

ANEXO I

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El objeto de la presente solicitud de cotización es la contratación del **Servicio de Alimentación para el Hospital General León**, el cual consta de proveer de dietas especiales a los usuarios hospitalizados y el servicio de alimentación en comedor a becarios y personal adscrito a la Unidad Médica **por un periodo del 01 de septiembre al 31 de diciembre del 2024**.

El proveedor adjudicado deberá realizar las actividades relacionadas con la prestación del servicio objeto de la presente solicitud de cotización y anexos, dentro de las instalaciones del área de cocina del Hospital General León donde se llevará a cabo la preparación y distribución de alimentos en los horarios establecidos en la unidad. Salvo los casos de contingencia en los cuales el proveedor adjudicado deberá preparar y ensamblar los alimentos en una cocina externa de su propiedad, apegándose a la normatividad aplicable.

El presupuesto máximo y mínimo a ejercer durante el periodo de prestación del servicio será de acuerdo a la suficiencia presupuestal del ISAPEG.

Para los casos de contingencia procederá lo siguiente:

- El responsable, a través del Departamento de Nutrición y Dietología, informará por escrito al encargado del servicio de alimentos del proveedor adjudicado describiendo la problemática que se presenta (desastres naturales, contingencia sanitaria, paros laborales, daño en la infraestructura del área de cocina, cuarentena, etc.), para que el proveedor adjudicado inicie su programa para contingencias.
- El periodo de contingencia dependerá de las indicaciones sanitarias de la unidad. El responsable de la Unidad Médica, a través del Departamento de Nutrición y Dietología, informará por escrito al encargado del servicio de alimentos del proveedor adjudicado, el cese de la contingencia y reinicio de actividades normales.
- Cabe mencionar que, en estos casos se seguirá evaluando el servicio y la calidad de la dieta, asistencia y todas las actividades relacionadas con el servicio.

El servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal de la Unidad comprende los servicios de:

I. Servicio de dietas especiales para pacientes:

El servicio de dietas especiales para pacientes consta de la programación, planeación, preparación, ensamble, distribución y entrega de las dietas a pacientes hospitalizados para finalizar con la recolección de loza en las áreas de la Unidad Médica, con base a la solicitud realizada por el Departamento de Nutrición y Dietología.

Las dietas especiales para pacientes deberán contemplar los tiempos de, desayuno, comida, cena y colaciones cuando así se indiquen.

Las dietas especiales para pacientes a solicitar por el Departamento de Nutrición y Dietología se enlistan a continuación, las cuales se detallan en el **Anexo I.I Definición de Tipos de Dietas Especiales, para personal y becarios**.

TIPO DE DIETAS ESPECIALES	
A. Normal	Q. Seca
B. Suave	R. Vegetariana
C. Pediátrico	S. Hepatópata
D. Lactante	T. Laxante
E. Blanda	U. Rica en hierro
F. Nefrópata	V. A complacencia
G. Nefrópata en diálisis	W. Hipoalergénica
H. Líquidos claros	X. Reconstitución fórmula enteral
I. Líquidos generales	Y. Fórmula artesanal
J. Hiposódica	Z. Reconstitución de sucedáneo de leche materna
K. Diabético	AA. Colación para paciente
L. Baja carga microbiana	AB Dieta de contingencia
M. Puré	AC. Dieta para personal y becarios
N. Hiperproteica	AD. Colación para personal y becarios
O. Baja en residuo	AE. Dieta mamá canguro
P. Astringente	

Nota: El número de dietas que será necesario servir diariamente dependerá de lo que se derive del nivel de ocupación de la unidad. Se debe tomar en cuenta que, por efectos de estacionalidad de la actividad hospitalaria, se producen oscilaciones en el curso del año. **(Anexo I.V Promedios Mensuales de Dietas).**

II. Servicio de comedor para becarios y personal

El servicio de comedor para becarios y personal consta de la programación, planeación, preparación y servicio de las dietas a becarios y personal en el área de comedor de la Unidad Médica.

El servicio de alimentación para becarios y personal será para:

- Hospital General León.

