) Frijoles

100 grs.

G) Postre

Fruta de temporada de ensalada

90 a 100 grs.

Fruta de temporada entera

1 pieza grande o 2 pequeñas

Postres elaborados en cocina

60 a 100 grs.

H) Salsas, chiles o rajas en vinagre

20 a 40 grs.

I) Servilletas

3 piezas

J) Pan blanco I Tortilla / Bolillo

2/4/1 piezas

K) Sal de mesa y azúcar

A discreción

L) Agua de frutas o concentrados

750 ml.

M) Agua natural

Libre

Tratándose de desayunos:

O) Jugo o fruta

250 ml/250 grs

P) A escoger:

Leche/yogurt/atole

200 ml

Café con leche

200 ml.

Q) Pan dulce

1 pieza

R) Pan o tortilla

1 pieza/4 piezas

S) Guisado

Ver inciso D

T) Frijoles

100 grs.

Tratándose de cenas:

U) A escoger:

Café/Té

200 ml.

Leche/yogurt/atole

200 ml.

V) Agua de sabor

750ml



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



W) Postre	
Fruta de temporada de ensalada	90 a 100 grs.
Fruta de temporada entera	1 pieza
Postres elaborados en cocina	60 a 100 grs.
X) Pan o Tortillas	Ver inciso R)
Y) Guisado	Ver inciso D)
Z) Ensalada	250 grs.
AS) Pan de dulce	1 pieza

- 37.1 Se espera que la presentación y preparación de los alimentos adicionales como son: las salsas, frijoles, ensaladas y otros opcionales se elaboren en diferentes técnicas para dar variedad y presentación a los menús.
- 37.2 Todos los alimentos deben ser de calidad, que nos aseguren las características organolépticas (sabor, textura, tamaño, color, olor y limpieza), propios de los alimentos de buena calidad. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá asegurar que los embutidos sean de calidad y marca reconocida.
- 37.3 Queda establecido que el agua de frutas, tanto para personal como para pacientes se elaborará con agua purificada (de garrafón). Asimismo todos los alimentos deberán ser preparados con agua purificada.
- 37.4 "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" presentará las salsas y/o picantes en los menús que se requieran y estarán disponibles en el comedor, tanto en el desayuno, comida o cena y se considerarán como optativas (solo para el personal que lo solicite). Sin costo adicional.
- 37.5 Exclusivamente en área de personal, los participantes exhibirán diariamente y por escrito las opciones que ofrecerán para desayuno, comida, cena y colación, en el display correspondiente.
- 37.6 El material de papelería requerido para el control de comensales con derecho a alimentos será responsabilidad del prestador de servicio, así como también alguna otra medida para el control.
- 37.7 En caso de Contingencia, la unidad hospitalaria no está obligado al consumo estipulado de alimentos del personal y las dietas de los pacientes se ajustarán dependiendo del número de los mismos.
- 37.8 En caso de Contingencia, "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" está obligado a contar con una cocina alterna para continuar brindando el servicio de alimentos con calidad y en tiempo y forma.
- 37.9 En caso de que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no cumpla con la calidad ofertada, el responsable de Calidad de la unidad hospitalaria, el Área de Administración de la unidad hospitalaria y la responsable de Nutrición de la unidad hospitalaria, podrán levantar actas de hechos.
- 38 Además "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá de asegurar en su propuesta técnica que en caso de resultar adjudicado cumplirá con lo siguiente:
 - I. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" que resulte adjudicado contraerá la obligación y responsabilidad de otorgar el servicio de comedor de alimentos preparados a las dietas autorizadas por el área de Nutrición para los pacientes y personal con derecho de alimentación.
 - II. Cubrir el pago de Cuotas Obrero Patronales ante el IMSS de su personal contratado.
 - III. Consumo de Gas. El licitante que resulte ganador cubrirá por cuenta propia el consumo de gas butano necesario para desarrollar sus funciones.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://sam.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

IV. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obligará a firmar el resguardo de los bienes muebles capitalizables y equipos con el que cuente la unidad hospitalaria en el servicio del comedor.

V. Recibir y utilizar los bienes que "La Unidad Hospitalaria" le entrega por inventario a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" proporcionando la limpieza, cuidados, conservación y mantenimiento, que requieran y devolverlos a "La Unidad Hospitalaria", al término de la vigencia del contrato, comprometiéndose a responder plenamente por los daños y perjuicios que sus trabajadores pudieran ocasionar en cualquier circunstancia a los bienes o al inmueble.

VI. Toda adecuación de infraestructura deberá ser notificada al Área de Conservación y Mantenimiento de Infraestructura para validación conjunta.

VII. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", deberá realizar las adecuaciones necesarias para las instalaciones del comedor de "El Hospital", observando el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas NOM-251-SSA1-2009 y Lista de Verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2015, Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H, NOM-093-SSA1-1994, Bienes y servicios, Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

VIII. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" será responsable de proveer la mano de obra y los recursos materiales derivados de las adecuaciones necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del comedor; previa coordinación y autorización otorgada por escrito del Coordinador de Conservación y Mantenimiento de Infraestructura.

IX. Deberá garantizar el cumplimiento del mantenimiento correctivo mediante órdenes de servicio, realizado al equipo y mobiliario que se utilice para la prestación del servicio sin perjuicio de que se trate de aquel que integra el inventario de "El Hospital", o del que adicionalmente deba aportar "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", el que será responsable de los daños y perjuicios que pudiera ocasionar por la falta de cumplimiento oportuno de tal obligación.

X. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar antes de la firma del contrato los calendarios anuales de mantenimiento preventivo del equipo y mobiliario inventariado y aportado por "El Hospital".

XI. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" debe presentar un programa mensual de desazolve del drenaje (sin embargo por las necesidades del servicio se podrá realizar las veces que sean necesarias) con la finalidad de retirar grasa acumulada que obstruya la tubería del drenaje, lo anterior en coordinación con el departamento de servicios generales, todo ello a cuenta y cargo de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" y entregará al área de Administración de la unidad hospitalaria copia del reporte detallado posterior a cada evento de desazolve emitido por la empresa que contrate.

XII. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá presentar antes de la firma del contrato, el programa de limpieza y garantizará su cumplimiento.

XIII. Al término de la vigencia del contrato, el licitante se obliga a retirar de "El Hospital", una vez concluido el último servicio programado y previo acuerdo con el área requirente, los equipos adicionales que haya instalado en el comedor de "El Hospital", asumiendo a su cargo los gastos que se generen por este concepto y sin responsabilidad jurídica para el hospital.

XIV. La totalidad del material de limpieza, equipo y artículos necesarios para la realización de la limpieza de las instalaciones será provisto por "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMÉRICA DEL MUNDO
Salud y Bienestar
2018 - 2024

XV. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a prestar las facilidades, de acceso y en caso de ser necesario acompañar al personal autorizado e identificado plenamente por el Hospital, a fin de llevar a cabo las inspecciones y pruebas organolépticas, microbiológicas, bacteriológicas y físicoquímicas, inspecciones o visitas al lugar donde se presta "el servicio" para verificar el cumplimiento de las disposiciones técnicas, legales y administrativas, durante la vigencia del presente contrato.

XVI. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" estará obligado a atender todas las observaciones y recomendaciones, a través de acciones preventivas y correctivas de las áreas de oportunidad que arrojen los resultados de los recorridos y verificaciones, informando por escrito a las personas designadas por el "Hospital" del seguimiento y conclusión de las mismas.

XVII. Mantener en perfectas condiciones el orden, aseo y presentación del mobiliario de cocina, comedor, rutas de traslado de alimentos y deshechos, botes de basura y sitio de almacén temporal de basura.

XVIII. Retirar diariamente el desperdicio resultante del área de servicio de comedor y dietología, y depositarlo en el sitio designado para tal efecto, cuidando de hacerlo en la ruta y horarios establecidos, sin interferir con la operación del Hospital ni dejar rastros o evidencia alguna del traslado.

XIX. Observar las disposiciones que tiene implantadas "el hospital", para el control de personas que tienen acceso a las instalaciones del comedor, así como cualquier otra indicación que al efecto emita la misma.

