

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

CONTRATO: DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO 038/2019

MONTO: \$ 11, 206,896.55 SIN I.V.A.

\$ 13, 000,000.00 CON I.V.A.

VIGENCIA: DEL 02 DE ENERO DEL 2019 AL 31 DE MAYO DEL 2019.

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO, DERIVADO DE ADJUDICACIÓN DIRECTA, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LOS SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO, EN LOS SUCESIVO "SALUD", REPRESENTADOS POR EL DOCTOR SERGIO GONZÁLEZ ROMERO, SECRETARIO DE SALUD Y DIRECTOR GENERAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE DURANGO, EN SU CARÁCTER DE DIRECTOR GENERAL; ASISTIDO EN ESTE ACTO POR LA CONTADORA PÚBLICA RUTH MARÍA VÁZQUEZ BARRAZA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA ADMINISTRATIVA, Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V., A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL LA C. MARTHA ESMERALDA LUNA HERRERA, EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR", Y CUANDO ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINA "AMBAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

DECLARACIONES.

I.-"SALUD", declara que:

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

I.2.- Que de conformidad con lo dispuesto por el artículo 53 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Durango y 17 de la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Durango, Servicios de Salud de Durango, es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propios, creado por Decreto publicado en el Periódico Oficial N° 25 del Estado de Durango el 26 de septiembre de 1996.

I.3.- Que con fecha 11 de Julio del 2018, el **Doctor José Rosas Aispuro Torres**, Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Durango, otorgó nombramiento al **Doctor Sergio González Romero**, como Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Durango. Asimismo, de conformidad con el Decreto por el que se crea el Organismo Público Descentralizado denominado Servicios de Salud de Durango, en su artículo 10 fracción XII, así como los artículos 18 y 19 fracción XV de su Reglamento Interior, el **Doctor Sergio González Romero**, se encuentra plenamente facultado para suscribir el presente contrato.

I.4.- Que con fecha de 16 de Julio del 2018, el **Doctor Sergio González Romero**, Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Durango, otorgó nombramiento a la **C.P. Ruth María Vázquez Barraza**, como Directora Administrativa de los Servicios de Salud de Durango, y en tal carácter acompaña al director general en la formalización del presente instrumento jurídico.

I.5.- Que el **Lic. Alan Manzur Ceniceros Castañeda**, en su carácter de apoderado legal, según consta en escritura Pública No. 8,662, Volumen 379, otorgado ante la fe del Notario Público No. 4, el Lic. Juan Francisco Herrera Arellano, de esta Ciudad de Durango, Dgo., y cuenta con la capacidad jurídica para la suscripción del presente instrumento, desde el inicio del proceso de adjudicación hasta la conclusión del mismo.

I.6.- Para el cumplimiento de sus funciones y la realización de sus actividades, requiere **DE LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO.**

I.7.- El presente contrato fue adjudicado a "EL PROVEEDOR", mediante el procedimiento de Adjudicación Directa, aprobado por el Comité de Adquisiciones de los Servicios de Salud de Durango, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 160 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Durango y artículo 17 fracción II, 57 y 58 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y artículo 28 inciso d) del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones legales vigentes.

I.8.- Para cubrir las erogaciones que se deriven de este instrumento jurídico, los recursos fueron autorizados por medio del Oficio **SSD.DA.SRMSG/2019/01/000 N**, en el cual manifiestan que la suficiencia presupuestal para el presente contrato es **ASE, FASSA, ESTATAL, SEGURO POPULAR, GASTOS CATASTROFICOS, SEGURO MEDICO SIGLO XXI Y CUOTAS DE RECUPERACIÓN**, por lo que la normatividad aplicable es la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y su Reglamento.

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

I.9.- Que para los efectos legales del presente instrumento jurídico, señala como domicilio el ubicado en Calle Cuauhtémoc esquina con Paloma No. 225 Norte, C.P. 34000, Zona Centro, teléfonos (01 618) 13 77 019 y 13 77 020.

II.- De "EL PROVEEDOR", a través de su representante declara:

II.1.- Que **SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V.** Es una persona moral constituida de conformidad con las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, según consta en la Escritura Pública Número 16,314, Volumen 366, de fecha 22 de enero del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Luis Alberto Zavala Ramos, Notario Público Número 7, de Durango, Dgo., y registrada en el Registro Público de la Propiedad con Número A201801221246492216.

II.2.- Se encuentra representada para la celebración de este contrato por la **C.MARTHA ESMERALDA LUNA HERRERA**, quien acredita su personalidad en términos de la Escritura Pública Número 16, 314, Volumen 366, de fecha 22 de enero del 2018, otorgada ante la fe del Licenciado Luis Alberto Zavala Ramos, Notario Público Número 7, de Durango, Dgo., y registrada en el Registro Público de la Propiedad con Número A201801221246492216, y manifiesta bajo protesta de decir verdad, que las facultades que le fueron conferidas no le han sido revocadas, modificadas ni restringidas en forma alguna.

II.3.- De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste entre otras actividades: Elaboración de Banquetes Alimenticios para consumo humano en todas sus modalidades de presentación y servicio, Adquirir o contratar los insumos, Bienes o Servicios que se requieran para llevar a cabo las actividades a que se refiere lo anterior, Renta de todo tipo de Mobiliario, Elaborar recetas apropiadas de productos alimenticios, etc.