Para el servicio de comedor para becarios y personal se deberán contemplar lo siguiente:

- Becarios: desayuno, comida, cena y colación nocturna.
- Personal de fin de semana y días festivos oficiales con jornada de 12 horas laborales: comida
- Personal con jornada de 12 horas laborales: comida.
- Personal de guardia nocturna de 12 horas: colación nocturna.

Tipo de dietas a suministrar

A. Colación nocturna para becarios y personal

B. Dieta para pacientes becarios y personal.

1. Normatividad

El servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal deberá cumplir con las Leyes, Lineamientos y Normas Oficiales Mexicanas aplicables, salvo en aquellos casos que no haga referencia a alguna norma, se tomará como base Normas Internacionales.

Normas Oficiales Mexicanas:

NOM-045-SSA2-2005	Para la vigilancia epidemiológica, prevención y control de las infecciones nosocomiales.
NOM-113-SSA1-1994,	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-114-SSA1-1994	Bienes y servicios método para la determinación de salmonella en alimentos.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la determinación de staphylococcus aureus en alimentos.
NOM-110-SSA1-1994	Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
NOM-127-SSA1-1994	Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
NOM-143-SSA1-1995	Bienes y servicios. Métodos de prueba microbiológicos para alimentos. Determinación de listeria monocytogenes.
PROY-NOM-109-SSA1-1994	Bienes y servicios. Procedimientos para la toma manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
NOM-131-SSA1-2012	Productos y servicios. Fórmulas para lactantes, de continuación y para necesidades especiales de nutrición. Alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Etiquetado.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-605-NORMEX-2018	Alimentos-manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H".
NOM-015-SSA2-2010	"Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus"
NOM-030-SSA2-2009	Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.
NOM-043-SSA2-2012	"Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación"
NOM-007-SSA2-2016	"Para la atención de la mujer durante el embarazo, parto y

	puerperio, y de la persona recién nacida”
NOM-253-SSA1-2012	“Para la disposición de sangre humana y sus componentes con fines terapéuticos”
NOM-001-SSA3-2012	“Educación en Salud. Para la organización y funcionamiento de residencias médicas”
Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la leche materna	
Directrices para la “Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante”, Organización Mundial de la Salud	

2. Infraestructura y equipamiento

El **Hospital General León**, cuentan con el equipamiento básico según la relación descrita en el **Anexo I.VI Inventario** en los cuales se indican las condiciones en que se encuentra el equipo.

Derivado del inventario citado anteriormente, el proveedor deberá firmar un resguardo de corresponsabilidad con la Unidad para el equipo y utensilios que le serán prestados, dicho resguardo será elaborado por el Hospital correspondiente.

El proveedor adjudicado deberá considerar el reemplazo del equipo y/o utensilios que al inicio de operaciones por el uso ya se encuentren obsoletos, reportando al ISAPEG para su baja del inventario y realizar el remplazo por parte del proveedor adjudicado, para el equipo mayor o que requiera importación será en un plazo de 21 días hábiles, mientras que para los equipos menores y utensilios empleados durante la prestación del servicio, se considerará un plazo de 72 horas para su remplazos*. El equipo antes referido, será propiedad del ISAPEG, debiendo el proveedor adjudicado entregar el comprobante fiscal digital con los datos fiscales de ISAPEG a la entrega del equipo o utensilios antes mencionados.

***Nota:** En el caso de contingencia, el proveedor adjudicado podrá considerar el reemplazo de utensilios y equipo menor en un plazo máximo de 30 días hábiles, un plazo máximo de 45 días hábiles para el equipo mayor, y 60 días hábiles como máximo para aquellos casos que requieran importación.

Una vez iniciando operaciones, deberá actualizar el inventario de loza, equipo y utensilios cada 21 días, haciéndolo de conocimiento al Departamento de Nutrición y Dietología incluyendo las fechas de reemplazo de bajas o equipos que ya no funcionen de manera adecuada para el servicio, acorde a los tiempos señalados en el presente anexo según corresponda.