TABLA A

La tabla A se refiere al equipo y mobiliario que la unidad hospitalaria proporcionará a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" de acuerdo al inciso 2 y del cual se detalla en la siguiente forma:

HOSPITAL GENERAL DE CUERNAVACA Y CENTRO ESTATAL DE LA TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA

NO. DE INVENTARIO	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	SERIE
10900001206030005	CARRO TRANSP. ALIMENTOS. ELECTRICO	ING. GASTRONO	N/A	N/A
10900001206030008	CARRO TRANSP. ALIMENTOS. ELECTRICO	N/A	N/A	N/A
12100000726030025	EXTINGUIDOR ABC	ATTACK	N/A	N/A
14220000006030057	VENTILADOR DE TECHO	N/A	N/A	N/A
14220000006030058	VENTILADOR DE TECHO	N/A	N/A	N/A
14220000006030059	VENTILADOR DE TECHO	N/A	N/A	N/A
14220000006030060	VENTILADOR DE TECHO	N/A	N/A	N/A
14220000006030076	VENTILADOR DE TECHO	BIRTMAN	N/A	N/A
14504000086030042	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030043	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030044	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030045	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030046	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030047	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030048	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMETRÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

14504000086030049	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030050	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030051	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030052	ANAQUEL MOVIL METALICO C/5 ENTREPAÑOS	N/A	N/A	N/A
14504000086030055	ANAQUEL MOVIL ALUMINIO	N/A	N/A	N/A
14504000086030056	ANAQUEL MOVIL ALUMINIO	N/A	N/A	N/A
14504000086030265	ANAQUEL METALICO	N/A	N/A	N/A
14504000086030266	ANAQUEL METALICO	N/A	N/A	N/A
14504000166030062	ARCHIVERO METALICO 3 GAVETAS	RIVIERA	N/A	N/A
14504001246030002	ESCRITORIO METAL MADERA 2 CJS.	N/A	N/A	N/A
14504001246030073	ESCRITORIO METAL DE MADERA 1 CAJON	N/A	N/A	N/A
14504002526030001	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030002	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030003	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030004	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030005	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030006	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030007	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504002526030008	MESA DE TRABAJO DE METAL C/CUBIERTA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030003	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030004	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030005	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030006	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030007	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030008	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030009	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14504003026030010	REPISA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506000006030001	BARRA DE BANDA ELECTRICA. A. INOX C/MESA METALICA	ING. GASTRONOMI	N/A	N/A
14506000006030004	CARRO PATIN P/TAMBO	N/A	N/A	N/A
14506000006030005	CARRO PATIN P/TAMBO	N/A	N/A	N/A
14506000006030006	CARRO PATIN P/TAMBO	N/A	N/A	N/A
14506000006030008	GARABATO A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506000006030010	HIELERA DE A. INOX. S/TAPA	N/A	N/A	N/A
14506000006030013	PORTACHAROLAS FIJO (EMPOTRADO)	N/A	N/A	N/A
14506000006030016	TAPA DE A. INOX.	N/A	N/A	3230-33
14506000006030017	TAPA DE A. INOX.	N/A	N/A	3230-33



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018-2024

14506000306030002	BASCULA DE PLATAFORMA CAP. 500 KG.	AIRO	AP	N/A
14506000626030001	CAMPANA DE EXTRACCION FILTROS	ING. GASTRONO	N/A	BB30403
14506000706030001	CARRO PORTACHAROLAS C/CUBIERTERO A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506000706030002	CARRO TRANSPORTADOR CHAROLAS. A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506001166030001	ESTUFA COCINA GAS	N/A	N/A	N/A
14506001266030001	FREGADERO 1 TARJA A. INOX	N/A	N/A	N/A
14506001266030002	FREGADERO 1 TARJA A. INOX	N/A	N/A	N/A
14506001266030003	FREGADERO 1 TARJA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506001266030004	FREGADERO 1 TARJA A. INOX	N/A	N/A	N/A
14506001266030019	FREGADERO C/2 TARJAS A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506001266030020	FREGADERO C/2 TARJAS A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506001266030025	FREGADERO 2 CJS. 1 TARJA A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506001706030003	MARMITA ELECTRICA DE VOLTEO CAPACIDAD 110 LTS CONSTRUCCION A BASE DE A.I. AISI-304, CON ACABADO SANITARIO DISEÑADA PARA TRABAJAR A UNA PRESION DE 2,1KG/CM², CALEFACCION ELECTRICA TRIFASICA A 220 V. 60Hz. MEDIANTE RESISTENCIA CON UN TOTAL DE 15 KW. INCLUYE ACCESORIOS DE A. I.			
14506001706030004	MARMITA ELECTRICA DE VOLTEO CAPACIDAD 110 LTS CONSTRUCCION A BASE DE A.I. AISI-304, CON ACABADO SANITARIO DISEÑADA PARA TRABAJAR A UNA PRESION DE 2,1KG/CM², CALEFACCION ELECTRICA TRIFASICA A 220 V. 60Hz. MEDIANTE RESISTENCIA CON UN TOTAL DE 12 KW. INCLUYE ACCESORIOS DE A. I.			
14506001706030005	COCEDOR DE VAPOR, CON ALIMENTACION ELECTRICA PARA ALIMENTOS LLEVA 3 COMPARTIMENTOS CORREDERAS PARA CHAROLAS CONSTRUIDO CON A.I. AISI-304 EQUIPADO CON LLAVE ROCIADORA DISEÑADA PARA TRABAJAR A UNA PRESION DE 0,42 KG/CM², PARA UNA INSTALACION ELECTRICA BIFASICA DE 127 V. 60 Hz INCLUYE ACCESORIOS DE A.I.			
14506002886030001	BARRA DE SERVICIO CALIENTE DE VAPOR A. INOX.	N/A	N/A	N/A
14506002906030001	BARRA MOVIL ELEC. S/TAPA A. INOX. NO FUNCIONA	ING. GASTRONOMI	N/A	N/A
14506002946030001	BARRA DE SERVICIO FRIA. A. INOX.	N/A	N/A	N/A

HOSPITAL DE LA MUJER

	MOBILIARIO	ESTATUS	CANTIDAD
1	Estufa con 10 parrillas, marca EC-102H, No. serie: 5313000306002	Funcional	1
2	Estufa con 6 parrillas marca Bosch. Modelo P2 Master Cook	Funcional	2
3	Mesa de acero inoxidable con tarja doble	Funcional, con datos de oxidación en algunas partes	3
4	Tarja con escurrimiento marca Teca	Funcional con datos de oxidación en algunas partes	1
5	Campanas extractoras de humo con motor sin filtro	No funcional	2
6	Cámara de refrigeración marca Construcciones refrigerantes S.A de C.V.	Funcional	1
7	Compresora enfriadora marca Bohn, modelo ADTogoAKS, No. serie: M05K35897	Funcional	1
8	Anaqueles con 6 entrepaños	Buen estado	2
9	Sillas fijas con forro negro	Buen estado	2



SERVICIOS
DE SALUD.



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS

ANFITRION DEL MUNDO

Suburbio de Filadelfia

2018 - 2024

10	Mesa de madera	Buen estado	1
11	Bancos para barra marca Mobilbar	1 en buen estado, 7 en mal estado	8
12	Banco giratorio metálico	Buen estado	1
13	Mesas fijas con 4 asientos	Buen estado	3
14	Mesas fijas con 2 asientos	Buen estado	12
15	Refrigerador de 2 puertas marca Tórrey, modelo R25, No. serie P06-0200	En mantenimiento	1
16	Maquina de hielo BREMMA, modelo CB425SA, No. serie 2006030303508	En mantenimiento	1
17	Estufa marca coriat, modelo FC-4HM, No. serie S01200012047024	Funcional	1
18	Parrilla CORIAT modelo CH-3, No. serie 6113000706166	Funcional	1
19	Freidora modelo FC-10, No. serie S713000606355	En mantenimiento	1
20	Calentador de alimentos (Baño maría) de cuatro insertos	Funcional	1

