

**GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
SECRETARIA DE SALUD  
INSTITUTO CHIHUAHUENSE DE SALUD**

**BASES**

A las que se sujetará el proceso de LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL ICHS-LP-013/2019, relativa a la contratación del servicio de comedor para el Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, con fundamento en los artículos 40, 51, fracción I, 55, 56, 60 párrafo segundo, 64, 83 y demás relativos de la Ley de Adquisición, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

**1. CONVOCANTE**

El Instituto Chihuahuense de la Salud, por conducto de su Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios, con domicilio en el calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua, con el número telefónico (614) 4293300 Ext. 21850, 21624 y 21857.

**2. OBJETO DE LA LICITACIÓN**

PARTIDA	DESCRIPCIÓN
Única	Contratación del servicio de comedor para el Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, que incluye insumos y utensilios.

La descripción, especificaciones y contenido a detalle de la partida, se detallan en el Anexo Técnico adjunto a las presentes bases.

**3. NATURALEZA DE LA LICITACIÓN**

El presente procedimiento de licitación pública, es de carácter presencial y se realiza bajo los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, así mismo se registrará de acuerdo a lo establecido en este documento. La contratación abarcará un ejercicio presupuestal y se podrán aceptar proposiciones conjuntas.

**4. COSTO DE PARTICIPACIÓN Y PAGO DE LAS BASES**

Las personas interesadas en la licitación podrán revisar las bases previamente a su adquisición los días y horas hábiles comprendidas entre el **06 de abril y el 17 de abril de 2019**, en un horario de 9:00 a 14:00 horas en días hábiles, en el Departamento de Adquisiciones y Recursos Materiales del Instituto Chihuahuense de Salud, ubicado en calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua, y en el portal oficial de internet de este ente público, así como en el Sistema Electrónico de Compras.

Las bases de la licitación se pondrán a disposición de los interesados que efectúen el pago por costo de participación de la cantidad no reembolsable de \$ 1,200.00 (mil doscientos pesos 00/100 M.N.), el pago se podrá efectuar mediante efectivo, cheque certificado o cheque de caja a favor del Instituto Chihuahuense de Salud, el cual deberá ser depositado en la Oficina de Contabilidad del Departamento del Instituto Chihuahuense de Salud, ubicado en calle Tercera No. 604 (P.B.), Colonia Centro, C.P. 31000, Chihuahua, Chih., o bien mediante depósito en efectivo a la cuenta Número: 0444103068 de la Institución bancaria Bancomer; a partir de la publicación y hasta el día **17 de abril de 2019**, en días hábiles y en el horario antes señalado, el cual deberán acreditar con el recibo de pago a nombre del licitante, ante en el Departamento de Adquisiciones y Recursos Materiales del Instituto Chihuahuense, el cual será requisito para participar en la licitación. La lista de participantes

se integrará sin excepción alguna con aquellos que hayan adquirido las bases de la licitación hasta la fecha límite indicada, siendo estos los únicos que podrán participar en los actos de la presente licitación.

El licitante reconoce y acepta que todos los gastos que se generen por la elaboración de su propuesta, serán a su cargo.

##### **5. LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA CONVOCATORIA Y BASES**

La junta de aclaraciones de dudas sobre el contenido de la convocatoria y bases tendrá verificativo el día **12 de abril de 2019**, en punto de las **13:00 horas** en la sala de juntas de la Dirección Administrativa del Instituto Chihuahuense de Salud, ubicada en calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua, siendo optativa la asistencia de los participantes, sin embargo es responsabilidad de los mismos la obtención del acta respectiva ya que los acuerdos que de ella emanen deberán considerarse para la elaboración de su propuesta, el no hacerlo será causa de descalificación de su propuesta.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria y bases, anexo a sus preguntas, deberán presentar un escrito, en el que expresen su interés en participar en la licitación, por sí o en representación de una o un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales de la persona interesada y, en su caso, de quien funja como representante, ambos podrán enviarse a través del correo electrónico: [adquisiciones.ichisal@chihuahua.gob.mx](mailto:adquisiciones.ichisal@chihuahua.gob.mx); [brenda.baca@chihuahua.gob.mx](mailto:brenda.baca@chihuahua.gob.mx) o entregarlas personalmente en las oficinas que ocupa la Dirección Administrativa del Instituto Chihuahuense de Salud, ubicada en calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua, dirigidas al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación Servicios del Instituto Chihuahuense de Salud, a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la junta de aclaraciones.

La aclaración a las dudas presentadas se efectuará única y exclusivamente durante el desarrollo del evento antes citado, así mismo, de viva voz podrán formular sus dudas o preguntas en relación con las aclaraciones efectuadas, en el acto mismo de celebración de la Junta de Aclaraciones.

Fuera de estos periodos y horarios no se aceptará ninguna pregunta, proposición de modificación, aclaración o solicitud de información.

La convocante responderá por escrito las preguntas formuladas por los participantes, el día indicado en estas bases. Las respuestas que se emitan, junto con las preguntas, serán entregadas a todos los participantes durante la Junta de Aclaraciones. Las respuestas que por escrito emita la convocante formarán parte de la convocatoria y bases de la licitación y los documentos de la misma.

De cada junta de aclaraciones se levantará acta en la que se harán constar los cuestionamientos formulados por las personas interesadas y las respuestas de la convocante. En el acta correspondiente a la última junta de aclaraciones se indicará expresamente esta circunstancia.

La asistencia de los participantes a la Junta de Aclaraciones no es obligatoria. Sin embargo, la inasistencia de algún participante a la misma, no lo relevará a él ni al participante de que forme parte, de la aceptación de las obligaciones que se deriven de ella o del cumplimiento de los requisitos que en relación con la licitación, por ese conducto, se comuniquen a los participantes.

En caso de ser ineludible, al concluir la junta de aclaraciones, la convocante podrá señalar fecha y hora para la celebración de ulteriores juntas. De resultar necesario, la fecha señalada en la convocatoria y en las bases para realizar el acto de presentación y apertura de propuestas podrá diferirse.

Durante el proceso de licitación, las modificaciones a las fechas de los actos de la misma establecidas en esta Convocatoria serán comunicadas por escrito a todos los participantes.

A este acto, podrá asistir, con carácter de espectador, cualquier persona que así lo desee, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en los mismos.

#### **6. IDIOMA EN QUE SE PRESENTARA LA PROPUESTA**

La presentación de las propuestas invariablemente deberá ser en idioma español, en caso de presentarse alguna información adicional, esta podrá presentarse en otro idioma, pero deberá acompañarse de una traducción simple al español. Tratándose de documentos oficiales, estos deberán encontrarse debidamente apostillados y traducidos al español.

#### **7. ENTREGA DE PROPUESTAS**

Los licitantes llevarán a cabo la entrega de sus propuestas al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Instituto Chihuahuense de Salud, constituido en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, Chihuahua, el día **22 de abril del 2019 a las 12:00 horas.**

La convocante efectuará el registro de participantes y realizará las revisiones preliminares a la documentación distinta a la propuesta.

La entrega de propuestas se hará en dos sobres cerrados, en uno se presentará la propuesta técnica y en el otro la propuesta económica, procediendo inmediatamente después a la apertura de las mismas. La documentación distinta a la propuesta podrá entregarse, a elección del licitante, dentro o fuera del sobre que las contengan.

Las personas licitantes sólo podrán presentar una propuesta en cada procedimiento de contratación. Iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas, las ya presentadas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por quienes funjan como licitantes.

Siendo el día y la hora establecidos para el acto de presentación y apertura de propuestas, la puerta de la precitada sala de juntas se cerrará y no se permitirá el acceso de más licitantes o propuestas.

#### **8. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**

El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo en dos etapas pudiendo estar presentes los licitantes. En la primera se procederá a la apertura de las propuestas técnicas de los licitantes, realizándose una revisión cuantitativa de los requisitos solicitados y desechándose las que hubieren omitido alguno de los requisitos o documentos exigidos, las que serán devueltas por el Comité, transcurridos al menos quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación. Las propuestas restantes se conservarán para revisión detallada.

A continuación, se procederá a la apertura de los sobres que contengan las propuestas económicas de las personas licitantes cuyas propuestas técnicas han sido aceptadas, y se manifestará para todos los y las presentes el importe de las propuestas que cumplan y contengan los documentos y requisitos exigidos.

Por tratarse de una licitación presencial, las personas participantes rubricarán los anexos relativos a las propuestas técnicas y económicas aceptadas y la convocante fijará la fecha, hora y lugar para la emisión del fallo. Durante este período se realizará una evaluación detallada de las propuestas aceptadas.

De lo anterior, la convocante levantará un acta, en la que se hará constar los datos para la emisión del fallo, las propuestas aceptadas y sus importes, así como aquellas que hubiesen sido rechazadas

y las causas que lo motivaron. El acta será firmada por los licitantes asistentes al acto y se les entregará copia de la misma.

A este acto, podrá asistir, con carácter de espectador, cualquier persona que así lo desee, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en los mismos.

#### **9. PROPUESTAS EN CONJUNTO**

Dos o más personas podrán presentar conjuntamente una propuesta sin necesidad de constituir una sociedad, o una nueva sociedad en caso de personas morales; para tales efectos, en la propuesta y en el contrato se establecerán con precisión las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento. En este supuesto la propuesta deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas, autógrafamente.

Quienes deseen participar agrupados, deberán celebrar entre todas las personas que integran la agrupación, un convenio en los términos de la legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas.
- b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.
- c) La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la propuesta en el procedimiento de licitación, mismo que firmará la propuesta.
- d) La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones.
- e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Cuando la propuesta conjunta resulte derivada del fallo de un contrato, dicho instrumento deberá ser firmado por el o la representante legal de cada una de las personas participantes en la propuesta, a quienes se considerara, para efectos del procedimiento y del contrato, con responsabilidad solidaria o mancomunada, según se establezca en el propio contrato.

Lo anterior, sin perjuicio de que las personas que integran la propuesta conjunta puedan constituirse en una nueva sociedad, para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en el convenio de propuesta conjunta, siempre y cuando se mantenga en la nueva sociedad las responsabilidades de dicho convenio.

#### **10. FALLO ADJUDICATORIO**

En el acta de presentación y apertura de propuestas se señalará la fecha, hora y lugar en el que se dará a conocer el fallo de la licitación, el cual se emitirá en junta pública a la que libremente podrán asistir los licitantes que hubieren presentado propuesta en el acto de presentación y apertura de propuestas, levantándose el acta respectiva que firmarán los asistentes, a quienes se entregará copia de la misma.

Con la notificación del fallo, las partes se obligan a la realización del contrato que ha sido adjudicado, por lo que deberán firmarlo en la fecha y términos señalados.

Contra el fallo procederá el recurso de inconformidad en los términos que señala el Título Decimo de la Ley de la materia.

Cuando se advierta en el fallo la existencia de un error aritmético, mecanográfico o de cualquier otra naturaleza, que no afecte el resultado de la evaluación realizada por la convocante, dentro de los cinco días hábiles siguientes a su notificación y siempre que no se haya firmado el contrato la persona titular del área responsable del procedimiento de contratación procederá a su corrección, con la intervención de quien tenga superioridad jerárquica, aclarando o rectificando el mismo mediante el acta administrativa correspondiente, en la que se harán constar los motivos que lo originaron y las razones que sustentan su enmienda, hecho que se notificará a los licitantes que hubieran participado en el procedimiento de contratación, remitiendo copia de la misma a la Función Pública u Órgano Interno de Control, dentro de los cinco días posteriores a la fecha de su firma.