II.4.- Señala como domicilio legal para todos los efectos de este acto jurídico, el ubicado en:

Calle y número: Venustiano Carranza No. 310
Col. J. Guadalupe Rodríguez
Delegación o Municipio: Durango
Entidad Federativa: Durango
Código Postal: 34280
Teléfonos: 01618 8 18 57 02 y 618 1166597
Correo electrónico: comercialdelsurdgo@hotmail.com

II.5.- Que es mexicana y conviene cuando llegara a cambiar de nacionalidad, en seguir considerándose como mexicana por cuanto a este contrato se refiere y se obliga a no invocar la protección de ningún Gobierno Extranjero, bajo pena de perder en beneficio de la Nación Mexicana todo derecho derivado de este contrato.

II.6.- Que conoce las especificaciones, cantidades y precios de los bienes a adquirirse, así como el contenido de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango y demás disposiciones legales vigentes.

II.7.- La Secretaría de Hacienda y Crédito Público le otorgó el Registro Federal de Contribuyentes número: **SAV1801221Q6**.

II.8.- Manifiesta bajo protesta de decir verdad, no encontrarse en los supuestos del artículo 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

II.9.- Que cuenta con padrón de proveedores con número de folio 4550/2018, el cual tiene una vigencia hasta el 31 de enero del 2019, el cual se compromete a tener vigente durante el contrato.

II.10.- Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que dispone de la organización, experiencia, elementos técnicos, humanos y económicos necesarios, así como con la capacidad suficiente para cumplir con las obligaciones que asume en el presente contrato.

III.- De "AMBAS PARTES":

III.1.- Que se reconocen plenamente la personalidad con que comparecen en el presente contrato.

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

CLÁUSULAS.

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- "EL PROVEEDOR", se obliga a prestar a "SALUD", la Adquisición de Alimentos Preparados para el Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno, el cual se ajustara a las cantidades, precio, presentación y características que se describen en el **Anexo 1**, el cual forma parte integral del presente instrumento jurídico.

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEGUNDA.- IMPORTE DEL CONTRATO.- "SALUD", se obligan a cubrir a "EL PROVEEDOR", como contraprestación por la Adquisición de Alimentos Preparados para el Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno, objeto del presente instrumento jurídico, la cantidad total de \$11, 206,896.55 (Son Once Millones Doscientos Seis Mil Ochocientos Noventa y Seis Pesos 55/100 M.N.) sin el Impuesto al Valor Agregado.

EMPRESA	SUB-TOTAL	I.V.A.	TOTAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN VIZCAYA, S.A. DE C.V.	\$11,206,896.55	\$1,793,103.45	\$13,000,000.00

UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO CON I.V.A.
HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO	Desayunos	\$57.75	\$67.00
	Comidas	\$61.95	\$71.86
	Cenas	\$61.95	\$71.86
	Colación	\$52.50	\$61.00
HOSPITAL GENERAL 450	Desayunos	\$57.75	\$67.00
	Comidas	\$61.95	\$71.86
	Cenas	\$61.95	\$71.86
	Colación	\$52.50	\$61.00

TERCERA.- DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.-

- Los bienes a adquirir son alimentos preparados para el Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno.
- La descripción y especificaciones técnicas de los bienes a adquirir se presentan en el Anexo 1.
- Las cantidades de las dietas serán de acuerdo a las necesidades del Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno.
- El servicio de alimentación es para pacientes y personal del Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno.
- Los alimentos que se describen deberán contener los ingredientes en las cantidades señaladas para cada tipo de alimento.
- El comedor institucional estará abierto los 7 (siete) días de la semana los 365 días del año.
- "EL PROVEEDOR", debe contar con equipos de trabajo de alta tecnología para dar un mejor y ágil seguimiento a los requerimientos en la elaboración de alimentos.
- Los horarios de atención serán en base a las necesidades de cada una de las unidades hospitalarias en las cuales se requiere el servicio los 365 días del año, ofreciendo siempre una respuesta inmediata.
- Para la distribución de alimentos a pacientes deberá utilizar carros conservadores para el traslado de las charolas para que los alimentos lleguen en las temperaturas adecuadas a los pacientes.
- Deberá mantener en buen funcionamiento los cuartos fríos, cámaras de congelación, refrigeradores y congeladores.
- Contará con chefs y nutriólogos quienes deberán elaborar programas de menús cíclicos mensuales de acuerdo a las necesidades de cada una de las unidades hospitalarias y los presentara para su previa autorización.
- "EL PROVEEDOR", debe cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso, para la protección y mejora de la salud de los pacientes y personal con derecho a la alimentación.
- Las áreas asignadas deberán mantenerse libres de insectos roedores pájaros y otros animales.
- **Supervisión de los servicios:**
 - ✓ Programación bimestral de análisis microbiológicos de los alimentos, agua, y hielo.
 - ✓ Programación semestral para análisis médicos de manejadores de alimentos.