HOSPITAL DE AXOCHIAPAN

	CLAVE CABMS 14 DIGITOS	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	No. SERIE	CARACTERISTICAS	ESTADO FISICO
1	519016121360000000000001	EQUIPO PARA COMERCIOS	N/A	N/A	N/A	ABRELATAS (MANUAL O ELECTRICO) ABRELATAS INDUSTRIALES PARA MESA	BUENO
2	519016121360000000000002	EQUIPO PARA COMERCIOS	N/A	N/A	N/A	ABRELATAS (MANUAL O ELECTRICO) ABRELATAS INDUSTRIALES PARA MESA	BUENO
3	519016121450600030000001	BASCULA COCINA	N/A	N/A	N/A	BASCULA DE PLATAFORMA CON CAPACIDAD DE CARGA DE 100 A 300 KG	BUENO
4	519016121450600034000001	BATIDORA (COCINA)	N/A	B16	1710101984	BATIDORA ELECTRICA DE 10 LITRO	BUENO
5	519016121450600034000002	BATIDORA (COCINA)	N/A	N/A	N/A	MEZCLADORA	REGULAR
6	5310161210900000746000043	BOTE ACERO INOXIDABLE	N/A	N/A	N/A	BOTE DE CAMPANA	BUENO
7	519016121450600062000001	CAMPANA EXTRACCION	N/A	N/A	N/A	CAMPANA DE EXTRACCION TIPO ISLA DE 5.36 M. X 1.30 M.	BUENO
8	5120161210900000462000001	CARRO PARA MATERIAL Y EQUIPO	N/A	N/A	N/A	CARRO PARA MATERIAL Y EQUIPO	BUENO
9	5120161210900000462000008	CARRO PARA MATERIAL Y EQUIPO	CAMERO	N/A	N/A	CARRO TERMO PORTACHAROLAS DE PLASTICO VERDE CON BLANCO PARA 10 CHAROLAS	BUENO
10	519016121450600070000001	CARRO RECOGEDOR LOZA Y CHAROLAS	MIGDSA	N/A	N/A	CARRO PORTA CHAROLAS EN ACERO INOXIDABLE	BUENO



SERVICIOS DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMFIBIO DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

11	531016121090000120000001	CARRO TRANSPORTAR ALIMENTOS	N/A	FW11	CK-170802R154	CARRO TÉRMICO TRANSPORTADOR DE PLATOS PARA AUTO SERVICIO PARECE REFRIGERADOR TODO DE METAL	BUENO
12	531016121090000120000002	CARRO TRANSPORTAR ALIMENTOS	N/A	FW11	CK-170802R153	CARRO TÉRMICO TRANSPORTADOR DE PLATOS PARA AUTO SERVICIO PARECE REFRIGERADOR TODO DE METAL	BUENO
13	531016121090000000000001	APARATOS Y EQUIPO MEDICO QUIRURGICO	N/A	N/A	N/A	COLGADOR GONDOLA GARABATOS COLGADOR DE UTENCILIO EN ACERO INOXIDABLE 90CM	BUENO
14	531016121090000000000002	APARATOS Y EQUIPO MEDICO QUIRURGICO	N/A	N/A	N/A	COLGADOR GONDOLA GARABATOS COLGADOR DE UTENCILIO EN ACERO INOXIDABLE 90CM	BUENO
15	519016121450600084000002	CONGELADOR	POI AR	SH-15	B30GLAM5600	CONGELADOR HORIZONTAL DE 15 PIES CUBICOS	BUENO
16	519016121450600084000001	CONGELADOR	TORREY	FZ	N/A	CONGELADOR DE 2 PUERTAS DE CRISTAL CAP. 20 PIES3	BUENO
17	512016121360000050000001	DEPOSITO PARA PAN AUTOSERVICIO	NACIONAL	N/A	N/A	DEPOSITO PARA PAN TRANSPARENTE	BUENO
18	512016121450400120000004	ESCRITORIO	N/A	N/A	N/A	CHICO DE 120X75X75 CM SIN PEDESTAL	BUENO
19	512016121450400126000124	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL 1.50X60 3 ENTREPAÑOS	BUENO
20	512016121450400126000132	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL FIJO DE 45 CM UNA VISTA (ESQUELETO)	BUENO
21	512016121450400126000150	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL TIPO MARIMBA EN ACERO INOXIDABLE 1.20X45X1.80CM	BUENO
22	512016121450400126000152	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL TIPO MARIMBA EN ACERO INOXIDABLE 1.20X45X1.80CM	BUENO
23	512016121450400126000153	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL TIPO MARIMBA EN ACERO INOXIDABLE 1.20X45X1.80CM	BUENO
24	512016121450400126000079	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ARMABLE DE 7 ENTREPAÑOS COLOR PLATA	BUENO
25	512016121450400126000123	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL 1.20X40 3 ENTREPAÑOS	BUENO
26	512016121450400126000129	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL FIJO DE 45 CM UNA VISTA (ESQUELETO)	BUENO
27	512016121450400126000130	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL FIJO DE 45 CM UNA VISTA (ESQUELETO)	BUENO



SERVICIOS DE SALUD



<http://ssmgob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
2018 - 2024

28	512016121450400126000149	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL TIPO MARIMBA EN ACERO INOXIDABLE 1.20X45X1.80CM	BUENO
29	512016121450400176000081	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ARMABLE DE 7 ENTREPAÑOS COLOR PLATA	BUENO
30	512016121450400126000078	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ARMABLE DE 7 ENTREPAÑOS COLOR PLATA	BUENO
31	512016121450400126000131	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL FIJO DE 45 CM UNA VISTA (ESQUELETO)	BUENO
32	512016121450400126000080	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ARMABLE DE 7 ENTREPAÑOS COLOR PLATA	BUENO
33	512016121450400126000151	ESTANTE	N/A	N/A	N/A	ANAQUEL TIPO MARIMBA EN ACERO INOXIDABLE 1.20X45X1.80CM	BUENO
34	512016121450600118000001	ESTUFON	CORIAT	N/A	N/A	ESTUFON SENCILLO DE GAS	BUENO
35	512016121450600122000001	EXTRACTOR JUGOS	N/A	N/A	N/A	DE METAL	REGULAR
36	512016121450600122000002	EXTRACTOR JUGOS	N/A	N/A	N/A	DE METAL	REGULAR
37	512016121450600146000001	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
38	512016121450600146000002	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
39	512016121450600146000003	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
40	512016121450600146000004	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
41	512016121450600146000005	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
42	512016121450600146000006	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
43	512016121450600146000007	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
44	512016121450600146000008	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
45	512016121450600146000009	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO
46	512016121450600146000010	JUEGO COMEDOR Y DESAYUNADOR	N/A	N/A	N/A	4 LUGARES MESA DE PEDESTAL TUBULAR MEDIDAS 75X75X75 CM	BUENO



SERVICIOS DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMFITHION DEL MUNDO
Cultura del Estado

47	512016121210000040000001	LAVADORA TRASTOS	TORREY	N/A	13022401783305	DE METAL COLOR PLATA DE GABINETE FABRICADO DE ACERO CON UNA CANASTA PUESTA ABATIBLE, CICLO DE LAVADO DE 120 SEG.	BUENO
48	512016121210000040000002	LAVADORA TRASTOS	TORREY	N/A	13022401783306	DE METAL COLOR PLATA DE GABINETE FABRICADO DE ACERO CON UNA CANASTA PUESTA ABATIBLE, CICLO DE LAVADO DE 120 SEG.	BUENO
49	512016121450600150000001	LICUADORA (COCINA)	INTERNATIONAL	LI-5A	N/A	LICUADORA INDUSTRIAL 5 LITROS	BUENO
50	512016121450600170000001	MARMITA COCINA	CORIAT	N/A	N/A	DE METAL COLOR PLATA MARMITA DE 80 LITROS A GAS CON 4 QUEMADORES, PLANCHA DE CR DE 3/4 HORNO GRANDE Y 2 PARRILLAS	BUENO
51	512016121450400248000001	MESA DE TRABAJO	N/A	N/A	N/A	DE PLASTICO COLOR BLANCO	REGULAR
52	512016121450215006000042	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA ALTA 150 CM. CON CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE Y RESPALDO, CAJONERA CENTRAL (LISA CON RESPALDO)	BUENO
53	512016121450215006000053	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA ALTA DE 120 CM. CON CUBIERTA DE ACERO INOXIDABLE	BUENO
54	512016121450215006000111	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA CALIENTE DE 1.60X1.00 M CON PESTAÑA PORTA PLATO DE 30 CM	BUENO
55	512016121450215006000112	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA DE 210 CM. CON RESPALDO Y DOBLE FREGADERO DERECHO, DE ACERO INOXIDABLE	BUENO
56	512016121450215006000089	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA DE ACERO INOXIDABLE DE 230 CM. X 70 CM. CON RESPALDO Y FREGADERO IZQUIERDO	BUENO
57	512016121450215006000090	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA DE ACERO INOXIDABLE TIPO "L" 2.70X1.85X.70 M DE ANCHO CON FREGADERO DERECHO	BUENO
58	512016121450215006000092	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA FRIA DE 1.12 MX 1.00 CON PESTAÑA DE 30 CM, DE ACERO INOXIDABLE	BUENO
59	512016121450215006000113	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA DE ACERO INOXIDABLE DE 1.95 X .65 M CON RESPALDO, ESCURRIDERA, FREGADERO CENTRAL	BUENO