Si el error cometido en el fallo no fuera susceptible de corrección conforme a lo dispuesto en el párrafo anterior, la o el servidor responsable dará vista de inmediato al Órgano Interno de Control, a efecto de que, previa intervención de oficio, se emitan las directrices para su reposición.

A este acto, podrá asistir, con carácter de espectador, cualquier persona que así lo desee, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en los mismos.

## **11. NOTIFICACIONES**

Las actas de junta de aclaraciones, del acto de presentación y apertura de propuestas, y de la junta pública en la que se dé a conocer el fallo serán firmadas por las y los licitantes que hubieran asistido, sin que la falta de firma de alguno de ellos reste validez o efectos a las mismas, de las cuales se podrá entregar una copia a dichas personas asistentes, y al finalizar cada acto se fijara un ejemplar de dichos actos, en la sección de anuncios de la Dirección Administrativa del Instituto Chihuahuense de Salud, ubicada en calle 3ª, número 604, planta baja, Col. Centro, en la Ciudad de Chihuahua, por un término no menor de cinco días hábiles, y en el portal oficial de internet de este ente público, así como en el Sistema Electrónico de Compras.

## **12. GARANTÍAS**

### **A) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El participante que resulte ganador garantizará el cumplimiento del contrato, para lo cual deberá presentar a más tardar dentro de los diez días hábiles siguientes a la firma del contrato, salvo que la prestación de los servicios se realice dentro del citado plazo, una fianza en moneda nacional emitida por una Institución legalmente autorizada, acreditada y domiciliada en esta ciudad a favor del Instituto Chihuahuense de Salud, por un importe equivalente al 10% del monto máximo a contratar, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

Dicha garantía se hará efectiva en el supuesto de que el licitante a quien se le adjudique el contrato no dé debido cumplimiento al mismo, tratándose en lo referente a entrega, lugar y condiciones de la prestación de los servicios, o cualquier otra disposición del contrato.

### **B) GARANTÍA DE SANEAMIENTO PARA EL CASO DE EVICCIÓN, VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS.**

Previo el acto de prestación de los servicios, a satisfacción de la convocante, se otorgará la garantía para casos de evicción, vicios ocultos y daños y perjuicios. La cual consistirá en una fianza en moneda nacional emitida por una Institución autorizada, acreditada y domiciliada en esta ciudad a favor del Instituto Chihuahuense de Salud, por un importe equivalente al 10% del monto máximo a contratar, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, debiendo permanecer vigente durante 12 meses posteriores a la prestación de los servicios.

### 13. INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS.

A efecto de agilizar el acto de presentación y apertura de propuestas, se sugiere que los documentos entregados sean identificados mediante carátula, debidamente separados y entregados en orden conforme a lo solicitado en estas bases, indicando el documento a que se refiere.

Cada uno de los documentos que integren la propuesta y aquellos distintos a esta, deberán presentarse sin tachaduras ni enmendaduras, deberán estar firmados de manera autógrafa por la persona facultada para ello en la última hoja de cada uno de los documentos que forman parte de la misma.

Así mismo, se adjuntan anexos, que pueden servir de base para la elaboración de sus propuestas, los cuales podrán ser entregados debidamente firmados y llenados en el mismo formato, o bien, transcribirse en papel del licitante, siempre y cuando se proporcione de manera clara la información requerida.

La documentación distinta a la propuesta técnica y económica podrá entregarse, a elección del licitante, dentro o fuera del sobre que contenga la propuesta técnica y deberá integrarse por los siguientes documentos:

#### A) DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

1. Escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica, mismo que contendrá los datos indicados en el Anexo 1.
2. Original o copia certificada y copia de una identificación oficial con fotografía de la persona facultada para suscribir las propuestas.
3. Original y copia de la Constancia de Situación Fiscal actualizada por lo menos al mes de enero de 2019, donde se establezcan sus obligaciones fiscales.
4. Original o copia certificada y copia de Estado de Situación Financiera (Balance General), cuando menos al 31 de diciembre de 2017, donde acredite un capital contable mínimo del 10% de la suma de los montos máximos de las partidas que oferte, firmado por el Contador Público que lo emitió.
5. Copia de la cédula profesional del Contador Público que firma los Estados Financieros.
6. Original y copia de la Declaración Anual correspondiente al ejercicio fiscal 2017 con todos sus anexos y acuses de envío y aceptación por la SHCP; donde acredite el capital mínimo mencionado en el punto número 4, o en su caso, original y copia de las Declaraciones bimestrales definitivas de Enero a Diciembre del 2017.
7. Original o copia certificada y copia de la última declaración del pago provisional de impuestos (I.V.A. e I.S.R.) por lo menos del mes de enero de 2019, donde acredite estar al corriente de sus obligaciones fiscales. O en su caso, original o copia certificada y copia del

último pago de la declaración bimestral definitiva 2018 (I.V.A. e I.S.R.), donde acredite estar al corriente de sus obligaciones fiscales.

8. Documento vigente expedido por el SAT en el que se emita la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales de Manera Positiva.
9. Original y copia del Certificado de Registro en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios de la Administración Pública Estatal del año 2019 o en su caso manifestación bajo protesta de decir verdad de presentar la constancia vigente del padrón de proveedores al momento de la contratación.
10. Original o copia certificada y copia del documento con que acredite su registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano ejercicio 2019. (la presentación de la constancia del levantamiento de entrevista NO acredita su registro).
11. Manifestación escrita de que conoce el contenido y no se encuentra en los supuestos de los artículos 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, debidamente firmado. **(Anexo 2)**.
12. Manifestación por escrito donde se indique una dirección de correo electrónico y el domicilio en el Estado de Chihuahua, para recibir notificaciones y llevar a cabo el cumplimiento de las obligaciones que contraiga con relación a la presente licitación. **(Anexo 3)**.
13. Manifestación por escrito donde se indique que se asistió o no a la Junta de Aclaraciones y donde manifieste sujetarse a los términos dispuestos en dicha acta y en las presentes bases, debidamente firmado **(Anexo 4)**.
14. Curriculum firmado por el representante legal en el cual demuestre su experiencia y capacidad técnica en el ramo objeto de la presente licitación.
15. Escrito del licitante donde manifieste la clasificación de su empresa, ya sea micro, pequeña o medianas empresas nacionales, conforme a lo publicado en el Diario Oficial de la Federación del 30 de junio de 2009, lo anterior para efectos del artículo 36 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público **(Anexo 5)**.
16. Copia simple de facturas y/o contratos que amparen operaciones de la naturaleza que son motivo de esta licitación y que el licitante hayan celebrado con el Gobierno Federal y/o Estatal y/o Municipal y/o con la iniciativa privada, que acrediten razonablemente su capacidad técnica, financiera y operativa en igual o similar magnitud. Dichas facturas deberán corresponder a los años 2018 y/o 2019 (en caso de presentar copias simples de contratos estas deberán presentarse con la totalidad de las firmas de las partes que intervienen en dicho acto jurídico)
17. En caso de contar con contratos vigentes celebrados con el sector público, presentar carta de conformidad de las dependencias u organismos de gobierno contratante, donde manifieste que el licitante ha cumplido en tiempo y forma con los compromisos adquiridos en los contratos celebrados en materia de prestación de servicios objeto de esta licitación.

18. Copia del recibo de pago mediante el cual se cubrió el costo de participación de la presente licitación.
19. Original del Convenio de proposición conjunta, en caso de que la propuesta se presente de manera conjunta.
20. Manifestación bajo protesta de decir verdad de tener conocimiento de que la convocante no adquiere ninguna obligación de carácter laboral con el prestador de servicios ni para con sus trabajadores que contrate para el cumplimiento del contrato respectivo que derive de la presente licitación, por lo que a la convocante no se le considera como patrón ni a un sustituto y el prestador de servicios expresamente lo exime de cualquier responsabilidad de carácter laboral, civil, penal, de seguridad social u otra especie que en su caso pudiera llegar a generarse.
21. Manifestación bajo protesta de decir verdad de que el prestador de servicios queda obligado conforme a la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Seguro Social, de resultar ganador, a mantener afiliadas a la Seguridad Social a las personas que proporcionan el servicio.
22. Original y/o copia certificada y copia simple de carta o constancia de no adeudo ante el IMSS e INFONAVIT con una antigüedad no mayor a diez días al día de la presentación y apertura de propuestas, a nombre del licitante.
23. Manifestación bajo protesta de decir verdad de que el licitante no ha sido sancionado, amonestado, o suspendido con motivo de la prestación de servicios de manera deficiente, de conformidad con el objeto de la presente licitación.
24. Manifestación bajo protesta de decir verdad que las personas destinadas a la prestación del servicio cuentan con carta de no antecedentes penales vigente y con los exámenes médicos correspondientes para garantizar la correcta prestación del servicio.
25. Manifestación bajo protesta de decir verdad que el servicio ofertado cumple con las siguientes normas:
  - NOM 251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
  - NOM-016-SSA3-2012, Que establece las características mínimas de infraestructura y equipamiento de hospitales y consultorios de atención médica especializada.
  - NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que se debe someter el agua para su potabilización.
  - NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
26. Original o copia certificada y copia del permiso otorgado por la Comisión Estatal de Protección contra Riesgos Sanitarios, que regula una gran variedad de medidas de higiene para la preparación de alimentos.

27. Listado de al menos 1 vehículo que será utilizados para la transportación de la materia prima, equipo de cocina como son ollas, jarras, licuadora, charolas y materiales propios que serán utilizados para la prestación del servicio, en donde se especifique tipo de vehículo, modelo, año, número de placas y número de serie, debiendo adjuntar original o copia certificada y copia de facturas y/o pedimentos de importación de dichos vehículos, a efecto de comprobar la propiedad de los mismos, proporcionando además fotografías recientes.
28. Manifestación bajo protesta de decir verdad que el licitante cuenta con la infraestructura y capacidad técnica y financiera requerida para la prestación del servicio, así como que cuenta con el personal suficiente para la preparación y suministro de alimentos de acuerdos con los menús proporcionados por la convocante.
29. Manifestación bajo protesta de decir verdad que se presentarán los exámenes de coproparásitoscóptico y exudado faríngeo, del personal destinado a la prestación del servicio, al inicio del servicio y al cuarto mes de haber comenzado con el servicio, así como que todos los gastos que se generen para lo antes referido correrán por cuenta del participante y que los resultados de los análisis serán entregados al departamento de nutrición del Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez dentro de los 15 días hábiles posteriores al inicio de la prestación del servicio y los segundos resultados dentro de los 15 días hábiles posteriores al cuarto mes de servicio.
30. Manifestación bajo protesta de decir verdad que se compromete a practicar dentro de los 15 días naturales posteriores al inicio de la prestación del servicio y en forma trimestral dentro de la primera semana de cada inicio de trimestre, el análisis bacteriológico de toma de muestras en forma aleatoria de los alimentos preparados y/o crudos, superficies inertes y hielo, cubriendo el costo de los mismos, así como que dichos análisis se realizarán en laboratorios avalado por COESPRIS, así como acreditados por la entidad mexicana de acreditación (EMA) y estarán firmados en cada hoja por el responsable de su interpretación, así como por el participante, para ser entregados a la convocante dentro de los 15 días hábiles posteriores a la toma de muestras.
31. Manifestación bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado, se entregará dentro de los 15 días hábiles posteriores a la firma del contrato póliza de responsabilidad civil, por daños a terceros con una suma asegurada mínima de \$1,000,000.00 (Un millón de pesos 00/100 M.N.), con el fin de garantizar el pago de cualquier daño que pudiera ocasionar el personal dentro del lugar donde se prestará el servicio, así como a los bienes, instalaciones y al personal que se encuentre en las instalaciones del Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, misma que deberá estar vigente durante el periodo de contratación.
32. Manifestación bajo protesta de decir verdad que cuenta con personal suficiente para cubrir todas las áreas de procesamiento, considerando al menos una persona para cada área (jefes de cocina/cocineros, auxiliares generales y dietistas), debiéndose considerar dicho personal para cada turno y en base a la necesidad de la Unidad Médica.
33. Manifestación bajo protesta de decir verdad que se capacitará al personal destinado a la prestación del servicio en el Manejo e Higiene de los alimentos, dicha capacitación deberá ser impartida por personal de la COESPRIS y/o personal capacitado y dado de alta por la

Secretaría de Trabajo y Previsión Social como Agente Capacitador externo o interno para la empresa.