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

- ✓ Inspección en la recepción de toda la materia prima verificando sus características organolépticas (sabor, textura, olor, color y temperatura) condiciones de sus empaques y fechas de caducidad.
 - ✓ Lavado y desinfección de los productos así lo requiere (frutas y verduras).
 - ✓ Almacenamiento adecuado de toda la materia prima manejando el sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas) para la mejor rotación de los productos, cuidando en todo momento que los alimentos y productos se encuentren protegidos y a temperaturas adecuadas.
 - ✓ Mantener constante limpieza y desinfección en todas las áreas utilizando los productos más adecuados según los requerimientos de cada área.
 - ✓ Dependiendo del requerimiento y necesidad de cada unidad hospitalaria, se contara con la loza normar de alta resistencia y loza desechable para cada servicio.
 - ✓ Optimizar tiempo y recursos con el uso de máquinas lava loza, para asegurar el adecuado lavado y desinfección de la loza utilizada.
- **Técnicas de limpieza que deben aplicarse en los Hospitales:**
 - ✓ Lavado y desinfección adecuados de manos de los manipuladores de alimentos.
 - ✓ Uso de cofia y cubre bocas.
 - ✓ Uso de uniforme de algodón perfectamente limpio debiendo ser pantalón, chaquetin con el logo de "EL PROVEEDOR", uso de zapato cerrado con suela antiderrapante y delantal, el personal del sexo femenino desempeñara sus funciones con el cabello totalmente recogido y cubierto en cofia desechable que permita el menor paso de cabellos.
 - ✓ Descongelación adecuada de los alimentos por medio de refrigeración.
 - ✓ Verificación de temperaturas de los alimentos refrigerados, en preparación y en barra de servicio.
 - ✓ Verificación de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.
 - "EL PROVEEDOR", se comprometer a:
 - ✓ Contar con personal calificado y en constante capacitación, en materia de nutrición, gastronomía, manejo higiénico de alimentos, servicio al cliente protección civil, trabajo en equipo y cualquier otro que sirva para la mejora del servicio.
 - ✓ Seguir las normas de seguridad industrial en cuanto a la integridad física del personal y buen funcionamiento de equipos.
 - ✓ Atender cualquier observación para mejorar el servicio.
 - ✓ El personal manejador de alimentos de sexo femenino deberá desempeñar sus labores con uñas cortas, sin barniz o esmaltes, sin anillos, aretes, pulseras, cadenas o cualquier otro aditamento.
 - ✓ El personal manejador de alimento de sexo masculino desempeñara sus funciones con uñas cortas sin barba y bigote.
 - **Aspectos generales:**
 - ✓ Se solicita a "EL PROVEEDOR", que respete, apoye y fortalezca las políticas de los hospitales.
 - ✓ Para el Hospital General 450, se le destinara a "EL PROVEEDOR", un elevador en el horario solicitado para uso exclusivo en la dispensación de los alimentos.
 - ✓ Los Hospitales designara a un coordinador del servicio, quien se encargardo de la vinculación operativo-administrativa con "EL PROVEEDOR".
 - ✓ Ante cualquier situación los Hospitales quedaran exentos de responsabilidad civil, penal o administrativa, que suceda con el personal contratado por "EL PROVEEDOR".
 - ✓ "EL PROVEEDOR", se comprometer a entregar a los hospitales en los que se prestará el servicio una relación del personal que labora con "EL PROVEEDOR", con fines de control y seguridad dentro del hospital.

CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.-

- La fecha de prestación del servicio es: Del 02 de enero del 2019 al 31 de mayo del 2019.
- La prestación del servicio se realizara en: El Hospital General 450, ubicado en Blvd. José Ma. Patoni No. 403, Colonia El Ciprés, Durango, Dgo., C.P. 34206 y en el Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno, ubicado en Av. Fidel Velázquez Sánchez S/N, Col. Agrícola Veinte de Noviembre, C.P. 34234, Durango, Dgo., de lunes a domingo, en un horario de 7:30 a 23:00 horas.
- No se aceptará condición alguna, en cuanto a cargos adicionales por conceptos de fletes, seguro, comisión u otros, así como ningún tipo de relación laboral ni obligaciones derivadas de "SALUD", con el personal "EL PROVEEDOR".
- Posterior a la fecha límite de prestación de servicio se genera una **sanción del 2% diario**, transcurrido el plazo de cinco días "EL PROVEEDOR", se hará acreedor a una sanción del 10% procediendo a la cancelación del contrato.
- El servicio será estrictamente apegado a lo solicitado en el **Anexo 1**, no se aceptara producto alguno que difiera con lo solicitado y ofertado por "EL PROVEEDOR".

5442

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

- **"EL PROVEEDOR"**, deberá facturar exactamente el número de dietas entregadas, de lo contrario no se aceptará la documentación para su proceso de pago.
- La recepción de los bienes será validada por el personal de dietética del **Hospital General 450 y Hospital de Salud Mental Dr. Miguel Vallebueno**, por lo que en caso de existir diferencias entre lo solicitado y lo entregado las dietas no serán recibidas.
- La factura deberá presentarse en original y 6 copias identificada con los siguientes datos:
 - ✓ Descripción detallada de las dietas entregadas identificados con el número de solicitud (anexar 2 copias),
 - ✓ Presentación.
 - ✓ Unidad en la que se prestó el servicio.