SERVICIOS DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018 - 2024

						CON PREPARACIÓN PARA TRITURADORA	
60	512016121450215006000094	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA LISA DE ACERO INOXIDABLE DE 1.30 X 96 M CON RESPALDO, ESCURRIDERO, FREGADERO Y PREPARACIÓN DE TRITURADOR.	BUENO
61	512016121450215006000095	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA LISA DE ACERO INOXIDABLE DE 110 CM. PARA RECIBO DE LOZA CON ESCURRIDERO DERECHO	BUENO
62	512016121450215006000097	MESAS DE METAL	N/A	N/A	N/A	MESA LISA DE ACERO INOXIDABLE EN "L" DE .90 X 1.60 M, CO ESCURRIDERO DERECHO.	BUENO
63	512016121450600196000001	PELA PAPAS (APARATO)	BLAZER	PP-6	170700	PELADORA DE PAPAS MOTOR 1 C.F.	BUENO
64	512016121450220002000012	PIZARRONES DE MADERA	N/A	N/A	N/A	PIZARRON 120CM CON TABLE DE CORCHO	BUENO
65	512016121450220002000010	PIZARRONES DE MADERA	N/A	N/A	N/A	PIZARRON 120CM CON TABLE DE CORCHO	BUENO
66	512016121450220002000011	PIZARRONES DE MADERA	N/A	N/A	N/A	PIZARRON 120CM CON TABLE DE CORCHO	BUENO
67	519016121450600216000001	REBANADORA ELECTRICA (COCINA)	TORREY	55-300	H17007886	REBANADORA DE CARNES FRIAS	BUENO
68	519016121450600218000002	REFRIGERADOR (COCINA)	TORREY	R36L	H17-005316	REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS CRISTAL CAP. 35 PIES3	BUENO
69	519016121450600218000003	REFRIGERADOR (COCINA)	TORREY	R36L	C26171100300	REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS CRISTAL CAP. 35 PIES3	BUENO
70	519016121450600218000001	REFRIGERADOR (COCINA)	TORREY	R36L	F17-004985	REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS CRISTAL CAP. 35 PIES3	BUENO
71	519016121450600218000004	REFRIGERADOR (COCINA)	SUPEMATIC	N/A	VRS1601036	CHICO COLOR BLANCO	REGULAR
72	511016121450400302000005	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA 120 CM. CONTRA MURO	BUENO
73	511016121450400302000006	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA CONTRA MURO DE 150 CM.	BUENO
74	511016121450400302000007	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA CONTRA MURO DE 180 CM	BUENO
75	511016121450400302000008	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA DE ACERO INOXIDABLE 1.20X30CM	BUENO
76	511016121450400302000009	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA DE ACERO INOXIDABLE 1.20X30CM	BUENO



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2015 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO

77	511016121450400302000010	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA DE ACERO INOXIDABLE 1.20X30CM	BUENO
78	511016121450400302000011	REPISA	N/A	N/A	N/A	REPISA DE ACERO INOXIDABLE 1.20X30CM	BUENO
79	511016121450400314000098	SILLA	N/A	N/A	N/A	COLOR NEGRO DE METAL Y PLASTICO FORMA DE TRINEO	BUENO
80	519016121450600270000001	TRITURADOR BASURA	INSIKKERATUR	56	N/A	TRITURADOR DE DESPEDIOS DE COCINA	BUENO

HOSPITAL GENERAL DE TEMIXCO

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	ENFRIADOR VERTICAL
1	CONGELADOR HORIZONTAL COMPUERTA SOLIDA
2	MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE DE 3.00 MT X .75 C/ENTREPAÑO DE ACERO INOX
4	ESTUFONES MARCA FAN-SON DE 4 HORNILLAS C/U CON BASE DE ACERO INOXIDABLE TUBULAR COLOR AZUL
1	CAMPANA DE ACERO INOXIDABLE CON FILTROS MOVIBLES DE 3.00 MT X 1.00 MT
1	MUEBLE CON 3 PUERTAS CON BASE DE ACERO INOXIDABLE CON TARJA SIN CONEXIÓN AL SIST HIDRÁULICO Y SIN MANERALES COLOR BEIGE
3	MUEBLE BLANCO CON TARJA PARA LAVADO DE MANOS CON PUERTAS Y CON MANERALES
4	MESA DE FIBRA DE VIDRIO DE 3.00 MT X 1.00 MT CON BASE TUBULAR
22	SILLAS PLEGABLES NEGRAS
15	SILLAS LISAS NEGRAS
ÁREA DE LAVADO DE LOSA	
2	TARJAS EMPÓTRADAS CON MANERALES

TABLA 1H

Se refiere al equipo y mobiliario que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" proporcionará para la operatividad del servicio de alimentación en las diferentes Unidades Hospitalarias conforme al inciso 2.1 y de las cuales se detalla en la siguiente forma:

HOSPITAL GENERAL DE CUERNAVACA Y CENTRO ESTATAL DE LA TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA

- Veinte mesas con manteles (40 piezas), cubre manteles (40 piezas) y manteles adicionales para el cambio; suficientes sillas acójinadas (140 piezas) para cubrir el requerimiento de las mesas antes mencionadas
- Una licuadora industrial
- Una estufa o estufón
- 3 congeladores industriales
- 5 refrigeradores
- Dos carros térmicos de transporte de alimentos para pacientes hospitalizados (capacidad de 52 a 60 charolas y cuatro cilindros)



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018-2024



- Dos hornos de microondas grande
- 2 cafeteras eléctrica grandes (mínimo 100 tazas)
- Una TV. pantalla 70 pulgadas para el área del comedor
- Una batidora industrial
- Ollas de diferentes tamaños (de acuerdo a la demanda del servicio)
- Suficientes Charolas con divisiones (porta alimentos preferentemente de 58 cm. Por 35 cm. Por los menos de dos colores diferentes para el área de hospital).
- Sartenes, vaporeras, cacerolas, platos y tazas de cerámica, vasos de vidrio de diferentes medidas, jarras de plástico para pacientes 150, jarras de vidrio 25, cubiertos, saleros (26 piezas), azucareras (26 piezas), servilleteros (26 piezas) y demás utensilios de cocina que se requieran para la preparación, desde la recepción de alimentos hasta la presentación y consumo de los menús establecidos.
- Además de los materiales y equipo que se consideren necesarios para la elaboración de los menús establecidos en ésta convocatoria

HOSPITAL GENERAL DE TEMIXCO

EQUIPO	CANTIDAD REQUERIDA	EQUIPO	CANTIDAD REQUERIDA
BOWL A.I. 30 CM	2	CUCHARON 14 CM	2
BOWL A.I. 34 CM	2	CUCHARON 16 CM	2
BOWL A.I. 40 CM	2	PALA FLEXIBLE PERFORADA 35.5 CM	1
COLADERA A.I. 24 CM	1	PALA FLEXIBLE LISA 35.5 CM	2
COLADERA A.I. 30 CM	1	PALA RÍGIDA LISA 46 CM	1
COLADOR 12 CM	1	PALA RÍGIDA RANURADA 46 CM	2
COLADOR 14 CM	1	VOLTEADOR 10" LISO	2
ESPUMADERA GRANDE	1	VOLTEADOR 10" PERFORADO	2
ESPUMADERA EXTRA GRANDE	1	BOWL 20 CM	2
PORTACUBIERTO DIVISIONES	2	BOWL 24 CM	2
SALERO PLÁSTICO TAPA ROJA	25	GARABATO 1.50 MT	1
SALSERA COMPOYA CHICA	25	DIABLO REFRESQUERO	1
SERVILLETTERO PLÁSTICO	25	TORTILLEROS DE UNISEL	25
ABRELATAS MARIPOSA	2	HIELERA	2
BOTE BASURA GRANDE	4	BASCUA 100 KG RECIBO	1
REFRIGERADOR 2 PUERTAS	1	PLATO TRICHE 22.7 CMS P9	50
TAZA CONSOMÉ 278 ML C4	50	PLATO PAN 16.3 CMS P6.5	60
CHAROLAS TRAPEZOIDALES CAFÉ	30	TAZÓN CEREAL 333 ML (FRUTA)	450
PELAPAPAS ROJO ARCO	2	TAZA ESTRIBABLE 227 ML	60