34. Manifestación bajo protesta de decir verdad que se capacitará al personal que elabora los alimentos en la importancia y características de la dietoterapia en un paciente hospitalizado, así como en los diferentes tipos de dietas que se majean y el tipo de alimentos permitidos y prohibidos.

#### **B) PROPUESTA TÉCNICA**

Deberá presentarse en un sobre cerrado de manera inviolable, debidamente identificado con los datos del licitante en el que se haga la aclaración de tratarse de la propuesta técnica y deberá integrarse por lo siguiente:

1. Especificaciones de los servicios ofrecidos, conforme a lo establecido en el **Anexo 6** de estas bases, debiendo ser llenado de manera clara y precisa de conformidad con lo solicitado por la convocante, dicho anexo deberá presentarse debidamente firmado. (además esta información deberá de presentarse en formato PDF, en CD o USB)

#### **C) PROPUESTA ECONÓMICA**

Deberá presentarse en un sobre cerrado de manera inviolable debidamente identificado con los datos del licitante en el que se haga la aclaración de tratarse de la propuesta económica y deberá integrarse por lo siguiente:

1. Deberá presentarse en el formato denominado **Anexo 7** de estas bases, o en papel membretado del licitante, respetando cuando menos su contenido, cotizando el costo unitario por platillo y la sumaoria total de los costos unitarios por platillo, IVA incluido en moneda nacional y debidamente firmado (además esta información deberá de presentarse, en formato, Word, PDF y Excel, en CD o USB).

#### **14. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS**

La convocante para efectuar la evaluación de las propuestas aceptadas, verificará que las mismas incluyan la información, documentos, condiciones y requisitos solicitados en la convocatoria y las bases de la licitación.

Antes de la evaluación técnica, se podrán analizar las propuestas económicas a fin de desechar aquellas cuyo importe exceda el monto de la suficiencia presupuestal programada para la contratación.

Para evaluar las propuestas, la convocante utilizará el criterio de evaluación binario, mediante el cual se adjudicará a la persona que cumpla los requisitos establecidos por la convocante y oferte el precio más bajo, siempre y cuando este resulte conveniente y aceptable. Los precios ofertados que se encuentren por debajo del precio conveniente podrán ser desechados por la convocante, de no resultar esta solvente, se evaluarán las que les sigan en precio.

La falta de cumplimiento a alguno de los requisitos establecidos en la convocatoria de la licitación será causa de desechamiento.

Las condiciones establecidas por la convocante que tengan como propósito facilitar la presentación de las propuestas y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento; por sí mismo, o deficiencia en su contenido no afecte la solvencia de

las propuestas, no serán objeto de evaluación y se tendrán por no establecidas. La inobservancia por parte de las personas licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas.

Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta, el proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, de resultar adjudicado y de convenir a la convocante pudiera aceptarse; el omitir aspectos que puedan ser subsanados con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; el no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida; y el no observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada.

En ningún caso la convocante o las personas licitantes podrán suplir o corregir las deficiencias de las propuestas presentadas.

Se evaluará el precio presentado por cada concursante, corroborando que se hayan considerado en los precios los gastos de entrega, impuestos y tiempo de validez de la oferta.

Se analizará en las propuestas que los servicios requeridos puedan ser prestados en el lugar y plazos señalados, con las especificaciones de carácter técnico requeridas en las presentes bases. Se valorará que las operaciones aritméticas realizadas para obtener el importe de los servicios, sean realizadas correctamente.

Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número, prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o volúmenes solicitados, éstos podrán corregirse.

## **15. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación del procedimiento se hará por la partida única, por lo que solo podrá resultar un participante ganador.

Una vez hecha la evaluación de las propuestas, el contrato se adjudicará a la persona licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria y en las bases de la licitación, y por lo tanto garantiza satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultare que dos o más propuestas son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la propuesta cuyo precio sea el más bajo, siempre y cuando este resulte conveniente y aceptable.

Si derivado de la evaluación de las propuestas se obtuviera un empate en el precio de dos o más propuestas, la adjudicación se efectuará en favor de las empresas locales y, en su caso a aquellas que integren el sector de micro, pequeñas y medianas empresas.

De subsistir el empate entre las personas del sector antes mencionado, la adjudicación se efectuará a favor de la o el licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la convocante en el propio acto de fallo.

## **16. ANTICIPO**

Para el contrato derivado de la presente licitación no se otorgará anticipo alguno.

#### **17. FIRMA DEL CONTRATO**

Una vez notificado el fallo adjudicatorio correspondiente, el contrato deberá suscribirse en la fecha y lugar que se indique en el acta levantada con motivo de la emisión del mismo.

#### **18. CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO**

El precio ofertado deberá ser fijo. El pago se realizará en moneda nacional y se hará previa prestación de los servicios, a más tardar dentro de los siguientes veinte días hábiles contados a partir de la entrega de la factura respectiva. La entrega de facturas se hará en el lugar que sea designado al licitante ganador por la convocante que le solicito los bienes o prestación de servicios.

#### **19. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

El participante que resulte ganador, deberá prestar los servicios a partir de la notificación del fallo respectivo y hasta el 31 de diciembre de 2019, en el Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, ubicado en Paseo Triunfo de la República No. 3530, Col. Partido Escobedo C.P. 32330, Juárez, Chih.

El titular del área administrativa del Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, será el encargado de vigilar que los servicios sean prestados a su entera satisfacción de conformidad con las presentes bases.

#### **20. MODIFICACIONES**

Ninguna de las condiciones contenidas en estas bases, ni las propuestas presentadas por los proveedores, podrán ser negociadas o modificadas una vez iniciado el procedimiento de esta licitación.

Conforme a la ley de la materia, la dependencia convocante podrá bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento del monto del contrato o de la cantidad de los bienes, arrendamientos o servicios solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el treinta por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos, y el precio de los bienes, arrendamientos o servicios sea igual al pactado originalmente.

Tratándose de contratos en los que se incluyan dos o más partidas, el porcentaje al que hace referencia el párrafo anterior se aplicara para cada una de ellas.

Cuando los proveedores demuestren la existencia de causas justificadas que les impidan cumplir con la prestación de los servicios conforme a las cantidades pactadas en los contratos, los entes públicos podrán modificarlos mediante la cancelación de partidas o parte de las cantidades originalmente estipuladas, siempre y cuando no rebasen el diez por ciento del importe total del contrato respectivo.

Cualquier modificación a los contratos deberá formalizarse por escrito por parte de la convocante; los instrumentos legales respectivos serán suscritos por la o el servidor público que lo haya hecho en el contrato o quien lo sustituya o esté facultado para ello.

Los entes públicos se abstendrán de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

## 21. DESECHAMIENTO DE PROPUESTAS

Se desechará la propuesta del participante que incurra en una o varias de las siguientes situaciones:

- a) Si no cumple con alguno de los requisitos o documentos exigidos en las bases de esta licitación que afecte la solvencia de la propuesta o incurre en violaciones a la ley de la materia.
- b) Si se comprueba que tiene acuerdo con otros licitantes para elevar el costo de los bienes o servicios licitados o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- c) Si se encuentra dentro de los supuestos de los artículos 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
- d) Cuando el importe de la propuesta económica presentada por el licitante, exceda el monto de la suficiencia presupuestal programada para la contratación.
- e) Si no presenta la totalidad del contenido de los anexos al transcribirse al papel membretado del licitante.
- f) La presentación de más de una oferta en su propuesta.
- g) No cotizar la totalidad de los bienes o servicios requeridos en la partida en la que participa.

Las propuestas desechadas permanecerán bajo custodia de la convocante al menos quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación.

## 22. SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Se hará efectiva la garantía de cumplimiento de contrato en los siguientes casos:

- A) Cuando el proveedor incurra en incumplimiento de cualquiera de las condiciones pactadas.
- B) Cuando el proveedor deje de entregar el bien argumentando encontrarse faltante de laboratorio o descatalogado, sin contar previamente con la constancia que lo acredite.
- C) Cuando el proveedor suspenda la prestación de los servicios sin causa justificada.
- D) Las demás que establezca el contrato.

La omisión de la formalización del contrato y/o la entrega de las garantías solicitadas en las presentes bases, implicará la descalificación de la propuesta; pudiendo proceder la Convocante a la adjudicación del contrato al licitante cuya propuesta hubiese quedado en segundo lugar.

En caso de incumplimiento del contrato o atraso en la prestación de los servicios, se deberán aplicar penalidades en los términos del artículo 89 de la ley de la materia, a razón del 1 % (**uno por ciento**) diario, en función de los servicios no prestados oportunamente, multiplicado por el número de días de atraso, hasta el monto de la garantía de cumplimiento de contrato, momento en el cual podrá optar por la rescisión del contrato y hacer válida la garantía correspondiente.

La falta recurrente de la prestación de los servicios por parte del licitante ganador y que no se justifique el mismo como consecuencia de fuerza mayor, deja facultado al Instituto Chihuahuense de Salud para adquirir el bien objeto de esta licitación con un tercero previas tres cotizaciones que se realicen, cuyo precio correrá a cargo del proveedor mediante la emisión de notas de crédito a favor del Instituto Chihuahuense de Salud, descontando dicho monto del pago de la factura correspondiente.

Los proveedores o prestadores de servicios quedarán obligados ante el ente público a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes y de la calidad de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubieren incurrido, en los términos señalados en el contrato respectivo y en la legislación aplicable.

Los proveedores o prestadores de servicios cubrirán las cuotas compensatorias a que, conforme a la ley de la materia, pudiere estar sujeta la importación de bienes objeto de un contrato, y en estos casos no procederán incrementos a los precios pactados, ni cualquier otra modificación al contrato.

### **23. CAUSALES DE RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS**

De conformidad con el artículo 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, los entes públicos podrán en cualquier momento rescindir administrativamente los contratos cuando el proveedor o prestador del servicio incurra en incumplimiento de sus obligaciones.

### **24. SUPUESTOS DE INFRACCIÓN E INHABILITACIÓN DEL PARTICIPANTE**

Son consideradas faltas graves que ameritan una multa de cien a mil veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización vigente en la fecha de la infracción y la inhabilitación del proveedor o participante:

1. Presentar documentación falsa durante las etapas del proceso de licitación o contratación.
2. La participación de una persona licitante con un nombre, denominación o razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación.
3. La participación de empresas con socias y socios en común dentro de una misma licitación
4. Omitir presentar las garantías o no hacerlo oportunamente.
5. El incumplimiento contractual con daño o perjuicio grave a la Administración Estatal.
6. El conflicto de intereses entre la servidora o servidor público y el proveedor participante.