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

Los datos fiscales para la facturación son:

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

QUINTA.- INFRAESTRUCTURA.- "EL PROVEEDOR", deberá tener instalada y en operación en la Ciudad de Durango, Dgo., una infraestructura mínima para atender el servicio en caso que se presente una necesidad extraordinaria o contingencia y las instalaciones de los hospitales no sean suficientes o estén inhabilitadas o por así convenir a los intereses de **"SALUD"**.

SEXTA.- CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO QUE SE APLICARÁN:

1.- FORMA DE PAGO: Con fundamento en el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, **los pagos se efectuarán dentro de los 20 (veinte) días** naturales posteriores a la fecha de prestación mensual del servicio, **y de conformidad en tiempo y forma** y presentada la factura en original.

Los impuestos y derechos serán pagados por **"EL PROVEEDOR"**, a excepción del I.V.A.

Los Servicios de Salud de Durango, **no** efectuarán a los pagos las retenciones fiscales que correspondan, de acuerdo con la legislación fiscal aplicable y con el régimen fiscal de **"EL PROVEEDOR"**.

Los pagos se realizarán en moneda nacional.

Para la liberación del pago de sus facturas **"EL PROVEEDOR"**, deberá invariablemente haber firmado de forma autógrafa la orden de compra, el contrato, y haber entregado su fianza a **"SALUD"**.

2.- PRECIO: **"EL PROVEEDOR"**, debe mantener sus precios fijos unitarios y totales en moneda nacional hasta el total cumplimiento del contrato, debe incluir los costos de empaque, fletes seguros, así como maniobra de desembarque.

3.- ANTICIPOS: En este proceso **no** se contempla anticipo alguno.

Únicamente se recibirán facturas debidamente requisitadas con los datos solicitados y que cuente además con sello, fecha firma y nombre de quien recibe.

"EL PROVEEDOR", deberá expedir sus comprobantes fiscales digitales (CFDI) en el esquema de Facturación Electrónica, con las Especificaciones Normadas por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) a nombre de los Servicios de Salud de Durango, con Registro Federal de Contribuyentes SSD-960927-CR4, Domicilio Cuauhtémoc No. 225 Nte. C.P. 34000 Zona Centro, Durango, Dgo.

Para la validación de dichos comprobantes **"EL PROVEEDOR"** deberá enviar por correo electrónico a la dirección mariasoledad.moreno@durango.gob.mx la factura y su archivo XML, únicamente los comprobantes válidos serán procedentes para pago.

"EL PROVEEDOR", se obliga a no cancelar ante el SAT los CFDI a favor de **"SALUD"** previamente validados, salvo justificación y comunicación por parte de **"SALUD"**, para su autorización expresa.

El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos, a través del esquema electrónico interbancario que **"SALUD"**, tiene en operación, para tal efecto **"EL PROVEEDOR"** proporcionará con oportunidad su número de cuenta, clabe, banco y sucursal, a menos que acredite en forma fehaciente la imposibilidad para ello.

5443

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** presente su CFDI con errores o deficiencias, **"SALUD"** dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de la misma, indicará por escrito a **"EL PROVEEDOR"** las deficiencias o errores que deberá corregir.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** reciba pagos en exceso deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que establezca la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales, los intereses se calcularán sobre las cantidades en exceso y se computarán por días naturales desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de los Servicios de Salud de Durango.

SEPTIMA.-RELACIONES LABORALES.- **"EL PROVEEDOR"**, como empresario y patrón del personal que ocupa con motivo de los servicios del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia civil, penal, fiscal, de trabajo, y de seguridad social o las que se deriven de su relación contractual y que cubre sus salarios en términos de la Ley Federal del Trabajo, además que cubrirá las aportaciones y salarios correspondientes durante la vigencia del mismo **"EL PROVEEDOR"**, conviene por lo mismo en responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores llegaren a presentar en su contra o en contra de **"SALUD"**, en relación con los servicio objeto de este contrato, eximiéndole de cualquier responsabilidad fiscal, laboral, de seguridad social, civil, penal y de cualquier otra índole que pudiera darse como consecuencia directa de la prestación del servicio, materia del presente contrato **"SALUD"**, no será patrón sustituto.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"**, tuviera problemas de carácter laboral con sus empleados y de éstos resultara un paro o huelga, se suspenderán los efectos de este contrato, quedando **"SALUD"**, en libertad de contratar estos servicios con otra compañía.

OCTAVA.- PENAS CONVENCIONALES.- Con fundamento en el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, en caso de que **"EL PROVEEDOR"**, incumpla con las obligaciones que derivan del presente contrato en cuanto a los plazos de entrega, por cada día de atraso se aplicará una sanción que será cubierta por **"EL PROVEEDOR"**, a razón de un 2% sobre el valor de los bienes no entregados por cada día de atraso; lo cual no excederá del importe de la garantía de cumplimiento; sin perjuicio de ejecutar la fianza por el 10% en caso de no cumplir los compromisos adquiridos o con las especificaciones contenidas en el presente contrato y se hará efectiva la fianza correspondiente por incumplimiento.