- **Hospital General León**, el área de cocina-comedor cuenta con:

- Bahía de descarga
- Área de comedor
- Área de autoservicio
- Área de lavado de loza de comedor
- Área de ensamble de dietas hospitalarias
- Área de reconstitución de fórmulas lácteas y fórmulas enterales
- Área de descarga de carros, lavado de loza y almacén de loza de hospitalización
- Área de cocina caliente
- Área de lavado y almacén de loza de cocina caliente
- Área de preparaciones oncopediatria
- Área de preparaciones previas cocina fría ensamble
- Área de recepción y trasvase
- Almacén de frutas y verduras
- Cámara de refrigeración
- Cámara de congelación
- Almacén de secos y desechables
- Almacén de químicos

-Baños de personal y séptico.

3. Condiciones generales del servicio

El proveedor adjudicado deberá considerar el abastecimiento de gas (butano) para el adecuado funcionamiento del servicio debiendo considerar el mantenimiento de las instalaciones de gas estacionario correspondiente al área de cocina de la Unidad Médica. A este respecto, deberá compartir en tiempo y forma el comprobante de pago de los consumos mensuales correspondientes, a fin de contar con la información necesaria para trámite de pago y aclaraciones en el Departamento de Recursos Financieros de la Unidad.

El proveedor adjudicado deberá de acatar las Disposiciones Internas de cada Hospital, derivado de la normatividad vigente. **Anexo I.II Reglamento Interno del Hospital General León en material de prestación de servicios de atención médica**, el reglamento será proporcionado por el responsable de la Unidad.

El proveedor adjudicado deberá considerar que personal de Nutrición propio de la Unidad Hospitalaria se encontrará dentro del área de operación del servicio de alimentos desempeñando actividades de supervisión e intervención directamente con el personal, y exclusivamente con el encargado que sea designado por el proveedor del servicio y en coordinación con los supervisores nutriólogos

El proveedor adjudicado, deberá llevar el control diario de las dietas suministradas a pacientes y personal becario y adscrito, por medio del formato establecido en los **Anexos I.VII Reporte de Dietas**, los cuales deberán ser validados por el Jefe de Nutrición en turno de cada Unidad, por tanto, el proveedor adjudicado deberá considerar para su llenado únicamente las dietas como se señalan en los Puntos I. Servicio de dietas especiales para pacientes y II. Servicio de comedor para becarios y personal del presente Anexo.

El proveedor adjudicado deberá presentar al Departamento de Nutrición de la Unidad Médica, la charola muestra de los alimentos a proporcionar previo ensamble de las charolas y barra de servicio, según se indique, por cada tiempo de comida.

Los controles del servicio de comedor para becarios y personal deberán ser llevados diariamente por medio de los formatos que para tal efecto señale la Unidad, dichos formatos serán el respaldo de los totales de dietas reportados en los **Anexos I.VII Reporte de Dietas**.

Contar con la señalización mínima para garantizar la seguridad de los usuarios y trabajadores en el área. La cual deberá incluir: salidas de emergencia, restricciones de paso, advertencia de cuidado, uso de uniforme completo y gafete al entrar, lugar para lavado de manos, cámaras de refrigeración.

El proveedor adjudicado deberá aportar todo el equipamiento, maquinaria y utensilios que considere necesarios para la óptima prestación del servicio por el cual se contrata.

4. Del personal

El proveedor adjudicado deberá cumplir con los tiempos de servicio que se indica para la Unidad los 365 días del año, considerando personal adicional cubre descansos y días festivos, independiente de los periodos vacacionales programados de su personal, permisos, inasistencias e incapacidades.