Las faltas no consideradas graves por la Ley de la Materia, serán consideradas faltas leves y merecerán apercibimiento o, en caso de la reincidencia, multa de cincuenta a quinientas veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización vigente en la fecha de la infracción al momento de su comisión.

### **25. DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA**

El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios declarará desierta la presente licitación, cuando en el acto de apertura de propuestas, ningún proveedor se presente para participar o cuando la totalidad de las propuestas presentadas no reúnan los requisitos solicitados, o bien, cuando los precios de todos los bienes, arrendamientos o servicios ofertados no resulten aceptables o se encuentren fuera del alcance del presupuesto en la partida correspondiente.

### **26. CANCELACION DE UNA LICITACIÓN, PARTIDAS O CONCEPTOS**

De conformidad con el artículo 71 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, hasta antes del acto de presentación y apertura de propuestas, se podrá cancelar una licitación, partidas o conceptos incluidos en estas, cuando existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para adquirir los bienes, arrendamientos o servicios, o que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al ente público solicitante, salvo que se trate de caso fortuito o fuerza mayor, lo cual podrá ser en cualquier tiempo.

La determinación de dar por cancelada la licitación, partidas o conceptos, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de las personas licitantes, y no será procedente contra ella recurso alguno, sin embargo los licitantes podrán interponer la inconformidad en términos del Título Decimo de la Ley de la Materia.

Salvo en las cancelaciones por caso fortuito y fuerza mayor, los entes públicos cubrirán a las y los licitantes los gastos no recuperables, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados, se relacionen directamente con la operación correspondiente y que estos sean procedentes.

## 27. INFORMACIÓN GENERAL DE ASPECTOS RELATIVOS A LOS SERVICIOS

Marcas y patentes.- El proveedor a quien se le adjudique el contrato, deberá asumir la responsabilidad total para el caso de que al prestar los servicios a la licitante violen patentes, marcas o registros de derecho de autor. Lo anterior será un requisito indispensable para la suscripción del contrato correspondiente una vez emitido el fallo adjudicatorio.

Verificación de los servicios.- Los servicios serán verificados por la convocante para constatar su recibo a plena satisfacción. Las anomalías deberán ser incluidas en actas circunstanciadas que se levanten para los efectos legales pertinentes.

## 28. INCONFORMIDADES Y RECURSOS

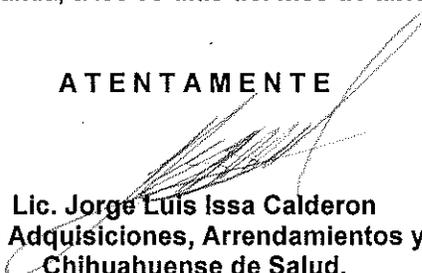
Las inconformidades y recursos que en su caso hagan valer los licitantes en la presente licitación, deberán apegarse a los términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

## 29. GENERALIDADES

Lo no previsto en estas bases, será resuelto por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto Chihuahuense de Salud, en conformidad con la Ley de la materia.

Estas bases son emitidas de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, a los **06 días del mes de abril del año 2019**.

**ATENTAMENTE**



**Lic. Jorge Luis Issa Calderon**  
Présidente Del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Instituto  
Chihuahuense de Salud.

## ANEXOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ICHS-LP-013/2019

- ANEXO 1 Manifiesto bajo protesta de decir verdad.
- ANEXO 2 Supuesto del Artículo 86 de la Ley.
- ANEXO 3 Manifiesto de decir verdad de que se señaló como dirección de correo electrónico, domicilio y teléfono en el Estado de Chihuahua para recibir notificaciones y documentos relacionados a esta licitación.
- ANEXO 4 Escrito compromiso de sujetarse a los términos dispuestos en el Acta de Junta de Aclaraciones y en las bases que rigen el presente procedimiento.
- ANEXO 5 Escrito del licitante donde manifieste la clasificación de su empresa.
- ANEXO 6 Proposición Técnica.
- ANEXO 7 Proposición Económica.

## ANEXO 1

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

### COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO CHIHUAHUENSE DE SALUD P R E S E N T E.-

\_\_\_\_\_ (nombre) \_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para comprometerme por mí o por mi representada en la presente Licitación Pública Presencial No. \_\_\_\_\_, relativa a la \_\_\_\_\_, a nombre y representación de:

\_\_\_\_\_ (persona moral)  
Clave del Registro Federal de Contribuyente: \_\_\_\_\_  
Domicilio: \_\_\_\_\_  
Colonia: \_\_\_\_\_  
Municipio: \_\_\_\_\_  
Código Postal: \_\_\_\_\_ Entidad Federativa: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  
Nombre del apoderado o representante: \_\_\_\_\_  
Correo Electrónico: \_\_\_\_\_  
Núm. de escritura (s) pública (s) en la (s) que consta su acta constitutiva: \_\_\_\_\_  
Fecha (s): \_\_\_\_\_  
Reformas o modificaciones al acta constitutiva: \_\_\_\_\_

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la (s) misma(s): \_\_\_\_\_

Relación de Accionistas: \_\_\_\_\_  
Descripción del objeto social de la empresa (personas morales) **TRANSCRIBIR EN FORMA COMPLETA EL OBJETO SOCIAL TAL COMO APARECE EN SU ACTA CONSTITUTIVA** \_\_\_\_\_

Nombre del representante del licitante: \_\_\_\_\_  
Datos de las escrituras públicas en las que fueron otorgadas las facultades para suscribir las propuestas: \_\_\_\_\_

Escritura pública número: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se protocolizó: \_\_\_\_\_

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE

## ANEXO 2

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

### COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO CHIHUAHUENSE DE SALUD P R E S E N T E.-

Por este conducto, manifiesto bajo protesta de decir verdad que el suscrito conoce el contenido de los supuestos contemplados en las fracciones del artículo 86, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, y no me encuentro en ninguno de los supuestos contenidos en dichas fracciones, que la letra dicen:

**Artículo 86.** Los entes públicos se abstendrán de recibir propuestas o adjudicar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, con las personas siguientes:

- I. Aquellas en que la servidora o el servidor público que intervenga en cualquier etapa del procedimiento de contratación tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquellas de las que pueda resultar algún beneficio para su persona, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceras personas con las que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para personas socias o sociedades de las que la o el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte durante los dos años previos a la fecha de celebración del procedimiento de contratación de que se trate.
- II. Las que desempeñen o hayan desempeñado hasta un año antes un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte o lo hayan hecho hasta un año antes, cuando no exista autorización previa y específica de la Función Pública o del Órgano Interno de Control que corresponda.
- III. Aquellas que por causas imputables a ellas mismas, se les hubiere rescindido administrativamente un contrato, dentro de un lapso de dos años contados a partir de la rescisión.
- IV. Aquellas que hubieren proporcionado información o documentación que resulte falsa, o que no es reconocida por la persona o la servidora o servidor público competente de su expedición.
- V. Las que hayan actuado con dolo o mala fe en alguna etapa del procedimiento de licitación o en el proceso para la adjudicación de un contrato, en su celebración, durante su vigencia, o bien, durante la presentación o desahogo de un medio de defensa legal.
- VI. Las que hayan celebrado contratos en contravención a lo dispuesto por esta Ley.
- VII. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución penal o administrativa.
- VIII. Las que se encuentren en situación de atraso en las entregas de los bienes o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellas mismas, respecto de otro u otros contratos celebrados con los entes públicos.
- IX. Aquellas que presenten garantías que no sea posible hacerlas efectivas por causas no imputables a los entes públicos.

- X. Aquellas que hayan sido declaradas sujetas a concurso mercantil o alguna figura análoga.
- XI. Aquellas a las que se les compruebe que con acuerdo de algún otro proveedor pactaron elevar los precios de los bienes o servicios que ofrecen, o bien, ofrezcan precios superiores a los que regularmente ofrecen en el mercado, en un porcentaje mayor al Índice Nacional de Precios al Consumidor, sin la debida justificación.
- XII. Aquellas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación que se encuentren vinculadas entre sí por alguna sociedad o asociación común.
- Se entenderá que es sociedad o asociación común, aquella persona física o moral que en el mismo procedimiento de contratación es reconocida como tal en las actas constitutivas, estatutos o en sus reformas o modificaciones de dos o más empresas licitantes, por tener una participación accionaria en el capital social, que le otorgue el derecho de intervenir en la toma de decisiones o en la administración de dichas personas morales.
- XIII. Las que pretendan participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento en que se encuentran interesadas en participar, cuando con motivo de la realización de dichos trabajos hubiera tenido acceso a información privilegiada que no se dará a conocer a las personas licitantes para la elaboración de sus propuestas.
- XIV. Aquellas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en los que dichas personas o empresas sean parte.
- XV. Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley sin estar facultadas para hacer uso de derechos de propiedad intelectual.
- XVI. Las que hayan utilizado información privilegiada, proporcionada indebidamente por servidoras o servidores públicos o sus familiares por parentesco consanguíneo o por afinidad hasta el cuarto grado, o civil.
- XVII. Las que contraten servicios de asesoría, consultoría y apoyo de cualquier tipo de personas en materia de contrataciones gubernamentales, si se comprueba que todo o parte de las contraprestaciones pagadas al prestador del servicio, a su vez, son recibidas por servidores públicos por sí o por interpósita persona, con independencia de que quienes las reciban tengan o no relación con la contratación.
- XVIII. Aquellas que injustificadamente y por causas imputables a ellas mismas, no hayan formalizado un contrato adjudicado con anterioridad por la convocante. Dicho impedimento prevalecerá por el plazo que se establezca en las políticas, criterios y lineamientos a que se refiere esta Ley, el cual no podrá ser superior a un año calendario contado a partir del día en que haya fenecido el término establecido en la convocatoria a la licitación o, en su caso, para la formalización del contrato en cuestión.
- XIX. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.

Así mismo no me encuentro inhabilitado en los términos del artículo 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, que a la letra dice:

**Artículo 103.** A las y los proveedores o participantes que hubieran recibido sanción por faltas graves se les inhabilitará para celebrar contratos por al menos tres meses y no más de seis años contados a partir de la fecha

en que surta efectos la sanción. Transcurrido el plazo y cumplida la sanción, el proveedor o participante podrá solicitar su reincorporación al padrón de proveedores. Lo anterior sin perjuicio de las demás sanciones que procedan, de las penas convencionales pactadas en los contratos y, en su caso, del pago de los daños y perjuicios que se ocasionen a los entes públicos.

El plazo para iniciar un procedimiento sancionatorio prescribe una vez transcurridos siete años contados a partir de que se tuvo conocimiento de la infracción.

**ATENTAMENTE**

---

**NOMBRE DEL LICITANTE**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE**

### ANEXO 3

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

#### COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO CHIHUAHUENSE DE SALUD P R E S E N T E.-

En relación a la Licitación No. \_\_\_\_\_, relativa a \_\_\_\_\_, manifiesto bajo protesta de decir verdad que se señaló como dirección de correo electrónico, domicilio y teléfono en el Estado de Chihuahua para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución del objeto de la presente licitación.

#### DOMICILIO:

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

Calle: \_\_\_\_\_

Colonia: \_\_\_\_\_

Código Postal: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_

Teléfono en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Domicilio fiscal: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE

## ANEXO 4

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL INSTITUTO  
CHIQUAHUENSE DE SALUD  
P R E S E N T E.-**

En relación a la Licitación No. \_\_\_\_\_, relativa a  
\_\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

- a. SI \_\_\_\_\_ o NO \_\_\_\_\_ se asistió a la Junta de Aclaraciones.
- b. Me comprometo a sujetarme a los términos dispuestos en el Acta de Junta de Aclaraciones y en las bases que rigen el presente procedimiento.