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

CUCHILLO CHEF 12"	1	PLATO PARA TAZA (C31 O M2) 55.5	60
CUCHILLO CHEF 10"	2	VASO 373 ML 13 OZ	50
CUCHILLO CHEF 8"	2	EXPRIMIDOR DE NARANJA No. 4	1
SARTÉN A.I. 33 CM	1	CUCHARA CAFÉ ATENAS	50
SARTÉN A.I. 36 CM	1	CUCHARA SOPA ATENAS	50
SARTÉN A.I. 40 CM	1	TENEDOR ATENAS	50
BATIDOR GLOBO A.I. 30 CM	2	CUCHILLO ATENAS	50
ESCURREVERDURAS A.I.	3	MAQUINA DE HIELO 10 KG	1
LIMPIA PLATOS 14"	3	LICUADORA	1
LICUADORA OSTERIZER 2 VELOCIDADES	1	BATIDORA	1
TABLA COLOR 38X50 (ROJO, VERDE, BLANCA, AMARILLA, AZUL)	5	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1
OLLA 36 CM 40 LITROS	1	ANAQUEL DE PLÁSTICO 4 ENTREPAÑOS	1
OLLA 40 CM 50 LITROS	1	CARRÓ PARA COMEDOR TRES NIVELES	1
OLLA 50 CM 80 LITROS	1	CAJA POLICARBONATO CAMBRO CAPACIDAD 18.9 LITROS	6
CAZO CÓNICO 20 CM	1	TAPA PARA CAJA POLICARBONATO CAMBRO CAP. 18.9 LITROS	6
CAZO CÓNICO 22 CM	1	COLADERA DOBLE MALLA 10 CM	1
CAZO CÓNICO 24 CM	1	COLADERA DOBLE MALLA 20 CM	2
BUDINERA 60 CM 56 LITROS	1	COLADERA MALLA SENCILLA 20 CM	2
BUDINERA 44 CM 24 LITROS	1	TAZÓN SOPA MELAMINA FORTUNA B 5.2	30
BUDINERA 50 CM 33 LITROS	1	OLLA 20 LITROS	3
JARRA DE PLÁSTICO 2 LITROS	30	CUCHILLO CHEF 10"	5
CUCHARA LISA 35 CM	3	TABLA COLOR	5
CUCHARA LISA 40 CM	3	GRAMERA	1
CUCHARA PERFORADA 35 CM	3	TERMÓMETRO	1
CUCHARON 12 CM	1	EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1

HOSPITAL GENERAL DE AXOCHIAPAN

EQUIPO	CANTIDAD REQUERIDA	EQUIPO	CANTIDAD REQUERIDA
BOWL A.I. 30 CM	2	CUCHARON 14 CM	2
BOWL A.I. 34 CM	2	CUCHARON 16 CM	2
BOWL A.I. 40 CM	2	PALA FLEXIBLE PERFORADA 35.5 CM	1



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Culiacán de Ruíz
2018 - 2024

COLADERA A.I. 24 CM	1	PALA FLEXIBLE LISA 35.5 CM	2
COLADERA A.I. 30 CM	1	PALA RÍGIDA LISA 46 CM	1
COLADOR 12 CM	1	PALA RÍGIDA RANURADA 46 CM	2
COLADOR 14 CM	1	VOLTEADOR 10" LISO	2
ESPUMADERA GRANDE	1	VOLTEADOR 10" PERFORADO	2
ESPUMADERA EXTRA GRANDE	1	BOWL 20 CM	2
PORTACUBIERTO DIVISIONES	2	BOWL 24 CM	2
SALERO PLÁSTICO TAPA ROJA	25	CARABATO 1.50 MT	1
SALERA COMPOTA CHICA	25	DIABLO REFRESQUERO	1
SERVILLETERO PLÁSTICO	25	TORTILLEROS DE UNISEL	25
ABRELATAS MARIPOSA	2	HIELERA	2
BOTE BASURA GRANDE	4	BÁSCULA 100 KG RECIBO	1
REFRIGERADOR 2 PUERTAS	1	PLATO TRICHE 22.7 CMS P9	50
TAZA CONSOMÉ 278 ML C4	50	PLATO PAN 16.3 CMS P6.5	60
CHAROLAS TRAPEZOIDALES CAFÉ	30	TAZÓN CEREAL 333 ML (FRUTA)	50
PELAPAPAS ROJO ARCO	2	TAZA ESTRIBABLE 227 ML	60
CUCHILLO CHEF 12"	1	PLATO PARA TAZA (C31 O M2) 55.5	60
CUCHILLO CHEF 10"	2	VASO 373 ML 13 OZ.	50
CUCHILLO CHEF 8"	2	EXPRIMIDOR DE NARANJA No. 4	1
SARTÉN A.I. 32 CM	1	CUCHARA CAFÉ ATENAS	50
SARTÉN A.I. 36 CM	1	CUCHARA SOPA ATENAS	50
SARTÉN A.I. 40 CM	1	TENEDOR ATENAS	50
BATIDOR GLOBO A.I. 30 CM	2	CUCHILLO ATENAS	50
ESCURREVERDURAS A.I.	3	LICUADORA	1
LIMPIA PLATOS 14"	3	BATIDORA	1
LICUADORA OSTERIZER 2 VELOCIDADES	1	PROCESADOR DE ALIMENTOS	1
TABLA COLOR 38X50 (ROJO, VERDE, BLANCA, AMARILLA, AZUL)	5	ANAQUEL DE PLÁSTICO 4 ENTREPAÑOS	1
OLLA 38 CM 40 LITROS	1	CARRO PARA COMEDOR TRES NIVELES	1
OLLA 40 CM 50 LITROS	1	CAJA POLICARBONATO CAMBRO CAPACIDAD 18.9 LITROS	6
OLLA 50 CM 80 LITROS	1	TAPA PARA CAJA POLICARBONATO CAMBRO CAP. 18.9 LITROS	6
CAZO CÓNICO 30 CM	1	COLADERA DOBLE MALLA 10 CM	1
CAZO CÓNICO 32 CM	1	COLADERA DOBLE MALLA 20 CM	2



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO DE MORELOS

CAZO CÓNICO 24 CM	1	COLADERA MALLA SENCILLA 20 CM	2
BUDINERA 60 CM 56 LITROS	1	TAZÓN SOPA MELAMINA FORTUNA B 3,7	30
BUDINERA 44 CM 24 LITROS	1	OLLA 20 LITROS	3
BUDINERA 50 CM 33 LITROS	1	CUCHILLO CHEF 10"	5
JARRA DE PLÁSTICO 2 LITROS	30	TABLA COLOR	5
CUCHARA LISA 35 CM	3	GRAMERA	4
CUCHARA LISA 40 CM	13	TERMÓMETRO	1
CUCHARA PERFORADA 35 CM	3	EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1
CUCHARON 12 CM	1		

HOSPITAL DE LA MUJER

EQUIPO REQUERIDO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE COMEDOR		
	COCINA	COMEDOR
REFRIGERADORES	0	1
ESTUFAS	3	1
ANAQUELES	4	1
LICUADORAS	1	1
CAMARA DE REFRIGERACION	1	1
CONGELADORES	2	0
CAMPANAS	3	1
HORNO DE MICROONDAS	1	0
BASCULA	1	0
BATIDORAS	1	0
CUCHILLOS	7	4
TABLAS	6	3
CACEROLA DE 3 LITROS	2	2
CACEROLA DE 5 LITROS	3	3
CACEROLA DE 13 LITROS	3	3
OLLA DE 3 LITROS	2	2
OLLA DE 5 LITROS	0	1
OLLA DE 15 LITROS	2	0
PLATOS	50	0
VASOS	34	0
JARRAS	20	9



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018 - 2024

CHAROLAS	5	
CUCHARAS PARA SERVIR	14	4
RETES DE DESINFECCIÓN	3	3
TENEDORES	0	40
CUCHILLOS PARA SERVICIO		40
CUCHARAS SOPERAS	0	40
PLANCHA	0	1

TABLA 2H

Se refiere a la plantilla mínima de personal que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" proporcionará para la operatividad del servicio de alimentación en las diferentes unidades hospitalarias conforme al inciso 4 y de las cuales se detalla en la siguiente forma:

HOSPITAL GENERAL DE CUERNAVACA

- Tres nutriólogos (1 en el turno matutino, 1 turno vespertino 1 en sábados domingos y festivos).
- Dos cocineros para el área de hospitalización (uno por cada turno)
- Dos cocineros para el área de personal (uno por turno)
- 3 ayudantes de cocineros para el área de hospitalización (uno por cada turno)
- 3 ayudantes de cocinero para Persona (2 en el turno matutino, 1 turno vespertino).
- 6 ayudantes de ensamble y repartidores de dietas para Hospital (3 en el turno matutino, 3 turno vespertino).
- 3 Manejadores de alimentos para Hospital (por turno).
- 5 Auxiliares de cocina (4 turno matutino, 1 turno vespertino).
- 5 Auxiliares en lava loza y cochambre (3 turno matutino, 2 turno vespertino).
- 4 Auxiliares en la línea y salón (comedor) 3 en turno matutino, 1 turno vespertino.
- 2 Encargados de limpieza de área de comedor y dietología (uno por turno)
- 4 Auxiliares cubre-descansos (2 por turno).
- Un almacenista por turno.
- Un cajero por turno.
- Dos auxiliares para turno nocturno.