El proveedor adjudicado deberá contar con el personal solicitado el cual cumplirán con las obligaciones señaladas en el apartado 4.1, mismo que se enlista a continuación:

Para el Hospital General León (24 HORAS LOS 365 DÍAS DEL AÑO)

PERSONAL	LUNES A DOMINGO		
	TURNO MATUTINO	TURNO VESPERTINO	TURNO NOCTURNO
*ENCARGADO GENERAL DE TURNO	1		
LICENCIADOS EN NUTRICION (SUPERVISOR GENERAL)	2	2	0
*HIGIENISTA	1	1	
*LICENCIADO EN GASTRONOMIA (CHEF EJECUTIVO)	1		
TÉCNICO EN GASTRONOMÍA (SOUS CHEF, UNO EXCLUSIVO ONCOPEDIATRÍA)	2	2	0
COCINERO JEFE DE COCINA	1	1	
COCINEROS	2	2	1
AUXILIARES COCINEROS DE DIETAS	5	5	1
*ENCARGADO DE ALMACÉN	1		
AYUDANTE DE ALMACÉN	2	1	0
AUXILIARES EXCLUSIVOS PARA HOSPITALIZACIÓN	9	9	0
ENCARGADO DE LABORATORIO DE SUCEDANEOS Y FÓRMULAS ENTERALES	2	2	2
AUXILIARES EXCLUSIVOS PARA BARRA Y COMEDOR	2	2	0
TOTAL POR TURNO	31	27	4
TOTAL DE PERSONAL REQUERIDO (*Se incluye al personal con horario combinado)	62		

La cantidad de personal referenciada para la Unidad Médica, se propone como la plantilla mínima a cubrir, por lo que, en caso de que la demanda en cantidad de dietas se incremente o por necesidades del servicio, el proveedor adjudicado se obliga a incrementar o reducir, acorde a las necesidades y en forma proporcional, la plantilla de personal para cumplir con la demanda y horarios de servicio, previo acuerdo con la Unidad Médica.

Para la partida I **Hospital General León**, dentro del personal solicitado en plantilla deberá considerar que:

- Un cocinero, técnico en gastronomía y un auxiliar de hospitalización por turno, serán asignados como exclusivos para la preparación, ensamble y distribución del servicio de dietas en pediatría y oncopediatría.
- El personal asignado como auxiliar de hospitalización, deberá realizar el ensamble de las dietas correspondientes al servicio en que realizará la repartición, debiendo tener pleno conocimiento de los tipos de dietas que son transportadas en los carros de servicio, con la siguiente distribución del personal:

Servicio	UA / UPed	Ginecología	Pediatría	Cirugía	TyO /UCIA UTIA	Medicina Interna	Oncopediatría	Auxiliar comodín
Auxiliares exclusivos hospitalización	1	1	1	1	1	1	1	2*

**El auxiliar comodín apoyará en los diferentes servicios de hospitalización para la entrega de dietas, dependiendo de la ocupación en piso, para agilizar la entrega en los servicios.*

Durante todo el horario del servicio deberá estar siempre presente el Licenciado en Nutrición quien tendrá las funciones de Encargado General de Turno, el cual se limitará a las funciones propias del servicio de alimentos señaladas en el **Anexo I.XII Funciones del Encargado General**, evitando dar indicaciones verbales o escritas a personal de la Unidad, y/o pacientes o familiares de los mismos.

Las indicaciones por parte de las nutriólogas del área clínica del Departamento de Nutrición y Dietología serán directamente con el Licenciado/a en Nutrición que funge como supervisor del turno que sea designado por parte del proveedor adjudicado.

4.1 Perfil del personal

4.1.1. Encargado general de turno

Contar con licenciatura en nutrición, de preferencia con diplomado, especialidad o post-grado en administración, con amplio conocimiento en el manejo del área de servicio higiénico de alimentos, aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018 y con conocimiento en la elaboración de alimentos.

- a) Deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietología dentro de los primeros 15 días posteriores al inicio del servicio la siguiente documentación:
- Currículum vitae donde especifique su experiencia en el manejo higiénico de dietas de pacientes, acompañado de:
 - Copia simple de su cédula profesional.
 - Dos cartas de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional, relacionado con las funciones de encargado o supervisor del servicio de alimentos especificadas en el **Anexo I.XII**, en la cual se avale la experiencia en el ramo, indicando la cantidad de personal a su cargo y las funciones realizadas, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.
 - Presentar plan de trabajo en formato libre para cumplir con el servicio solicitado.
 - Comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.2. Licenciado(a) en Nutrición (Supervisor de Turno)

Contar con licenciatura en nutrición, con amplio conocimiento y experiencia en manejo higiénico de alimentos, aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, elaboración y ensamble de dietas especiales para personal y pacientes, supervisión, coordinación y organización de personal.