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE**

## ANEXO 5

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

### COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO CHIHUAHUENSE DE SALUD P R E S E N T E.-

Me refiero al procedimiento \_\_\_\_\_ (3) No. \_\_\_\_\_ (4) en el que mi representada, la empresa, \_\_\_\_\_ (5) participa a través de la proposición que se contiene en el presente sobre.

Al respecto manifiesto, que mi representada pertenece al sector \_\_\_\_\_ (6), cuenta con \_\_\_\_\_ (7) empleados de planta registrados ante el IMSS y con \_\_\_\_\_ (8) personas subcontratadas y que el monto de las ventas anuales de mi representada es de \_\_\_\_\_ (9) obtenido en el ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales. Considerando lo anterior, mi representada se encuentra en el rango de una empresa \_\_\_\_\_ (10) atendiendo a lo siguiente:

Estratificación				
Tamaño (10)	Sector (6)	Rango de número de trabajadores (7) + (8)	Rango de monto de ventas anuales (mdp) (9)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	
	Industria y Servicio	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 Hasta \$250	235
	Servicio	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 Hasta \$250	250

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

(7) (8) El número de trabajadores será el que resulte de la sumatoria de los puntos (7) y (8)

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

Asimismo, manifiesto, que el Registro Federal de Contribuyentes de mi representada es: \_\_\_\_\_ (11)

; del (los) fabricante(s) de los bienes que integran mi oferta, es (son): \_\_\_\_\_ (12)

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
(13)

**INSTRUCTIVO**

NUMERO	DESCRIPCION
1	Señalar la fecha de suscripción del documento
2	Anotar el nombre del área contratante
3	Precisar el procedimiento de que se trate, licitación pública
4	Indicar el número respectivo del procedimiento
5	Citar el nombre o razón social o denominación de la empresa
6	Indicar con letra el sector al que pertenece (Industria, Comercio o Servicio)
7	Anotar el número de trabajadores de planta inscritos en el IMSS
8	En su caso, anotar el número de personas subcontratadas
9	Señalar el rango de monto de ventas anuales en millones de pesos (mdp); conforme al reporte de
10	Señalar con letra el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme a la fórmula anotada al pie del cuadro de estratificación
11	Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante
12	Cuando el procedimiento tenga por objeto la adquisición de bienes y el licitante y fabricante sean
13	personas distintas, Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del (los) fabricante (s) de los
13	Anotar el nombre y firma del representante de la empresa licitante

**ANEXO 6**

**PROPUESTA TÉCNICA**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

**PARTIDA ÚNICA.-** Contratación del servicio de comedor para el Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, que incluye insumos y utensilios.

A continuación se describen los diferentes tipos de menús para pacientes:

**MENÚ PARA PACIENTES DIABÉTICOS**

Menú	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Desayun o 8am	Huevo a la mexicana (3 oz) -2 pzas de huevo revuelto con 2 cditas de aceite. -1 manzana pequeña -3 tortillas de maíz -1/3 de aguacate. -1 vaso de te sin azúcar (8oz).	Huevo con espinacas -2 pzas de huevo revuelto con 2 cditas de aceite. -4 onzas de espinacas cocidas. -3 tortillas de maíz -1 manzana pequeña. -8 oz de te sin azúcar	HUEVO CON NOPALES (3 oz) -2 pzas de huevo revuelto con 2 cditas de aceite. -4 onzas de nopales cocidos. -3 tortillas de maíz -1/3 de aguacate -1 vaso de te sin azúcar (8 oz)	Quesadilla 2 tortillas de maíz -80gr de queso panela -8 oz de lechuga y tomate -2/3 de aguacate -1 manzana pequeña. -5 galletas marías -8 oz de te sin azúcar	Huevo con ejotes (90gr o 3 oz). 2 pzas de huevo revuelto con 2 cditas de aceite. -4 onzas de ejotes cocidos. -3 tortillas de maíz -1/3 de aguacate. -1 manzana pequeña -1 vaso de té sin azúcar 8 oz	Quesadilla -2 tortillas de maíz -80gr de queso panela -8 oz de lechuga y tomate -2/3 de aguacate -1 manzana pequeña. -5 galletas marías -8 oz de te sin azúcar	Huevo con nopales (90 gr o 3 oz) -2 pzas de huevo revuelto con 2 cditas de aceite. -4 onzas de nopales cocidos -3 tortillas de maíz -1 manzana pequeña -1/3 de aguacate -1 vaso de te sin azúcar 8 oz

<b>Comida</b> 1 pm	<p><b>Pollo a la plancha con verduras (90 gr o 3 oz)</b></p> <p>-1/2 taza de arroz o 4 oz -1/2 tz o 4 oz de verduras cocidas. -1/2 pera -1/2 tz o 4 oz de lentejas -Agua natural 8 oz.</p>	<p><b>Carne molida con ejotes y zanahorias 90gr o 3 oz</b></p> <p>-1/2 taza o 4 oz de arroz al vapor -1/2 tz o 4 oz de verduras al vapor -1/2 pera -1/2 tz o 4 oz de garbanzos -Agua natural 8 oz -1/3 de aguacate</p>	<p><b>Pescado a la plancha con verduras (90 gr o 3 oz)</b></p> <p>-1/2 de taza o 4 oz de arroz al vapor -1/2 pera -1/2 taza o 4 oz de verduras cocidas -1/2 tz o 4 oz de lentejas -Agua natural 8 oz</p>	<p><b>Estofado de pollo (90 gr o 3 oz)</b></p> <p>-1/2 taza o 4 oz de sopa de fideo -1/2 taza o 4 oz de verduras cocidas. -1/2 pera -1/2 tz o 4 oz de garbanzos. -1 tortilla de maíz. -Agua natural 8 oz</p>	<p><b>Res a la mexicana (90 gr o 3 oz)</b></p> <p>-2 tortillas de maíz -1 taza de verduras cocidas 8 oz. -1 manzana verde pequeña -1/2 tz o 4 oz de lentejas -Agua natural (8oz)</p>	<p><b>Pescado veracruzano (90 gr o 3 oz)</b></p> <p>-1/2 taza o 4 oz de arroz con cilantro -1/2 tz o 4 oz de verduras cocidas -1/2 tz o 4 oz de garbanzos -1/2 pera -Agua natural 8 oz</p>	<p><b>Pollo con verduras (90gr o 3 oz)</b></p> <p>-8 oz de sopa de fideo -1/2 tz o 4 oz de verduras cocidas -1/2 tz o 4 oz de lentejas -1/2 pera -Agua natural 8 oz</p>
<b>Colación</b> 4pm	<p>-5 galletas marías -1 vaso 8 oz de leche</p>	<p>-8 oz o 1 tz de yogurt reducido en azúcar. -Agregar 4 cucharaditas de avena cruda.</p>	<p>-5 galletas marías -1 vaso 8 oz de leche</p>	<p>-8 oz o 1 tz de yogurt reducido en azúcar. -Agregar 4 cucharaditas de avena cruda.</p>	<p>-8 oz o 1 tz de yogurt reducido en azúcar. -Agregar 4 cucharaditas de avena cruda.</p>	<p>-8 oz o 1 tz de yogurt reducido en azúcar. -Agregar 4 cucharaditas de avena cruda.</p>	<p>-5 galletas marías -1 vaso 8 oz de leche</p>
<b>Cena</b> 7pm	<p><b>Quesadilla Sincronizada</b></p> <p>-1 quesadilla preparada con 80gr de queso panela. -2 tortillas de maíz. -1/3 de aguacate -1/2 tz o 4 oz de verduras cocidas. -1 pera pequeña -8oz de yogurt reducido en azúcar.</p>	<p><b>Ensalada de pollo (60 gr o 2 oz)</b></p> <p>-Preparada con mayonesa y verduras cocidas -2 tostadas homeadas -8 onzas de ensalada verde -1 pera pequeña</p>	<p><b>Pollo desmenuzado a la mexicana (60 gr o 2 oz)</b></p> <p>-1 taza o 8 oz de sopa de coditos entomatada -1/2 taza de verduras cocidas.</p>	<p><b>Ensalada de atún (60 gr o 2 oz)</b></p> <p>-Preparada con mayonesa y verduras cocidas. -8 onzas de ensalada verde. -2 tostadas homeadas</p>	<p><b>Sandwich de pollo</b></p> <p>-2 rebanadas de pan integral -60 gr o 2 oz de pollo desmenuzado -Agregar 1 cucharadita de mayonesa</p>	<p><b>Tortita de carne molida (60 gr o 2 oz)</b></p> <p>-2 tortillas de maíz -Nopales a la mexicana (4 oz) -1 pera pequeña -8 oz de yogurt reducido en azúcar</p>	<p><b>Ensalada de atún (60 gr o 2 oz)</b></p> <p>-Preparada con mayonesa y verduras cocidas. -2 tostadas homeadas -8 onzas de ensalada verde</p>

	-Bebida sin azucar	-8 oz de yogurt reducido en azúcar - Bebida sin azúcar (8oz)	-1 pera pequeña -8 oz de yogurt reducido en azúcar	-1 pera pequeña. -8 oz de yogurt reducido en azúcar -Te sin azúcar (8 oz)	-8 oz de té sin azúcar.	-Ensalada verde (8 onzas) -1 pera pequeña -8 oz de yogurtrh bajo en azucar
--	--------------------	---	---	---	-------------------------	--

**MENÚ DE DIETA BLANDA**

Menú	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Desayuno</b> 8:00 am	Huevo a la mexicana (100gr o 3 onzas) -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite cebolla y tomate -1 <u>plátano</u> -1 vaso de atole de avena colado(8 oz) -2 rebanadas de pan blanco sin tostar	Hot cakes -2 piezas de hotcakes medianos con miel y mantequilla (2 cditas) -1 <u>plátano</u> -2 rebanadas de jamón asado. -1 vaso de atole de avena colado (8 oz)	Huevo con nopales (100 gr o 3 oz) -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y nopales. -1 <u>plátano</u> -2 rebanadas de pan blanco sin tostar -1 vaso de atole de avena colado (8 oz)	Sándwich blanco sin tostar -2 reb de jamón. -Agregar 2 cucharaditas de mayonesa. -1 <u>plátano</u> -Atole de avena colado (8 oz)	Huevo con ejotes (100gr o 3 oz) Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y ejotes. -1 <u>plátano</u> -2 rebanadas de pan blanco sin tostar -1 vaso de atole de avena colado (8 oz).	Hot cakes integrales -2 piezas de hot cake con miel y mantequilla. -1 <u>plátano</u> -2 rebanadas de jamón asado. -1 vaso de atole de avena colado (8 oz).	Huevo con verduras mixtas (100 gr o 3 oz) - Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y verduras -1 <u>plátano</u> -2 rebanadas de pan blanco sin tostar. -1 vaso de atole de avena colado (8 oz).