HOSPITAL DE LA MUJER

	MATUTINO	VERPERTINO	NOCTURNO	JORNADA ACUMULADA	TOTAL
LIC. NUTRICION	1	1	0	1	3
ADMINISTRADOR	1	0	0	0	1
JEFE DE COCINA	1	1	0	1	3



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Cultura del Estado
2018 - 2024

COCINERO DE DIETA TERAPÉUTICA	1	1	1	1	4
COCINERO DE DIETA COMUN	2	2	2	2	8
AUXILIAR	3	3	2	4	12
LAVAVAJILLAS	1	1	1	1	4

HOSPITAL GENERAL DE AXOCHIAPAN

- 1 Nutriólogo
- 1 Mayora
- 7 Auxiliares de cocina

HOSPITAL GENERAL DE TEMIXCO

- 1 Nutriólogo
- 1 Mayora
- 7 Auxiliares de cocina

"SSM", a través de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos, serán las encargadas de verificar hasta su total conclusión el cumplimiento del presente Contrato.

SEGUNDA. MONTO. El importe total del servicio que se contrata es hasta por la cantidad de \$28,673,234.48 (Veintiocho millones seiscientos setenta y tres mil doscientos treinta y cuatro pesos 48/100 M.N.), más el impuesto al valor agregado, correspondiente a la cantidad de \$4,587,717.52 (Cuatro millones quinientos ochenta y siete mil setecientos diecisiete pesos 52/100 M.N.), cifras que en su conjunto dan un importe total de \$33,260,952.00 (Treinta y tres millones doscientos sesenta mil novecientos cincuenta y dos pesos 00/100 M.N.).

La determinación del monto por el servicio prestado materia de este Contrato, cubre a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" todos los gastos directos e indirectos pactados y que se generen con motivo del mismo, incluyendo los impuestos o derechos de cualquier naturaleza que se causen, siendo improcedente el incremento al pago establecido.

De conformidad con el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 91 de su Reglamento, se podrá incrementar hasta en un 20% la contratación del servicio, bajo la responsabilidad y absoluta justificación de la Subdirección Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos, siempre y cuando exista disponibilidad presupuestal para ello y se cumplan los extremos previstos en la mencionada Ley.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS

ANFITRIÓN DEL MUNDO

Gobierno del Estado

2018 - 2024

TERCERA. FORMA DE PAGO. "SSM" a través del Departamento de Servicios Generales y la Subdirección de Recursos Financieros, ambas unidades dependientes de la Dirección de Administración, pagará a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** el importe del servicio contratado en exhibiciones a mes vencido, una vez que los servicios hayan sido realizados y debidamente validados de conformidad por **"SSM"**, a través de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos.

Para efectos del pago, **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá entregar la factura correspondiente con los requisitos fiscales que señale la Ley, en el domicilio de las oficinas del Departamento de Servicios Generales de la Subdirección de Recursos Materiales dependiente de la Dirección de Administración de Servicios de Salud de Morelos, Subdirección que dará previo visto bueno, para turnarlo a su vez a la Subdirección de Recursos Financieros también dependiente de la Dirección de Administración, para que ésta, programe el pago a partir de recibir dicha información, previa verificación de que cumpla con todos los requisitos señalados en este Contrato, obligándose **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** a responder de todos los adeudos que frente al fisco tenga con motivo de los impuestos, derechos y contribuciones que se causen.

CUARTA. LUGAR, FORMA Y TIEMPO DE ENTREGA. La prestación del Servicio de Alimentación para Pacientes y Personal del Hospital General de Cuernavaca y Centro Estatal de la Transfusión Sanguínea, Hospitales Generales de Axochiapan, Temixco y Hospital de la Mujer de Servicios de Salud de Morelos, se prestarse del 01 de enero de 2021 al 31 de diciembre de 2021, bajo las condiciones que se describen en la Cláusula Primera de este Contrato, a entera satisfacción de **"SSM"** a través de la Subdirección de Hospitales de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" será el responsable del costo del transporte de todos los insumos, materiales, herramientas, equipos o cualquier otro bien necesario para la prestación de los servicios contratados hasta el lugar que designe **"SSM"** para la prestación de los mismos; responsabilizándose **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** por cualquier daño provocado por el transporte y las maniobras de los insumos, materiales, herramientas, equipos o cualquier otro bien hasta la conclusión del presen Contrato.

QUINTA. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO. Para garantizar el cumplimiento del presente Contrato **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a otorgar, a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del Contrato, fianza a favor de **"SSM"**, por un valor al 20% (veinte por ciento) del importe total del Contrato sin incluir el impuesto al valor agregado.

La póliza de fianza, contendrá como mínimo, las siguientes declaraciones:

- Que la fianza se otorga atendiendo a todas las disposiciones pactadas contenidas en el Contrato;
- Que, para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del área solicitante, gestión que estará a cargo del Departamento de Servicios Generales de la Subdirección de Recursos Materiales dependiente de la Dirección de Administración.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
AMFITERION DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018 - 2024

- c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del Contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, salvo que las partes se otorguen el finiquito, y
- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para hacer efectivas las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

En caso de otorgamiento de prórrogas o esperas a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del Contrato, se deberá obtener la modificación de la fianza.

La asunción de la institución afianzadora de admitir prórroga o modificación a los términos contractuales originalmente pactados y los supuestos de suspensión o interrupción de entrega de los servicios prestados, sin que por ello se requiera previa notificación alguna a la afianzadora o se entienda que ha mediado novación, además de responder por su fiado de todas las obligaciones contraídas y resarcir ante cualquier incumplimiento directo o indirecto "SSM", incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen a "SSM" o a terceros con motivo de las omisiones imputables a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

En la garantía, la institución afianzadora deberá señalar expresamente que no goza de los beneficios de orden y excusión de conformidad a lo establecido por el artículo 178 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y someterse al procedimiento administrativo que regulan los artículos 279 y 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para hacer efectivas las garantías cuando se otorguen a favor de cualquier orden de Gobierno.

La garantía otorgada se podrá hacer efectiva si hubiese incumplimiento parcial o total por parte de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", sin necesidad de agotar el procedimiento administrativo de rescisión establecido en el presente instrumento jurídico, a elección de "SSM".

La fianza deberá estar vigente hasta por doce meses posteriores a la realización total de los servicios contratados y podrá cancelarse únicamente con la autorización de "SSM".

Cuando se requiera hacer efectiva la fianza por incumplimiento del presente contrato, la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos, deberá remitir al Departamento de Tesorería de "SSM", dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a que se verifique el incumplimiento, la solicitud donde se precise la información necesaria para identificar la obligación o crédito que se garantiza y los sujetos que se vinculan con la garantía, debiendo acompañar los documentos que soporten y justifiquen el cobro, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 103 fracción IV, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

SEXTA. DE LA GARANTÍA DEL PRESTADOR DEL SERVICIO. Los servicios adjudicados a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se deberán entregar con las características requeridas de conformidad a la Cláusula Primera de este



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Celebrando el Estado
2018-2024

contrato, debiendo entregar garantía sobre la prestación de los servicios brindados desde su inicio y hasta su culminación, mismos que deberán ser recibidos a entera satisfacción de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos, dicha garantía tendrá como vigencia la duración del presente Contrato.

La garantía que refiere el párrafo que antecede deberá ser presentada a más tardar dentro de los diez días naturales siguientes a la firma del presente instrumento, ante el Departamento de Servicios Generales de la Subdirección de Recursos Materiales de la Dirección de Administración de "SSM" en papel membretado y sellado por parte del "PRESTADOR DEL SERVICIO", firmado por el representante legal especificando las características de la garantía, su cobertura y vigencia, o en su caso se deberá de presentar la garantía que otorgue el fabricante, indicando sus alcances y limitaciones y los lugares en donde se pueda hacer efectiva.

SÉPTIMA. DEL PLAZO. El plazo para la total prestación de los servicios solicitados será de 365 días naturales, contemplados entre el 01 de enero de 2021 al 31 de diciembre de 2021.