- a) Deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietología dentro de los primeros 15 días posteriores al inicio del servicio la siguiente documentación:
- Currículum vitae donde especifique experiencia la supervisión del servicio de alimentos hospitalario, coordinación de personal, manejo higiénico de alimentos y diseño de dietas de pacientes, acompañado de:
 - Copia simple de su cédula profesional.
 - Dos cartas de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional relacionado con el manejo,

preparación y ensamble de dietas, en la cual se avale la experiencia en el ramo, indicando la cantidad de personal a su cargo y las funciones realizadas, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

- Comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.3. Licenciado(a) en Gastronomía (Chef ejecutivo)

Contar con licenciatura en gastronomía, con experiencia en manejo higiénico de alimentos, aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, gastronomía hospitalaria, estandarización de las recetas, planeación de menú, entrenamiento de personal, supervisión y coordinación, control de insumos, con amplio conocimiento en la elaboración de dietas especiales y sobre la elaboración de alimentos para personal y pacientes.

- a) Deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietología dentro de los primeros 15 días posteriores al inicio del servicio la siguiente documentación:
- Currículum vitae donde especifique experiencia en la programación y supervisión de la recepción de insumos, control de almacenes, mermas, elaboración de minutas, manuales de dietas especiales para pacientes, en el manejo de dietas de pacientes, acompañado de:
 - Copia simple de su cédula profesional.
 - Dos cartas de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional relacionado con la planeación, preparación y presentación de las dietas, en la cual se avale la experiencia en el ramo, indicando la cantidad de personal a su cargo y las funciones realizadas, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.
 - Comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.4. Técnico en gastronomía (sous-chef)

Contar mínimo con carrera técnica en gastronomía, con experiencia en manejo higiénico de alimentos, aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, supervisión del funcionamiento de la cocina y seguimiento de las indicaciones del chef ejecutivo, así como amplio conocimiento en la elaboración de dietas especiales y sobre la elaboración de alimentos para personal y pacientes.

- a) Deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietología dentro de los primeros 15 días posteriores al inicio del servicio la siguiente documentación:
- Currículum vitae donde especifique experiencia en aplicación del manejo higiénico de alimentos, control de temperaturas, elaboración de dietas de pacientes, supervisión de personal de cocina, y presentación adecuada y atractiva de platillos, acompañado de:
 - Copia simple de su cédula profesional.
 - Dos cartas de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional relacionado con la planeación, preparación y presentación de las dietas, en la cual se avale la experiencia en el ramo, indicando la cantidad de personal a su cargo y las funciones realizadas, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.
 - Comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.5. Higienista

Contar con licenciatura en nutrición o Ingeniero en Alimentos o Químico Farmacobiólogo o Químico en Alimentos con amplio conocimiento en todos los procesos y puntos críticos de la manipulación y manejo higiénico de alimentos, control de almacenes, experiencia con la aplicación de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018 y normatividad aplicable.

- a) Deberá presentar al Departamento de Nutrición y Dietología dentro de los primeros 15 días posteriores al inicio del servicio la siguiente documentación:
- Currículum vitae donde especifique experiencia en la supervisión de comedores hospitalarios acompañado de:
 - Copia simple de su cédula profesional.
 - Dos cartas de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional relacionado con la supervisión de los procesos de preparación y manipulación de alimentos desde su recepción hasta salida de dietas, en la cual se avale la experiencia en el ramo, indicando la cantidad de personal a su cargo y las funciones realizadas, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.
 - Comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.6. Auxiliares cocineros de dietas

Contar con experiencia en el manejo higiénico de alimentos, anexando a su expediente personal: copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio profesional relacionado como auxiliar de cocina de dietas, en la cual se avale la experiencia en el ramo con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.7. Encargado de almacén (de alimentos)