<p><b>Comida</b>  1:00 pm</p>	<p><b>Pollo a la plancha</b> (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -3 tortillas de maíz -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -Verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -Agua de sabor (8 oz)</p>	<p><b>Carne molida con ejotes y zanahorias</b> (120gr o 4 onzas) -1 de taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -Agua de sabor (8oz)</p>	<p><b>Pescado con verduras</b> (120gr o 4 oz) -1/2 de taza de arroz (4 oz) -3 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -Agua de sabor (8oz)</p>	<p><b>Estofado de pollo</b> (120gr o 4 oz) Cocinado con zanahorias calabaza y chayote. -2 tortillas de maíz -1 taza de sopa de fideo (8 oz) -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -Agua de sabor (8 oz).</p>	<p><b>Res a la mexicana</b> (120gr o 4 oz) -1 taza de espagueti entomatado (8 oz) -2 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -Agua de sabor (8oz).</p>	<p><b>Pescado a la veracruzana</b> (120gr o 4 oz) -1/2 taza de arroz con cilantro (4 oz) -3 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -8 oz de agua de sabor.</p>	<p><b>Guisado de pollo con verduras</b> (120gr o 4 oz) -1 taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz). -Agua de sabor 8 oz</p>
<p><b>Cena</b>  7:00pm</p>	<p><b>Quesadilla Sincronizada</b> -1 quesadilla preparada con 2 tortillas de maíz, queso menonita y 1 reb dejamón. -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -8oz de yogurt natural - 8 oz agua de sabor</p>	<p><b>Ensalada de pollo</b> (60gr o 2 oz) -Preparada con mayonesa, papa, zanahoria y chicharos cocidos. -2 paquetitos de galletas saladas. -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -8 oz de yogurt natural -8 Oz de agua de sabor</p>	<p><b>Pollo a la mexicana</b> (60gr o 2 oz) -cocinado con tomate y cebolla. -4 oz de coditos entomatados. -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -verduras <u>COCIDAS</u> (1/2 taza o 4 oz) -8 oz de yogurt natural -8oz de agua de sabor</p>	<p><b>Ensalada de atún</b> (60gr o 2 oz) -Preparada con mayonesa, chicharos, zanahoria y papa -2 paquetitos de galletas saladas -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor</p>	<p><b>Club sándwich</b> -2 rebanadas de Pan blanco sin tostar -Pollo desmenuzado (2oz o 60gr) -Agregar 1 cucharadita de mayonesa. -8 oz de yogurt natural -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -8oz de agua de sabor</p>	<p><b>Tortita de carne molida</b> (60 gr o 2 oz) -Nopales a la mexicana (4 oz). -2 tortillas de maíz -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor</p>	<p><b>Ensalada de atún</b> (60 gr o 2 oz) -Preparada con mayonesa, papa, zanahoria y chicharos. -2 paquetitos de galletas saladas -4 onzas de <u>fruta COCIDA</u> -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor.</p>

**MENÚ DIETA NORMAL**

Menú	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Desayuno</b> 8:00 am	Huevo a la mexicana (100gr o 3 onzas) -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite cebolla y tomate -1 plátano -1 vaso de atole de avena (8 oz) -2 rebanadas de pan integral tostado.	Hot cakes integrales -2 piezas de hotcakes medianos con miel y mantequilla -1 plátano -2 rebanadas de jamón asado. -1 vaso de atole de avena (8 oz)	Huevo con nopales (100 gr o 3 oz) -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y nopales. -1 plátano -2 rebanadas de pan integral -1 vaso de atole de avena (8 oz)	Sandwich integral -2 reb de pan -1 reb de jamon -1 reb de queso amarillo -Agregar 2 cucharaditas de mayonesa -8 onzas de lechuga y tomate -1 plátano -Atole de avena (8 oz)	Huevo con ejotes (100gr o 3 oz) Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y ejotes. -1 plátano -2 rebanadas de pan integral -1 vaso de atole de avena (8 oz)	Hot cakes integrales -2 piezas de hot cake con miel y mantequilla -1 plátano -2 rebanadas de jamón asado. -1 vaso de atole de maicena (8 oz)	Huevo con verduras mixtas (100 gr o 3 oz) - Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y verduras -1 plátano -2 rebanadas de pan integral. -1 vaso de atole de avena (8 oz).
<b>Comida</b> 1:00 pm	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -3 tortillas de maíz -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -verduras cocidas (1 taza o 8 oz) -Agua de sabor (8 oz)	Carne molida con ejotes y zanahorias (120gr o 4 onzas) -1 de taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Verduras cocidas (1 taza o 8 oz) -Agua de sabor (8oz)	Pescado con verduras (120gr o 4 oz) -1/2 de taza de arroz (4 oz) -3 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Agua de sabor (8oz)	Estofado de pollo (120gr o 4 oz) Cocinado con zanahorias calabaza y chayote. -2 tortillas de maíz -1 taza de sopa de fideo (8 oz) -1 taza de fruta de la temporada (8 oz) -Agua de sabor (8 oz).	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -1 taza de espagueti entomatado (8 oz) -2 tortillas de maíz -1/2 taza o 4 oz de verduras cocidas -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pescado a la veracruzana (120gr o 4 oz) -1/2 taza de arroz con cilantro (4 oz) -3 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -1 taza de verduras cocidas (8 oz) -8 oz de agua de sabor.	Guisado de pollo con verduras (120gr o 4 oz) -1/2 taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Agua de sabor 8 oz

Cena  7:00pm	<b>Quesadilla Sincronizada</b>	<b>Ensalada de pollo (60gr o 2 oz)</b>	<b>Pollo a la mexicana (60gr o 2 oz)</b>	<b>Ensalada de atún (60gr o 2 oz)</b>	<b>Club sandwich</b>	<b>Tortita de carne molida (60 gr o 2 oz)</b>	<b>Ensalada de atún (60 gr o 2 oz)</b>
	-1 quesadilla preparada con 2 tortillas de maíz, queso menonita y 1 reb de jamón. -1 taza de fruta (8 oz) -1/2 taza de verduras cocidas (4 oz) -8oz de yogurt natural - 8 oz agua de sabor	-Preparada con mayonesa, papa, zanahoria y chicharos cocidos. -2 paquetitos de galletas saladas. -1 taza de fruta picada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8 Oz de agua de sabor	-cocinado con tomate y cebolla. -4 oz de coditos entomatados. -1/2 tz de verduras cocidas. -fruta picada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8oz de agua de sabor	-Preparada con mayonesa, chicharos, zanahoria y papa -2 paquetitos de galletas saladas -1 taza de fruta (8oz) -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor	-Preparada con mayonesa, chicharos, zanahoria y papa -2 paquetitos de galletas saladas -1 taza de fruta (8oz) -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor	-2 rebanadas de Pan integral -Pollo desmenuzado (2oz o 60gr) -Agregar 1 cucharadita de mayonesa. -8 onzas de lechuga y tomate -8 oz de yogurt natural -8 oz de fruta picada -8oz de agua de sabor	-Nopales a la mexicana (4 oz). -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de la temporada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor

**MENÚ DIETA SECA**

Menú	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Desayuno</b>	<b>Quesadilla sincronizada</b>	<b>Hot cakes integrales</b>	<b>Quesadilla sincronizada</b>	<b>Sandwich integral</b>	<b>Quesadilla sincronizada</b>	<b>Hot cakes integrales</b>	<b>Sandwich integral</b>
<b>8:00 am</b>	-2 tortillas de maíz -60gr de queso blanco -Agregar 1 reb de jamón -8 onzas de sandia -1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cditas)	-3 piezas de hotcakes medianos con miel y mantequilla. -1 platano -2 rebanadas de jamón asado.	-2 tortillas de maíz -60gr de queso blanco -Agregar 1 reb de jamón -8 onzas de sandia	-2 reb de jamón integral -1 reb de queso amarillo -Agregar 2 cucharaditas de mayonesa	-2 tortillas de maíz -60gr de queso blanco -Agregar 1 reb de jamón -8 onzas de sandia	-3 piezas de hot cake con miel y mantequilla -1 platano -2 rebanadas de jamón asado. -jugo 8 onzas	-2 reb de pan integral -2 reb de jamón -1 reb de queso amarillo -Agregar 2 cucharaditas de mayonesa

	-Jugo (8 Oz)	-Jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -2 paquitos de galletas saladas -1 tortilla de maíz -1 taza de ensalada verde. -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	Comida 1:00 pm
	-Jugo (8 Oz)	-Jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	Estofado de pollo (120gr o 4 oz) Cocinado con zanahorias calabaza y chayote. -2 paquitos de galletas saladas -1 tortilla de maíz -1 taza de fruta de la temporada (8 oz) -Agua de sabor (8 oz).	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	Comida 1:00 pm
	-Jugo (8 Oz)	-Jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -2 paquitos de galletas saladas -1 tortilla de maíz -1 taza de ensalada verde. -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	Comida 1:00 pm
	-Jugo (8 Oz)	-Jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -2 paquitos de galletas saladas -1 tortilla de maíz -1 taza de ensalada verde. -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	Comida 1:00 pm
	-Jugo (8 Oz)	-Jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	-1 reb de pan integral con mermelada y mantequilla (2 cdtas) -Jugo (8 Oz)	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -2 paquitos de galletas saladas -1 tortilla de maíz -1 taza de ensalada verde. -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -1 paqueto de galletas saladas -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -8 onzas de pepino con limón. -Agua de sabor (8 oz)	-8 onzas de lechuga y tomate -5 galletas marías con mermelada -1 plátano. -jugo 8 onzas	Comida 1:00 pm

<b>Cena</b>  <b>7:00pm</b>	<b>Tostadas de frijoles con queso</b> -2 tostadas fritas -Agregar frijoles y queso -Agregar lechuga y tomate -8 onzas de pepino o jicama con limón -2 naranjas. -8 oz de agua de sabor	<b>Ensalada de pollo (90gr o 3 oz)</b> -Preparada con mayonesa, papa, zanahoria y chicharos cocidos. -2 paquetitos de galletas saladas. -1 taza de fruta picada (8 oz) -8 Oz de agua de sabor	<b>Pollo a la mexicana (90gr o 3oz)</b> -cocinado con tomate y cebolla. -2 paquetitos individuales de galletas saladas -1 taza de jicama o pepino con limón. -fruta picada (8 oz) -8oz de agua de sabor	<b>Tostadas de frijoles con queso</b> -2 tostadas fritas -Agregar frijoles y queso -Agregar lechuga y tomate -8 onzas de pepino o jicama con limón -2 naranjas. -8 oz de agua de sabor	<b>Club sandwich Pan integral</b> -Pollo desmenuzado (3oz o 90gr) -Agregar 1 cucharadita de mayonesa. -8 onzas de lechuga y tomate -8 oz de fruta picada -8oz de agua de sabor	<b>Tortita de carne molida (90 gr o 3 oz)</b> -2 paquetitos de galletas saladas. -1 taza de fruta de la temporada (8 oz). -8 onzas de pepino con limón. -8 oz de agua de sabor	<b>Tostadas de frijoles con queso</b> -2 tostadas fritas -Agregar frijoles y queso -Agregar lechuga y tomate -8 onzas de pepino o jicama con limón -2 naranjas. -8 oz de agua de sabor
----------------------------------	--	---	--	--	---	--	--

**MENÚ DIETA HIPOSODICA**

<b>Menú</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miercoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>	<b>Sábado</b>	<b>Domingo</b>
<b>Desayuno</b>  <b>8:00 am</b>	<b>Huevo a la mexicana (100gr o 3 onzas)</b> -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite cebolla y tomate -1 platano -1 vaso de atole de avena (8 oz) -2 tortillas de maíz	<b>Hot cakes integrales</b> -2 piezas de hotcakes medianos con miel y mantequilla -1 platano -1 pza de huevo cocido -1 vaso de atole de avena (8 oz)	<b>Huevo con nopales (100 gr o 3 oz)</b> -Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y nopales. -1 platano -2 tortillas de maíz -1 vaso de atole de avena (8 oz)	<b>Quesadilla de panela</b> -2 tortillas de maíz -80 gr de queso panela (4 rebanadas) -8 onzas de lechuga y tomate -2/3 de pza de aguacate -1 plátano -Atole de avena (8 oz)	<b>Huevo con ejotes (100gr o 3 oz)</b> Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y ejotes. -1 platano -2 tortillas de maíz -1 vaso de atole de avena (8 oz)	<b>Hot cakes integrales</b> -2 piezas de hot cake con miel y mantequilla -1 platano -1 pza de huevo cocido -1 vaso de atole de maicena (8 oz)	<b>Huevo con verduras mixtas (100 gr o 3 oz)</b> - Cocinado con 2 cucharaditas de aceite y verduras -1 platano -2 tortillas de maíz -1 vaso de atole de avena (8 oz).