NOVENA.-GARANTÍAS.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 32 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, para garantizar el cumplimiento de los contratos **"EL PROVEEDOR"**, deberá constituir una garantía por el diez por ciento (10 %) del monto del presente contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) ya sea en cheque certificado, de caja o fianza (No se acepta cheque cruzado) en moneda nacional a favor de los Servicios de Salud de Durango, la cual será entregada dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del contrato, en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de los Servicios de Salud de Durango.

Al momento de recibir modificaciones al contrato por cualquier concepto **"EL PROVEEDOR"**, debe presentar el endoso de su fianza respectiva, de acuerdo con las disposiciones legales inherentes y a satisfacción de **"SALUD"**, de tal manera que la misma continúe garantizando plenamente dichos contratos.

Esta garantía se hará efectiva por la parte proporcional a la que deje de suministrar o cuando **"EL PROVEEDOR"**, no cumpla con las condiciones establecidas en el contrato y/o orden de compra, o incurra en algún supuesto de incumplimiento establecidos en el artículo 23 y 49 bis fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

En caso de existir ampliación al contrato **"EL PROVEEDOR"**, deberá presentar fianza del diez por ciento (10%) del monto total ampliado de acuerdo con las disposiciones legales inherentes y a satisfacción de **"SALUD"**, de tal manera que la misma continúe garantizando plenamente los Servicios.

En caso de existir prórroga para el cumplimiento del servicio **"EL PROVEEDOR"**, deberá presentar la aceptación de la afianzadora en los términos que establece el artículo 179 de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas.

DÉCIMA.- GARANTIA PARA REPARACIÓN DE DAÑO A TERCEROS.- **"EL PROVEEDOR"**, debe presentar fianza de responsabilidad civil a favor de los Servicios de Salud de Durango, la cual será entregada dentro de los 10 días hábiles posteriores a la fecha de firma del contrato.

DÉCIMA PRIMERA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- El incumplimiento de las obligaciones que asume **"EL PROVEEDOR"**, por virtud de éste contrato, faculta a **"SALUD"**, para iniciar el procedimiento de rescisión administrativa del contrato y/o pedido, sin ninguna responsabilidad para **"SALUD"**. Dicha rescisión operará de pleno derecho y sin necesidad de declaración judicial, bastando para ello que **"SALUD"**, comuniquen a **"EL PROVEEDOR"**, por escrito tal determinación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Estado de Durango.

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

DÉCIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.- "SALUD" requerirán por escrito a "EL PROVEEDOR", para que dentro de los 10 (diez) días naturales, contados a partir del incumplimiento de cualquiera de las obligaciones consignadas en este contrato, las subsane o manifieste lo que a su derecho convenga. Si "EL PROVEEDOR", no cumpliere satisfactoriamente dicho requerimiento a juicio de "SALUD", este podrá ejercitar el derecho de rescisión previsto en el artículo 49 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA TERCERA.- MODIFICACIONES QUE PODRÁN EFECTUARSE.-

A.-MODIFICACIONES A LAS CANTIDADES.- De conformidad con el artículo 46 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, dentro de su presupuesto aprobado y disponible "SALUD", por razones fundadas podrá modificar los contratos, en cuanto aun este vigente tal contrato en lo relativo a la cantidad fincada, siempre y cuando no se modifique en el total más del 15% de las cantidades originales por partida y se respete el precio pactado.

Para el caso de que la circunstancia antes mencionada ocurra, las fechas de entrega correspondientes y las cantidades adicionales solicitadas, serán proporcionadas a "EL PROVEEDOR" según las necesidades.

B.-MODIFICACIONES AL CONTRATO.- Con fundamento en el artículo 47 de la Ley Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cualquier modificación a los contratos deberá formalizarse por escrito, no habrá modificaciones que se refieran a aumentos, pagos progresivos, especificaciones y en general cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

DÉCIMA CUARTA.- LICENCIAS.- "EL PROVEEDOR", se hace responsable de contar con las licencias, autorizaciones y/o permisos que requiera la prestación del servicio objeto del presente contrato y que conforme a otras disposiciones sea necesario contar para la celebración del presente instrumento.

DÉCIMA QUINTA.- INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- Con fundamento en el artículo 62 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, cuando a juicio de "SALUD", existan circunstancias que le puedan provocar pérdidas o costos adicionales, los Servicios de Salud de Durango procederá a solicitar a la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango, la suspensión o cancelación del registro en el padrón de proveedores en el caso de que "EL PROVEEDOR", no cumpla con las condiciones del contrato y/o la orden de compra (fecha límite de entrega, cantidad, calidad, etc.) por causas imputables a "EL PROVEEDOR", además de hacer efectiva la garantía de cumplimiento y/o aplicar la sanción correspondiente.

DÉCIMA SEXTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS/PEDIDOS.- "SALUD", podrán dar por terminados los contratos/órdenes de compra, cuando concurran razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al estado, o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato/pedido, conforme a lo dispuesto en el artículo 49 bis último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango.