OCTAVA. RESPONSABILIDADES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Basándose en su experiencia y conocimiento, "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a:

- A) Dar exacto cumplimiento a todas y cada una de las obligaciones que asume con la celebración del presente Contrato.
- B) Al cumplimiento estricto de la Ley en la materia, en su cotización, programas y demás documentos que regulan la prestación del servicio contratado.
- C) No ceder o transmitir total o parcialmente los derechos derivados de este Contrato, ni aún a título gratuito, sin el previo consentimiento que por escrito otorgue "SSM".
- D) Responder en todo momento, durante la prestación del servicio contratado y hasta por doce meses posteriores al término del mismo, de los daños y perjuicios que ocasione a "SSM" o terceras personas.
- E) Poner especial cuidado en el desarrollo de la prestación del servicio, cuidando los intereses de "SSM".
- F) Ser el único e inmediato responsable de las obligaciones laborales derivadas de la contratación de servicios que realice para llevar a cabo el objeto del presente Contrato, sin que pueda considerarse bajo ninguna circunstancia a "SSM" como responsable solidario o patrón sustituto.
- G) La documentación e información que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" genere con motivo de la prestación del servicio es propiedad de "SSM" y no podrá reservarse derecho alguno sobre los mismos.
- H) Mantener efectivas durante la vigencia del presente Contrato cualquier Registro, Licencia, Permiso, o requisito Gubernamental de naturaleza Federal, Estatal y/o Municipal y sus Leyes y Reglamentos, que afecten y/o se relacionen con el objeto del presente Contrato.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

- 1) Hacer frente a las responsabilidades que surjan con motivo de la infracción de patentes o marcas violación de derechos de propiedad industrial con relación a los servicios prestados regulados por el presente contrato.

En general, cumplir con los términos, plazo y demás requisitos contenidos en el presente Contrato.

NOVENA. MODIFICACIONES: Cualquier modificación o adición al presente instrumento jurídico por acuerdo mutuo entre "LAS PARTES" o alguna de las causas establecidas en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, deberá realizarse previo acuerdo entre "LAS PARTES" por escrito y durante la vigencia del mismo.

El o los convenios modificatorios que se realicen sobre cambios en las cantidades deberá también de formalizarse por escrito, durante la vigencia del presente contrato, contando con suficiencia presupuestal disponible, dichas ampliaciones no podrán rebasar el veinte por ciento (20%) del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente, respetando el precio originalmente pactado. Dicho porcentaje deberá de ser previsto en los casos de modificaciones por prórroga de la vigencia y otorgar los endosos respectivos a las garantías de cumplimiento del contrato.

DÉCIMA. SUSPENSIÓN DEL SERVICIO. Por causas justificadas, por razones de interés general o de fuerza mayor "SSM" podrá determinar la suspensión temporal de todo o en parte de la prestación del servicio, estableciendo el plazo de la suspensión, que podrá prorrogarse si las circunstancias que originaron la intervención permanecen, debiendo informar el contenido de esta decisión a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", en este caso se interrumpirá el calendario originalmente previsto para la conclusión total del servicio.

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará el servicio y volverá a computarse el resto del tiempo previsto.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá informar inmediatamente a "SSM" cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo el servicio, a efecto de que se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

DÉCIMA PRIMERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA. Se podrá dar por terminado anticipadamente el contrato cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas, a criterio de "SSM" se extinga la necesidad de requerir el servicio originalmente contratado y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionara algún daño o perjuicio a "SSM" o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría de la Función Pública.

"SSM" tendrá derecho a dar por terminado anticipadamente el presente contrato, sin que haya necesidad de resolución judicial, bastando para tal efecto un simple aviso por escrito por lo menos con quince días naturales de anticipación a "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

La terminación anticipada de los Contratos, se sustentará mediante previo escrito de la Subdirección de Recursos Materiales de la Dirección de Administración en el cual conste la notificación y/o aviso de



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ATENCIÓN DEL MUNDO
Secretaría del Estado
2018 - 2024

incumplimiento de las obligaciones de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO", misma que en su caso, esta última será realizada por conducto de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la terminación del Contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. PENA CONVENCIONAL. PENA CONVENCIONAL. En caso de que "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no concluya, se retrase o incumpla total o parcialmente la prestación de los servicios contratados por causas imputables a él, se aplicará la penalización calculada sobre cada día natural de demora el precio ajustado en función de los servicios no entregados oportunamente, de tal manera que el monto máximo de la pena será aquel que iguale el importe de la garantía de cumplimiento del Contrato exhibida.

Para el pago de la pena convencional a que alude esta estipulación, así como cualquier otra obligación no cumplida o satisfecha en los términos convenidos por "LAS PARTES", una vez determinada en cantidad líquida, podrá deducirse del importe efectivo pendiente por pagar, "SSM" podrá hacer efectiva la garantía a favor y en su caso deberá ser depositada ante las oficinas del Departamento de Tesorería de la Subdirección de Recursos Financieros de la Dirección de Administración de "SSM".

La pena convencional por atraso se calculará de acuerdo al porcentaje establecido en el primer párrafo de la presente cláusula, aplicado al valor de la prestación del servicio que hayan sido realizados con atraso, y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida de que se trate.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no derive del atraso a que se refiere el párrafo que antecede, sino por otras causas establecidas en el presente contrato, "SSM" podrá iniciar en cualquier momento posterior al incumplimiento, el procedimiento de rescisión establecido.

DÉCIMA TERCERA. DEL SEGUIMIENTO Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. Para seguimiento, verificación y administración del presente contrato, "SSM" designa a la Subdirección de Hospitales dependiente de la Dirección de Atención Médica de "SSM" quien asume la responsabilidad de vigilar y dar seguimiento al cumplimiento de los compromisos que se deriven de este instrumento, verificarán y comprobando que la recepción de los servicios prestados objeto del presente contrato se ajusten a las especificaciones contratadas, así mismo designen al personal que llevará a cabo el seguimiento y verificación correspondiente; en general de supervisar todo lo que se derive del presente instrumento jurídico hasta su total conclusión y entera satisfacción.

DÉCIMA CUARTA. DE LAS INCONFORMIDADES. En caso de que existan inconformidades en las especificaciones de los servicios al momento de entrega o posterior a ella, alguna deficiencia, falla en la calidad convenida o "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no cuenta con la infraestructura necesaria, los recursos humanos, técnicos, procedimientos o equipos suficientes y adecuados para cumplir con lo estipulado a entera satisfacción de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica, se aplicarán las penas por incumplimiento establecidas en la Cláusula Décima Segunda del presente contrato.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
GOBIERNO DEL ESTADO
2018-2024

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE RESCISIÓN. El incumplimiento parcial, total, permanente, interrumpido, directo o indirecto de las obligaciones establecidas en el presente contrato y aquellas que por virtud del mismo sean imputables a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, dará lugar a determinar la rescisión del mismo, exigir la reposición o sustitución del servicio o hacer exigible la garantía otorgada.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" manifiesta su conformidad que la falta de cumplimiento o la violación a lo estipulado en cualquiera de las cláusulas del presente Contrato, facultará a **"SSM"** a rescindir el mismo sin necesidad de declaración judicial o administrativa, bastando un simple aviso por escrito.

DÉCIMA SEXTA. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RESCISIÓN. Bajo los supuestos del primer párrafo de la Cláusula que antecede, **"SSM"** a través de la Subdirección Jurídica de la Dirección General de Servicios de Salud de Morelos, podrá iniciar la rescisión administrativa del presente Contrato, previa determinación de la Subdirección de Recursos Materiales de la Dirección de Administración, en la cual conste la notificación y/o aviso de incumplimiento de las obligaciones de **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"**, misma que en su caso, esta última será realizada por conducto de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de **"SSM"**, con fundamento en el artículo 54 de Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, bajo el siguiente procedimiento:

I. Se iniciará a partir de que a **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de cinco días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, la Subdirección Jurídica de Servicios de Salud de Morelos, contará con un plazo de 15 días para resolver, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"**. La determinación de dar o no por rescindido el Contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a **"EL PROVEEDOR"**, dentro de dicho plazo;

III. Cuando se rescinda el Contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"SSM"** por concepto de los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

IV. Concluido el procedimiento de rescisión del contrato, **"SSM"** formulará el finiquito correspondiente, dentro de los veinte días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, a efecto de hacer constar los pagos que deban efectuarse y demás circunstancias del caso.