Comida  1:00 pm	Pollo a la plancha (120gr o 4 onzas) Pollo cocinado a la plancha con verduras -3 tortillas de maíz -1/2 taza de arroz con elote (4oz) -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -verduras cocidas (1/2 taza o 4 oz) -Agua de sabor (8 oz)	Carne molida con ejotes y zanahorias (120gr o 4 onzas) -1 de taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Verduras cocidas (1 taza o 8 oz) -Agua de sabor (8oz)	Pescado con verduras (120gr o 4 oz) -1/2 de taza de arroz (4 oz) -3 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Agua de sabor (8oz)	Estofado de pollo (120gr o 4 oz) Cocinado con zanahorias calabaza y chayote. -2 tortillas de maíz -1 taza de sopa de fideo (8 oz) -1 taza de fruta de la temporada (8 oz) -Agua de sabor (8 oz).	Res a la mexicana (120gr o 4 oz) -1 taza de espagueti entomatado (8 oz) -2 tortillas de maíz -1/2 taza o 4 oz de verduras cocidas -1 taza de fruta de la temporada (8oz) -Agua de sabor (8oz).	Pescado a la veracruzana (120gr o 4 oz) -1/2 taza de arroz con cilantro (4 oz) -3 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -1 taza de verduras cocidas (8 oz) -8 oz de agua de sabor.	Guisado de pollo con verduras (120gr o 4 oz) -1 taza de sopa de fideo (8 oz) -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de temporada (8 oz) -Agua de sabor 8 oz
	Cena  7:00pm	Quesadilla Sincronizada -1 quesadilla preparada con 2 tortillas de maíz, queso menonita (60gr) -1 taza de fruta (8 oz) -1/2 taza de verduras cocidas (4 oz) -8oz de yogurt natural - 8 oz agua de sabor	Ensalada de pollo (60gr o 2 oz) -Preparada con mayonesa, papa, zanahoria y chicharos cocidos. -2 tostadas horneadas -1 taza de fruta picada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8 Oz de agua de sabor	Pollo a la mexicana (60gr o 2 oz) -cocinado con tomate y cebolla. -4 oz de coditos entomatados. -1/2 tz de verduras cocidas. -fruta picada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8oz de agua de sabor	Tostadas de requesón -2 tostadas horneadas -Agregar 7 cditas de requesón preparado con tomate cebolla y cilantro, pimienta -1/3 de pza de aguacate -8 onzas de ensalada verde -1 taza de fruta (8oz)	Club sandwich -2 rebanadas de Pan integral -Pollo desmenuzado (2oz o 60gr) -Agregar 1 cucharadita de mayonesa, lechuga y tomate -8 oz de yogurt natural -8 oz de fruta picada -8oz de agua de sabor	Tortita de carne molida (60 gr o 2 oz) -Nopales a la mexicana (4 oz). -2 tortillas de maíz -1 taza de fruta de la temporada (8 oz) -8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor

				-8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor		-8 oz de yogurt natural -8 oz de agua de sabor
--	--	--	--	---	--	---

A continuación se describen los diferentes tipos de menús para personal:

**MENU 1**

	GUARNICIONES	LUNES	MARTES	MERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	
<b>DESAYUNO</b>	OPCION 1	Huevo con vegetales	Molida/ s. Martajada	Torta de huevo con chorizo	Quesadillas de harina	Huevos al gusto	Molida/ s. Martajada	Torta de huevo con chorizo	
	OPCION 2	Papas a la mexicana	Entomatadas	Winnie con salsa ranchera	Chicharron en verde	Papas a la mexicana	Entomatadas	Winnie con salsa ranchera	
	FRIJOLE	Frijoles	frijoles	frijoles	frijoles	frijoles	frijoles	frijoles	
	AVENA	Avena	avena	avena	avena	avena	avena	avena	
	PAN DULCE	Pan de dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	
	YOGURTH	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	
	FRUTA	Melon	platano	Piña	Piña	Papaya	Platano	Sandia	
	JUGO, LECHE, CAFE	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	Jugo, leche y cafe	
	<b>COMIDA</b>	OPCION 1	Discada	Paelia	Asado de puerco	Pollo con rajas y elote	Pozole de puerco	Paelia	Asado de puerco
		OPCION 2	Enchiladas rojas	Res campesina	Tostadas de aguacate	Taco bell	Sincronizada de harina	Res campesina	Tostadas de aguacate

	Frijoles charros	Lentejas	Arroz con elote	Sopa de fideo	totopos	Lentejas	Arroz con elote
GUARNICION 1	Frijoles charros	Ensalada de nopalelitos	Frijoles	Garbanzos	Zanahoria rallada	Ensalada de nopalelitos	Arroz con elote
GUARNICION 2	Arroz rojo	Ensalada verde	Ensalada de papa	Pepino con jicama	Ensalada verde	Ensalada verde	Frijoles
ENSALADA FRIA	Betabel rallado		Ensalada verde				Ensalada de papa
ENSALADA VERDE	Ensalada verde		Ensalada verde				Ensalada de papa
AGUA	Agua de pepino	Sandía	Agua de horchata	Agua de cion	Agua de Melon		Agua de horchata
POSTRE	Palomitas		Frituras	Arroz con leche	Fian		Frituras
OPCION 1						Picadillo poblano	Mole en pollo
OPCION 2						Winni arriero	Grings
GUARNICION 1						Fideo entortado	Arroz rojo
GUARNICION 2						Frijoles	Garbanzos
ENSALADA FRIA						Ensalada de chicharron	Pepino con jicama
ENSALADA VERDE						Ensalada verde	Ensalada verde
AGUA						Agua de melon	Agua de pepino
POSTRE						Gelatina	Fian

CENA

**MENU 2**

	GUARNICIONES	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	
<b>DESAYUNO</b>	OPCION 1	Huevos estrellados	Omelette de Jamon	Burrito de frijoles	Pozole de puerco	Huevos al gusto	Omelette de Jamon	Burrito de frijoles	
	OPCION 2	Chilaquiles rojos	Taco de requesón	Calabacitas con elote	Ensalada de repollo	Caldillo de papas	Taco de requesón	Calabacitas con elote	
	FRIJOLES	Frijoles	Frijoles	frijoles	Frijoles	Frijoles	Frijoles	frijoles	
	AVENA	avena	avena	avena	avena	avena	avena	avena	
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan de dulce	Pan de dulce	Pan de dulce	Pan de dulce	Pan de dulce	Pan de dulce	
	YOGURTH	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	
	FRUTA	Piña							
	JUGO, LECHE, CAFE	jugó, leche y café	jugó, leche y café	jugó, leche y café	jugó, leche y café	jugó, leche y café	jugó, leche y café	jugó, leche y café	
	<hr/>								
	<b>COMIDA</b>	OPCION 1	Pollo en chilote	Sopes de asado	Res con nopales	Shop sue de res	Torta especial	Res con nopales	Shop sue de res
OPCION 2		Tostadas de aguacate	Estofado de res	Flautas de molida	gringas	Papas a la francesas	Flautas de molida	gringas	
GUARNICION 1		Arroz blanco	Sopa caldosa fideos	Toditos	Pure de papa	Frijoles charros	Toditos	Pure de papa	
GUARNICION 2		frijoles	Frijoles	frijoles	Arroz con elote	Chiles toreados	frijoles	Arroz con elote	

ENSALADA FRIA	Betabel rallado	Ensalada de nopaleros	Repollo con zanahoria y cuernitos.	Ensalada de atún	Ensalada verde	Ensalada de zanahoria y cuernitos	Ensalada de atún
ENSALADA VERDE	Ensalada verde		Ensalada verde	Ensalada verde		Ensalada verde	Ensalada verde
AGUA	Agua de Melon		Agua de guayaba	Agua de jamaica	Agua de piña	Agua de guayaba	Agua de jamaica
POSTRE	Bombones con platanos		Piña	Melon		Piña	Melon
CENA							
OPCION 1						Discada	Tostadas de aguacate
OPCION 2						Chilaquiles suizos	Pollo en chipotle
GUARNICION 1						Arroz rojo	Arroz blanco
GUARNICION 2						frijoles	Lentejas
ENSALADA FRIA						Betabel rallado	Jicama y pepino
ENSALADA VERDE						Ensalada verde	Ensalada verde
AGUA						Agua de platanos	Agua de melon
POSTRE						Gelatina de limon	Duvalin

MENU 3

	GUARNICIONES	LUNES	MARTES	MERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO</b>	OPCION 1	Cueritos con huevo	Hot cakes	Huevo con winnie	Tacos chicharrones	Huevo al gusto	Hot cakes	Huevo con winnie
	OPCION 2	Papas a la crema	Huevo con champiñones	Pan con mermelada	Discada de carnes frías	Quesadillas de maíz	Huevo con champiñones	Pan con mermelada
	FRIJOLES	Frijoles	Frijoles	Frijoles	Frijoles	frijoles	Frijoles	Frijoles
	AVENA	Avena	Avena	Avena	Avena	Avena	Avena	Avena
	PAN DULCE	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce	Pan dulce
	YOGURTH	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal	Yogurth y cereal
	FRUTA	Sandía	Toronja	Melon	Piña	Platano	Toronja	Melon
<b>JUGO, LECHE, CAFE</b>	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	jugo, leche y cafe	
<b>COMIDA</b>	OPCION 1	Pollo en mole	Puerco duranguense	Res en verde	Caldo de res		Puerco duranguense	Res en verde
	OPCION 2	Gringas	Tacos dorados	Croquetas de atún	Pollo chino	pizza	Tacos dorados	Croquetas de atún
	GUARNICION 1	Lentejas	Frijoles refritos	Arroz con chícharo	frijoles	Espaguetti entomatado	Frijoles refritos	Arroz con chícharo
	GUARNICION 2	Arroz blanco	Sopa	Garbanzos	Arroz amarillo		Sopa	Garbanzos

	tomate'	chicharrones	Ensalada verde	jicama	Ensalada cesar	chicharrones	Ensalada verde
ENSALADA FRIA	Ensalada verde	Ensalada vere	Betabel rallado	Ensalada verde			
ENSALADA VERDE	Agua piña	Agua de tamarindo.	Agua de platano	Agua de piña y betabel	Agua de pepino	Agua de tamarindo	Agua de platano
POSTRE	Gelatina de fresa	Arroz con leche	Canelones	Flan	Naranja	Arroz con leche	Canelones
OPCION 1						Pollo con papas	Chile beans
OPCION 2						Gringas	Chilaquiles verdes
GUARNICION 1						fideos	Arroz rojo
GUARNICION 2						frijoles	Crema de chícharo
ENSALADA FRIA						Jicama y pepino	pepino
ENSALADA VERDE							Ensalada verde
AGUA						Agua de piña y betabel	Agua de naranja
POSTRE						Gelatina de fresa	Flan