DÉCIMA SÉPTIMA.- INTERVENCIÓN.- La Secretaría de Hacienda y Crédito Público y en su caso la Secretaría de Contraloría del Estado de Durango, tendrán la intervención que las Leyes y Reglamentos les señalen en la celebración y cumplimiento de éste contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- Para dar cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación "EL PROVEEDOR", deberá presentar ante "SALUD", el acuse de recepción con el que compruebe que realizó la solicitud de opinión prevista en la Regla 2.1.27 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2018, publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 22 de diciembre del 2017, o aquella que en el futuro la sustituya la consulta se deberá realizar dentro de los 3 días hábiles a la fecha de la firma de presente.

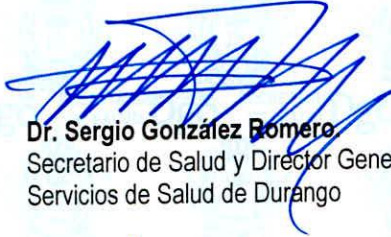
DÉCIMA NOVENA.- LEGISLACIÓN.- "LAS PARTES" suscribientes del presente contrato, se obligan a sujetarse estrictamente para el cumplimiento del presente instrumento, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a las siguientes disposiciones legales, Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Durango, el Código Civil y de Procedimientos Civiles del Estado de Durango.

VIGESIMA.- JURISDICCIÓN.- Para la interpretación y cumplimiento del presente instrumento, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes lo resolverán de común acuerdo y de no ser esto posible, se someten a la jurisdicción de los Tribunales competentes de la Ciudad de Durango, Dgo., por lo tanto "EL PROVEEDOR", renuncia al fuero que por razón de su domicilio presente o futuro pudiera corresponderle.

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Leído el presente contrato y enteradas "AMBAS PARTES" contratantes y debidamente enteradas del contenido y alcance del mismo, lo firman de conformidad en 4 (cuadruplicado) tantos en la Ciudad de Durango, Dgo., el 02 de enero de 2019.

Por "SALUD"



Dr. Sergio González Romero
Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Durango

Por "EL PROVEEDOR"



C. Martha Esmeralda Luna Herrera
Representante Legal



C.P. Ruth María Vázquez Barraza.
Directora Administrativa de Servicios de Salud de Durango

TESTIGOS



Ing. Arturo Preza Cisneros.
Director de Planeación de Servicios de Salud de Durango



Lic. Alan Manzur Cenceros Castañeda.
Subdirector Jurídico de Servicios de Salud de Durango.

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

ANEXO 1

MENUS DEL PERSONAL
DESAYUNOS

SEMANA 1

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

SEMANA 2

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Gorditas de Maíz (2pz) Asado rojo y deshebrada(3oz x pza)	Tacos de canasta(rajas c/queso, pollo en salsa verde, prensado, molida)	Chilaquiles rojos salados (10 oz)	Sopes (deshebrada, molida verde, chicharrón, molida roja)	Tostadas de ceviche (4 pzas) (4 oz ceviche x pza)	Pastel azteca (10 oz)	Tacos de cochinita (4 pzas)(3 oz carne x pza)

5446

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Guarnición	Ensalada(lechuga, tomate y cebolla) (6 oz)	Frijoles c/queso (6 oz)	Frijoles (6 oz)	Ensalada (6 oz)	Limón	Ensalada (6 oz)	Frijoles (6 oz)
Comp 1	Frijoles refritos (6 oz), Tortillas de maíz (4 pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Lechuga verde, crema, limones (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Catsup	Frijoles(6 oz)	Verdura (6 oz)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas, crema y limones	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
2da opción	Huevo c/salchicha (10 oz)	Papas c/chorizo (10 oz)	Huevos divorciados c/pico de gallo (10 oz)	Huevo ala mexicana (10 oz)	Molletes c/jamón (2 pzas)	Enfrijoladas (4 pz)	Huevos divorciados(2 pzas)
Postre	Pan dulce grande	Gelatina leche c/fruta (6 oz)	Cupcake de limón c/fresa (6 oz)	Sándwich de mermelada de fresa	Pay de queso y zaramoras (6 oz)	Volteado de piña (6 oz)	Pan dulce grande
Bebida	Jugo de naranja, chocomilk	Jugo de naranja, licuado de plátano	Jugo de naranja, licuado de fresa	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, choco milk	Jugo de naranja, licuado plátano	Jugo de naranja, licuado fresa

SEMANA 3

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

5447

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 4

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

SEMANA 5

Desayuno	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Huevos montados con salchicha (2 pzas)	Chilaquiles en salsa de tomate con habanero y pollo (10 oz)	Huevo con vegetales (10 oz)	Tacos rancheros (chicharrón prensado, deshebrada, picadillo rojo, rajas c/queso(4 pzas)	Huevo con queso (10 oz)	Chimichangas de rajas con queso y prensado (2 pz)	Picadillo rojo con papas (10 oz)
Guarnición	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)	Frijoles charros (6 oz)	Frijoles c/ queso (6 oz)	Frijoles c/chorizo (6 oz)	Ensalada verde (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)