VI. Cuando **"SSM"** sea el que determine rescindir el contrato, bastará para ello que se cumpla el procedimiento que para tal efecto se establece; si es **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** quien decide rescindirlo, será necesario que acuda ante la autoridad competente y obtenga la declaración correspondiente.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el Contrato, se prestaren los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"SSM"** de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
Gobierno del Estado
2018 - 2024

"SSM" podrá determinar no dar por rescindido el Contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del Contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas.

"SSM" podrá, a su juicio, suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiere iniciado un procedimiento de conciliación. En este supuesto, deberá elaborar un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del Contrato resultarían más inconvenientes a través de Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos.

Al no dar por rescindido el Contrato, "SSM" establecerá con "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio se celebrará en términos de lo dispuesto por los artículos 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA SÉPTIMA. AUSENCIA DE LA RELACIÓN LABORAL. "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" reconoce que, por tratarse de un Contrato de prestación de servicios, no le son aplicables las leyes laborales, ni existe dependencia o subordinación alguna respecto de "SSM" y que será responsable de todas las disposiciones fiscales que se deriven bajo este régimen. Asimismo, "SSM" no tiene ni reconoce ninguna otra responsabilidad que el pago de los servicios pactados en el presente Contrato.

El personal que llegase a contratar "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" para dar cumplimiento a las obligaciones derivadas del presente instrumento, se entenderá relacionado exclusivamente con el propio prestador, por lo que deberá de asumir su responsabilidad como único patrón, excluyendo a "SSM" como responsable solidario o patrón sustituto.

DÉCIMA OCTAVA. CONFIDENCIALIDAD. "LAS PARTES" convienen que toda la información que se genera entre ellas, materia de este Contrato que contenga datos personales y/o cualquier otra información relacionada con las especificaciones técnicas de los servicios contratados tendrán para "LAS PARTES" el carácter de reservado, salvo aquella que deba ser difundida de acuerdo a la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, por lo que dicha información solo podrá ser utilizada para el efecto de las obligaciones contenidas en el presente contrato, de realizar "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" conductas contrarias a lo señalado, será responsable de los daños que de cualquier índole se generen y se sufran en perjuicio y detrimento de "SSM".

DÉCIMA NOVENA. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. Ninguna de "LAS PARTES" podrá ceder, transferir o subcontratar parcial o totalmente los derechos y obligaciones derivados del presente Contrato, a personas físicas o morales distintas de "EL PRESTADOR DEL SERVICIO".

Excepcionalmente, cuando existan causas o riesgos debidamente justificados, que pongan en peligro las operaciones de un programa prioritario o puedan ocasionar consecuencias graves, con la autorización expresa previa de la Dirección de Administración de Servicios de Salud de Morelos podrá hacerse la subcontratación o cesión correspondiente, modificando el contrato con los requisitos establecidos por la Ley en la materia y estableciendo nuevas garantías.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRION DEL MUNDO
Selección del Estado
2018-2024

VIGÉSIMA. VIGENCIA. El presente contrato estará vigente a partir del día 01 de enero de 2021 al 31 de diciembre de 2021, de conformidad a lo señalado en la Cláusula Primera del presente contrato y a entera satisfacción de la Subdirección de Hospitales dependientes de la Dirección de Atención Médica de Servicios de Salud de Morelos.

VIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIOS DE LOS CONTRATANTES. "LAS PARTES", señalan como sus domicilios para oír y recibir toda clase de notificaciones o resoluciones judiciales, que se produzcan con motivo de este Contrato, los siguientes:

- De **"SSM"** el ubicado en Callejón Borda, número 03 Colonia Centro, C.P. 62000, Cuernavaca, Morelos.
- De **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** el ubicado en Calle Francisco I. Madero, número 703, Interior 9, colonia Miraval, C.P. 62283, Cuernavaca, Morelos.

"LAS PARTES" se obligan en el caso de cambiar sus respectivos domicilios, de notificarse mutuamente y por escrito dichos cambios. La omisión en el cumplimiento de esta obligación, traerá como consecuencia la validez de las notificaciones, aún las de carácter judicial que se realicen en los domicilios originalmente señalados.

VIGÉSIMA SEGUNDA. NORMATIVIDAD. **"LAS PARTES"** se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente Contrato a todas y cada una de las Cláusulas que lo integran, a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, al Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y a falta de disposiciones expresas se aplicará supletoriamente lo dispuesto en el Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, el Código Federal de Procedimientos Civiles y demás normas y disposiciones administrativas que le sean aplicables.

VIGÉSIMA TERCERA. VIOLACIONES A LA LEY. **"EL PRESTADOR DEL SERVICIO"** manifiesta expresamente que conoce, garantiza y se obliga a cumplir con todas las Leyes, Reglamentos, Normas Oficiales Mexicanas, Disposiciones Sanitarias y demás disposiciones administrativas, permisos, decretos y autorizaciones relativas a la prestación de los servicios materia de este Contrato.

"EL PRESTADOR DEL SERVICIO" no llevará a cabo o dejara de llevar a cabo acción alguna que pueda resultar o constituir directa o indirectamente una violación por su parte que afecte derechos, intereses o cause agravio de cualquier índole a **"SSM"** en relación con alguna Ley, Reglamento, derecho de autor, patente o disposición aplicable.

VIGÉSIMA CUARTA. AVISOS. Todos los avisos y demás comunicaciones entre **"LAS PARTES"** de acuerdo con este Contrato deberán realizarse por escrito y serán considerados como entregados en la fecha en que sean entregados en persona, o enviados por servicios de mensajería especial reconocidos o por telecomunicación al destinatario, enviando al domicilio señalado en la cláusula vigésima primera.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS

2018 - 2024



MORELOS

ANFITRIÓN DEL MUNDO

Gobierno del Estado
2018-2024

Toda comunicación se considerará como efectiva en: (a) la fecha real de recibido; (b) cuando sea enviada por servicio de mensajería especial, será la evidencia la fecha de entrega; (c) cuando se envíe por telecomunicación, en la fecha de su envío. Cualquiera de "LAS PARTES" deberán dar aviso por escrito a la otra sobre su cambio de domicilio, en cuyo caso cualquier comunicación será enviada en la forma antes indicada al nuevo domicilio.

JURISDICCIÓN. En caso de controversia suscitada con motivo de la interpretación y cumplimiento de las estipulaciones contenidas en este Contrato, "LAS PARTES" se someten a la jurisdicción del Tribunal de Justicia Administrativa del Estado de Morelos, con sede en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, renunciando "EL PRESTADOR DEL SERVICIO" en forma expresa al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio presente o futuro.

Enteradas "LAS PARTES" del contenido y alcance legal del presente instrumento jurídico, lo ratifican y firman por triplicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, el día treinta y uno de diciembre del año dos mil veinte.

POR "SSM"

DR. HÉCTOR BARÓN OLIVARES
DIRECTOR GENERAL

MTRO. OSCAR DANIEL ORTÍZ OROZCO
DIRECTOR DE ATENCIÓN MÉDICA

LIC. DANIEL JUÁREZ CÉSPEDES
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

POR "EL PRESTADOR DEL SERVICIO"

C. [Redacted]
ADMINISTRADOR ÚNICO

"BROS LATINOAMERICA, S.A. DE C.V."

Eliminado un fragmento del contenido, en términos del artículo 87 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Morelos y para dar cumplimiento al Sexagésimo Primero de los Lineamientos en materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas y aprobado en la Décima Sesión Ordinaria del Comité de Transparencia de fecha veintidós de octubre del año dos mil veinticuatro.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud



MORELOS
2018 - 2024



MORELOS
ANFITRIÓN DEL MUNDO
2018-2024


C.P. JOSUÉ TEJEDA SALAZAR
SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES


LIC. GABRIELA ÁVILA SALGADO
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS FORMA PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NÚMERO SSM/DSC/076/2020, REFERENTE A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL GENERAL DE CUERNAVACA Y CENTRO ESTATAL DE LA TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA, HOSPITALES GENERALES DE AXOCHIAPAN, TEMIXCO Y HOSPITAL DE LA MUJER DE SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS; QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DENOMINADO SERVICIOS DE SALUD DE MORELOS, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL, DR. HÉCTOR BARÓN OLIVARES Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA "BROS LATINOAMERICA, S.A. DE C.V.", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL JOSÉ BLAS CUEVAS DÍAZ, EN SU CARÁCTER DE ADMINISTRADOR ÚNICO, CELEBRADO EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE DOS MIL VEINTE, INSTRUMENTO QUE CONSTA DE 53 FOJAS ÚTILES.



SERVICIOS
DE SALUD



<http://ssm.gob.mx>



Servicios de Salud Morelos



@MorelosSalud