CENA

Para la prestación del servicio, se requiere que el prestador de servicios cuente con los siguientes materiales y utensilios:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
OLLA DE ACERO INOXIDABLE DE 5LT	2
OLLA DE ACERO INOXIDABLE DE 10LT	2
OLLA DE ACERO INOXIDABLE DE 15LT	2
OLLA DE ACERO INOXIDABLE DE 30LT	2
CONSERVADOR DE ALIMENTOS CALIENTE	1
CUCHARAS DE SERVICIO DE ALUMINIO	10
PORCIONADOR DE 2OZ	4
PORCIONADOR DE 4OZ	8
PORCIONADOR DE 6OZ	4
PORCIONADOR DE 8OZ	4
CUCHARON SOPERO	8
CUCHILLO DE COCINERO COLOR BLANCO	4
CUCHILLO DE COCINERO COLOR ROJO	4
CUCHILLO DE COCINERO COLOR AZUL	4
CUCHILLO DE COCINERO COLOR VERDE	4
MICROONDAS DE COCINA PARA SERVICIO	1
JARRA PARA SERVICIO DE 4LTS	5
JARRA PARA SERVICIO DE 2LT	5
LICUADORA INDUSTRIAL	1
PINZAS DE ALUMINIO DE MANGO CORTO	5
PINZAS DE ALUMINIO DE MANGO LARGO	5
REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS	4
CONGELADOR DE DOS PUERTAS	1
CONGELADOR DE COFRE	1

INCERTO DE LAGARTO 15	5
INCERTO DE LAGARTO 5	5
INCERTO DE 15LT	5
INCERTO DE 10LT	5
INCERTO DE 5LT	5
TAPADERAS DE INCERTO	10
TAPADERAS DE INCERTO DE LAGARTO	5
FUENTES DE AGUA	3
ESPECIEROS 1 LITRO	30
ESPECIEROS DE 15LT	10
ESPECIEROS DE 5LT	5
CHAROLA CON MELANINA CON DIVISIÓN DE 6	100
TAPADERA DE PARA CHAROLA DE MELANINA	100
LAVALOZA CON CAPACIDAD DE 15 PLATOS	1
CHAROLA DE ALUMINIO EXTENDIDA PARA COCINA	10
TABLAS DE COLORES PARA PICAR ALIMENTOS (ROJA, VERDE, AMARILLA, BLANCA, AZUL)	10 (2 C/U)
PALAS PARA PLANCHA	2
REMOS PARA COCINA	2

**Horario en que se deben servir los tiempos de comida:**

Pacientes hospitalizados		Personal autorizado	
Desayuno	08:00 – 09:00 hrs	Desayuno	07:00 – 09:00
Comida	13:00 – 14:00 hrs	Comida	13:30 – 15:30
Cena	19:00 – 20:00 hrs	Cena	19:00 – 20:00
<sup>1</sup> Colaciones p/diabético	16:00 hrs y 11:00 pm	<sup>3</sup> Colación	01:00 – 02:00
<sup>2</sup> Colacion Matutina	11:00 – 11:30 am		
Colación vespertina	16:00 – 16:30pm		

1.- La colación para paciente diabético se entrega en un horario único a las 16:00 hrs y 11:00pm, debido a que por su tipo de patología no es recomendable ayunos prolongados  
2.-Las colaciones matutinas y vespertinas será proporcionadas a todas aquellas pacientes que se les retira el ayuno indicándoles su dieta de transición  
3.- La colación para personal que se realiza en el horario de 01:00 – 02:00 hrs se prepara para personal que se encuentra laborando en el horario nocturno.  
NOTA: en caso de pacientes con tiempos de ayuno muy prolongados o en caso de urgencia se surtirá la dieta en un plazo de 15 minutos a partir de su solicitud

**Cantidad de platillos requeridos:**

Cantidad de platillos para pacientes hospitalizados		
Descripción	Cantidad mensual mínima de platillos	Cantidad mensual máxima de platillos
Colación	84	209
Desayuno	848	2120
Comida	950	2375
Cena	950	2375

Cantidad de platillos para personal del Hospital		
Descripción	Cantidad mensual mínima de platillos	Cantidad mensual máxima de platillos
Desayuno	340	850
Comida	1500	3750
Cena	750	1875
Colación	680	1700

**OBLIGACIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO:**

1. Realizar, en caso de ser necesario, las remodelaciones pertinentes, así como las mejoras necesarias al área que ocupa dentro del hospital; dichas remodelaciones y mejoras serán a cargo del prestador de servicio, en coordinación con los directivos de la Unidad Médica Hospitalaria, para efecto de otorgar una imagen saludable e higiénica a toda persona que labore o se alimente en la misma.

2. Responder de los daños o perjuicios que ocasionen sus empleados en el desempeño del servicio, respecto de los bienes de la Unidad Médica, manteniendo en buenas condiciones las áreas y equipos que se emplean para el desempeño el servicio.
3. Practicar dentro dentro de los 15 días naturales posteriores al inicio de la prestación del servicio y en forma trimestral dentro de la primera semana de cada inicio de trimestre, el análisis bacteriológico de toma de muestras en forma aleatoria de los alimentos preparados y/o crudos, superficies inertes y hielo, cubriendo el costo de los mismos, así como que dichos análisis se realizarán en laboratorios avalado por COESPRIS, así como acreditados por la entidad mexicana de acreditación (EMA) y estarán firmados en cada hoja por el responsable de su interpretación, así como por el participante, para ser entregados a la convocante dentro de los 15 días hábiles posteriores a la toma de muestras.
4. Almacenar muestras de alimentos, para que en caso de presentarse una EDA, pueda ser utilizada como muestra testigo, la muestra deberá ser de al menos de 100 gr y deberá ser almacenada por un periodo de al menos 3 días.
5. Proporcionar el uniforme, materiales e insumos necesarios al personal que pone a disposición para la prestación del servicio.
6. El prestador deberá realizar a sus empleados los filtros sanitarios necesarios para garantizar la buena salud de los mismos, se deberá presentar en original y entregar una copia de los resultados médicos y de laboratorio al departamento de nutrición del Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez para el expediente del personal.

Filtro sanitario	
1	Reacciones febriles
2	Exudado faríngeo
3	Cultivo de manos
4	Cultivo de uñas
5	Coprocultivo
6	Coproparasitoscópico

7. Realizar el seguimiento médico del personal destinado a la prestación del servicio, que en base a los resultados de los filtros sanitarios requiera de atención médica.
8. Sustituir de manera inmediata al personal que por motivos de salud no acuda a realizar la prestación del servicio.
9. Capacitar al personal destinado a la prestación del servicio en el Manejo e Higiene de los alimentos, dicha capacitación deberá ser impartida por personal de la COESPRIS y/o personal capacitado y dado de alta por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social como Agente Capacitador externo o interno para la empresa.
10. Capacitar al personal que elabora los alimentos en la importancia y características de la dietoterapia en un paciente hospitalizado, así como en los diferentes tipos de dietas que se majean y el tipo de alimentos permitidos y prohibidos.

11. En base a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-016-SSA3-2012, la cual establece las características mínimas de infraestructura y equipamiento de hospitales y consultorios de atención médica especializada, el prestador del servicio deberá garantizar el abasto de alimentos para un periodo de al menos 72 hrs, dicha reserva deberá permanecer en el almacén de la Unidad, respetando fechas de caducidad.
12. Mantener un abasto y variedad de alimentos y/o insumos requeridos para asegurar el servicio de alimentación en los tiempos de comida y en la cantidad solicitada.
13. Aplicar un control durante todas las etapas del proceso del servicio de alimentación (evaluación a proveedores, recepción de materia prima, control y monitoreo de temperaturas, verificación de limpieza, control de plagas, auditorías internas, etc.), debiéndose entregar una copia de dicha documentación de manera mensual al Departamento de Nutrición de la Unidad Médica.

#### **UNIFORME DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO:**

El personal que preste el servicio deberá portar el uniforme completo, consistiendo en:

1. Delantal.
2. Malla para cabello
3. Cubre boca
4. Cofia de cocina
5. Zapato cerrado color blanco, antiderrapante.
6. Pantalón blanco tipo quirúrgico.
7. Filipina blanca con cierre.

#### **MEDIDAS DE HIGIENE DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO:**

El personal que preste el servicio deberá tomar las siguientes medidas de higiene:

1. Baño diario.
2. Buena presentación.
3. Uñas cortas y sin barniz (no se permite el uso de uñas postizas)
4. Cabello recogido.
5. No se permite el uso de joyas y/o alhajas durante la prestación del servicio.
6. Limitar el uso de maquillaje.

#### **RESPONSABILIDADES DE LAS PERSONAS DESIGNADAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

1. Es responsabilidad del personal destinado a la prestación del servicio la limpieza diaria y exhaustiva del material y equipo que se emplean para el servicio, así como de las instalaciones que se utilizan para el servicio, esto conforme a un programa de limpieza autorizado por el Departamento de Nutriología del Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez.
2. Dar aviso de manera inmediata al área administrativa de la Unidad Médica de cualquier falla y/o mal funcionamiento de los equipos que se encuentran en el lugar donde se prestará el servicio.

3. Realizar al menos una vez a la semana la limpieza de la trampa de grasa instalada en el drenaje de cocina, asimismo deberá hacer disposición de los residuos orgánicos generados como parte de la prestación del servicio y mantener la limpieza de las áreas de almacenaje de los mismos. El pago del servicio de recolección de residuos orgánicos (friejo) y de trampa de grasa será a cargo del prestador de servicio, quien deberá presentar al área administrativa de la Unidad el recibo correspondiente.

**CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:**

1. Mensualmente, el personal de mantenimiento del Hospital de la Mujer realizará inspecciones a las áreas de cocina y comedor para verificar que las instalaciones estén funcionando en óptimas condiciones.
2. El prestador del servicio deberá cumplir con el manejo y aplicación de las siguientes normas oficiales mexicanas:
  - NOM 251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
  - NOM-016-SSA3-2012, Que establece las características mínimas de infraestructura y equipamiento de hospitales y consultorios de atención médica especializada.
  - NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que se debe someter el agua para su potabilización.
  - NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.

Asumimos el compromiso de cumplir con todos y cada uno de los requerimientos establecidos en este documento, y en las bases de la presente licitación, así como a entregar los bienes en el tiempo y lugar establecidos.

---

**NOMBRE DEL LICITANTE**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE**

## ANEXO 7

### PROPUESTA ECONÓMICA

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ de 2019.

**PARTIDA ÚNICA.-** Contratación del servicio de comedor para el Hospital de la Mujer de Ciudad Juárez, que incluye insumos y utensilios.

CONCEPTO	CANTIDAD MÍNIMA MENSUAL	CANTIDAD MÁXIMA MENSUAL	COSTO UNITARIO POR PLATILLO IVA INCLUIDO
DESAYUNO PARA PACIENTES	848	2120	\$
DESAYUNO PARA PERSONAL	340	850	\$
COMIDA PARA PACIENTES	950	2375	\$
COMIDA PARA PERSONAL	1500	3750	\$
COLACIÓN PARA PACIENTES	84	209	\$
CENA PARA PACIENTES	950	2375	\$
CENA PARA PERSONAL	750	1875	\$
<b>SUMATORIA TOTAL DE LOS COSTOS UNITARIOS POR PLATILLO IVA INCLUIDO</b>			\$

El importe incluye el I.V.A., es en moneda nacional y permanecerá vigente durante el plazo de ejecución del contrato respectivo.

El pago se realizará de acuerdo a lo establecido en estas bases.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL  
REPRESENTANTE