5449
A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Comp 1	Variedad de salsa	Crema, cebolla	Tortillas de maíz (4 pz)	Tortillas de maíz (4 pz)	Salchichas fritas (2 pz)	Variedad de salsas	Tortillas maíz (4pz)
Comp 2	Tortillas de maíz (4 pz)	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Variedad de salsa	Frijoles refritos (6 oz)	Variedad de salsa
2da opción	Huevo perdido (10 oz)	Huevo estrellado (10 oz)	Huevo con salchicha (10 oz)	Cereal Variedad 1/2 litro	Huevo chorizo (10 oz)	Machaca c/ huevo (10 oz)	Huevo con nopales (10 oz)
Postre	Arroz c/leche (6oz)	Coctel de fruta (6 oz)	Plátano con crema (6 oz)	Manzana y guayaba con yogurth (6 oz)	Pan tostado con mermelada	Papaya c/ miel y amaranto	Pan dulce grande
Bebida	Jugo de naranja, licuado de plátano	Licuado de fresa, jugo de naranja	Jugo de naranja, chocomilk	Leche, jugo de naranja	Jugo de naranja, licuado de mango	Jugo de naranja, licuado de fresa	Jugo de naranja, licuado de plátano

SEMANA 6

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

COMIDAS

SEMANA 1

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

SEMANA 2

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Caldo tlalpeño (1/2 litro)	Chiles rellenos(molida y queso) 6 oz x pza)	Milanesa empanizada	Pescado empapelado c/vegetales	Chuletas corte 7 (2 pzas)	Pollo al chipotle (10 oz)	Asado rojo (10 oz)
Guarn. 1	Arroz blanco (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)	Puré de papa (6 oz)	Arroz Blanco (6 oz)	Puré de papa (6 oz)	Arroz blanco (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)

5451

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Guarn. 2	Guacamole (6 oz), limo, queso	Salsa de tomate, crema	Ensaladas variada (6 oz)	Crema de brócoli c/crotones (8 oz)	Ensaladas variada (6 oz), cebollas asada	Frijoles refritos (8 oz)	Tortillas de maíz (4 pzas)
Comp. 1	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Aderezo mil islas	Tortillas maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Tortillas de maíz (4pz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp 2	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Piña c/limón y chile (6 oz)	Volteado de pera (6 oz)	Uvas c/crema (6 oz)	Durazno en almíbar (6 oz)	Tiramisú (6 oz)	Gelatina de café c/crema (6 oz)	Flan c/caramelo (6 oz)

SEMANA 3

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

5452

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 4

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

SEMANA 5

Comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Plato fuerte	Pescado a la plancha (10 oz)	Pechuga de pollo rellena (10 oz)	Calabaza rellenas de molida y queso (10 oz)	Hamburguesa	Tostadas de pollo (4 pz)	Pastel de carne (10 oz)	Pollo a la poblana (10 oz)
Guarn. 1	Ensalada Griega (6 oz)	Espaguete rojo (6 oz)	Arroz rojo (6oz)	Lechuga, tomate (6 oz)	Guacamole (6 oz)	puré de papa (6 oz)	Arroz rojo (6 oz)
Guarn. 2	Puré de papa (6 oz)	Crema de champiñones (8 oz)	Lentejas (8 oz)	pina en almibar	Ensalada verde(6 oz)	Verduras al vapor (6 oz)	Frijoles refritos (6 oz)
Comp. 1	Graby	Variedad de salsas	Tortillas maíz (4pz)	Papas gajo (6 oz)	Sopa de fideo (8 oz)	Graby champiñones	Tortillas maíz (4pz)

5453

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Comp 2	Tortillas maíz (4pz)	Cuernitos (2 pzas)	Variedad de salsas	Chiles en vinagre, cátsup	limones , salsa, crema	Tortillas maíz (4pz)	Variedad de salsas
Bebida	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas	Agua de frutas
Postre	Fresas c/crema (6 oz)	Pay de queso con nuez (6 oz)	Gelatina de mosaico (6 oz)	Pepino, zanahoria, jicama c/chile y limón (6 oz)	Bombones con manzana, nuez, crema (6 oz)	copa de chocolate con queso crema (6 oz)	Gelatina de coco (6 oz)

SEMANA 6

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

5454

A




CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

CENA

SEMANA 1

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

SEMANA 2

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

5455

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

	Café	Café	Café			Café	
Postre	Papaya c/amaranto y miel (6 oz)	Arroz c/leche (6 oz)	Durazno en almibar (6 oz)	Bombones c/manzana y crema (6 oz)	Pay de guayaba (6 oz)	flan de café (6 oz)	Tarta de manzana (6 oz)

SEMANA 3

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

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 4

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

SEMANA 5

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

5457

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 6

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

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

COLACIÓN

SEMANA 1

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

SEMANA 2

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

5459

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 3

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

SEMANA 4

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

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

SEMANA 5

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

SEMANA 6

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

MENUS DE PACIENTES DESAYUNOS Y POSTRES

SEMANA 1

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

5462

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Bebida	Leche, Té de manzanilla (12 oz)	Atole de galleta (12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Avena(12 oz)	Atole de maíz (12 oz)	Avena (12 oz)	Atole de galleta (12 oz)
---------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------	-----------------------	---------------	--------------------------

POSTRES

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

SEMANA 2

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

5463

A

COMIDA

SEMANA 1

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

5464

A





CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

							Tort. maíz (2pz)
Bebida (*Db c/splenda)	Agua de melón (12 oz)	Agua de pepino c/limón (12 oz)	Agua de guayaba (12 oz)	Agua de Jamaica (12 oz)	Agua de limón (12 oz)	Agua de papaya (12 oz)	Agua de sandía (Db: Agua de Jamaica)(12 oz)

POSTRES

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

SEMANA 2

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

5465

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

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

5466

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

POSTRES

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

CENA
SEMANA 1

CENA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Sánd. blanco sencillo (2 jamón, 1 reb queso amarillo) Ensalada verde (6 oz)	Entomatadas 4: (3oz panela x pza) Salsa tomate (6oz) 1 c de crema Calaba. c/chayote (6oz)	Empanadas picadillo 2: (4oz picadillo x pz) Ensalada verde (6oz)	Ensalada de pollo c/verdura (10 oz) Ensalada rusa (6 oz) Gall. Saladas (3 paq)	Quesad. Maíz, 3: (3 oz de queso chihuah x pza) Ensalada de nopales(6oz)	Papas en salsa c/pollo (10 oz) Pan blanco (2pza)	Cereal All bran con amaranto (10 oz) 1/2 plátano y té de manzanilla
Blanda	Sánd. blanco sencillo (2 jamón, 1 reb queso amarillo)	Entomatadas 4: (3oz panela x pza) Salsa tomate (6oz) 1 c de	Tacos de picadillo 3: (3oz picadillo x pz) Chayote y zanaho (6oz)	Ensalada de pollo c/verdura (6oz) Sopa de	Tacos de panela: 3 pza (3 oz x	Papas en salsa c/pollo (10 oz) Pan blanco (2pza)	Cereal Corn Flakes (10 oz)

5467

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

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

5468

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

POSTRES

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

SEMANA 2

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

5469

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

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

POSTRES

Cena	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Normal	Yogur c/guayaba (4 oz)	Gelatina c/melón (4 oz)	Papaya (4 oz)	Galletas de coco (4)	Melón (4 oz)	Guayaba (2 pzas)	Pudín de nuez (4 oz)
Blanda	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina (4 oz)	Papaya (4 oz)	Galletas de coco (4)	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Pudín de nuez (4 oz)
Astringente	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Manzana cocida	Manzana cocida	Pera cocida	Guayaba cocida (4 oz)	Pera cocida(4 oz)

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

BL (Hepat, s/i, s/gr. s/cole, s/residuo)	Guayaba cocida (4 oz)	Gelatina light (4 oz)	Papaya (4 oz)	Manzana cocida	Melón (4 oz)	Guayaba cocida(4 oz)	Pera
Diabético, Hiposódico	Guayaba (2 pzas)	Gelatina light (4 oz)	Manzana	Pera	Melón (4 oz)	Guayaba (2 pzas)	Pera

LICUADOS ARTESANALES

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

Tabla de Medición

Pan de Caja	Pieza s/corteza
Maicena	Cucharada (10 ml)
Jugo de Manzana	Mililitros
Pollo	Gramos
Hígado	Gramos

5471

A

Azúcar	Cucharadita (5 ml)
Aceite	Cucharadita (5ml)

DIETAS LÍQUIDAS**Líquidos Claros**

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

Líquidos Completos (Normal)

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

Líquidos Completos para Diabético

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

Líquidos Completos sin Grasa, Hepatopata, sin colecistoquinéticos

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

papilla de manzana (4 oz)	Papilla de guayaba (4 oz)
---------------------------	---------------------------

Líquidos Astringentes

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

MENÚ PARA PAPILLAS

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

5473

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

	oz) Papilla de pera (4 oz)	½ plátano	Papilla de manzana (4 oz)	oz) Papilla de pera (4 oz)	½ plátano	oz) Papilla de pera (4 oz)	Papilla de manzana (4 oz)
--	-------------------------------	-----------	------------------------------	----------------------------------	-----------	----------------------------------	------------------------------

COLACIONES PARA PACIENTES CON DIABETES

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

5474

A

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL HOSPITAL GENERAL 450 Y HOSPITAL DE SALUD MENTAL DR. MIGUEL VALLEBUENO

Notas: Las cantidades pueden sufrir variaciones a la baja o a la alza.

Leído el presente Anexo 1 por **"AMBAS PARTES"**, contratantes y debidamente enteradas del contenido y alcance del mismo, lo firman de conformidad por 4 (cuadruplicado) en la Ciudad de Durango, Dgo., el 02 de enero de 2019.

Por **"SALUD"**

Por **"EL PROVEEDOR"**

Dr. Sergio González Romero.
Secretario de Salud y Director General de Servicios de Salud de Durango

C. Martha Esmeralda Luna Herrera.
Representante Legal

C.P. Ruth María Vázquez Barraza.
Directora Administrativa de los Servicios de Salud de Durango

Ing. Arturo Preza Cisneros.
Director de Planeación de Servicios de Salud de Durango

TESTIGOS
Lic. Alan Manzur Ceniceros Castañeda.
Subdirector Jurídico de Servicios de Salud de Durango