Contar con experiencia en almacén de víveres. (organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009 y NMX-F-605-NORMEX-2018, manejo de Cardex, control de mermas, etc.), anexando a su expediente personal Currículum vitae donde especifique experiencia como encargado de almacén (víveres), copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por el establecimiento de trabajo donde haya adquirido su experiencia como encargado de almacén de víveres, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.8. Ayudante de almacén

Contar con experiencia en almacén de víveres anexando a su expediente personal: Currículum vitae donde especifique experiencia como encargado de almacén (víveres), copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por el establecimiento de trabajo donde haya adquirido su experiencia como auxiliar de almacén de víveres, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por

COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.9. Cocinero jefe de cocina

Contar con experiencia en la selección, preparación y elaboración de dietas especiales, comida hospitalaria y para comedor, así como manejo higiénico de alimentos, deberá anexar a su expediente personal la siguiente documentación: Currículum vitae donde especifique experiencia en el manejo de dietas de pacientes, copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio relacionado como cocinero en jefe, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.10. Cocinero general

Contar con experiencia en la selección, preparación y elaboración de dietas especiales, comida hospitalaria y para comedor, así como manejo higiénico de alimentos, deberá anexar a su expediente personal la siguiente documentación: Currículum vitae donde especifique experiencia en el manejo de dietas de pacientes, copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio relacionado como cocinero, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.11. Auxiliares exclusivos para hospitalización

Contar con conocimiento en manejo higiénico de alimentos, dietas especiales, hospitalarias, así como experiencia en montaje, distribución de las mismas a pacientes hospitalizados y actitud de servicio, anexando a su expediente la siguiente documentación: Currículum vitae donde especifique experiencia en el manejo higiénico de alimentos así como en el manejo de dietas de pacientes, copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio relacionado como auxiliar en hospitalización, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.12. Auxiliares exclusivos para barra y comedor

Experiencia en servicio de alimentos en comedor y manejo higiénico, así como actitud de servicio, anexando a su expediente personal la siguiente documentación: presentar Currículum vitae donde especifique experiencia en servicio de alimentos en comedor, así como actitud de servicio, copia simple de certificado de secundaria, carta de recomendación firmada, emitida por el establecimiento de trabajo donde haya adquirido su experiencia en el área de comedor, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.13. Encargado del laboratorio de sucedáneos y fórmulas enterales

Deberá contar con conocimiento en dietas especiales, hospitalarias y experiencia en embalaje, distribución de las mismas a pacientes hospitalizados y actitud de servicio, anexando a su

expediente personal la siguiente documentación: Currículum vitae donde especifique experiencia en el manejo de dietas de pacientes, copia simple de certificado de preparatoria o bachillerato, carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio relacionado como auxiliar en hospitalización, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización y comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

4.1.14. Encargado de lavado de loza, utensilios y equipo

Contar con experiencia en servicio de alimentos, anexando a su expediente la siguiente documentación: Carta de recomendación original firmada, emitida por instituciones de salud públicas o privadas donde haya o esté prestando su servicio relacionado como encargado de lavado de loza, utensilios y equipo, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización, comprobante de su participación en el curso en el manejo higiénico de alimentos, emitida por COFEPRIS o regulación sanitaria, con antigüedad no mayor a un año con respecto a la presente solicitud de cotización.

El Encargado General de turno de la empresa adjudicada, deberá contar en su área de trabajo, con la información requerida del personal, misma que estará a disposición del Departamento de Nutrición y Dietología para su revisión.

El personal del proveedor adjudicado deberá realizar un primer registro de asistencia en los formatos que para tal efecto establezca el ISAPEG, que diariamente se cotejará y validará por ambas partes; al cierre de mes deberá concentrarse la información para evaluar y ponderar el cumplimiento de lo señalado en el punto cinco de la Asistencia del **Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos**. En caso de que el proveedor adjudicado sea acreedor a un descuento por no cubrir las inasistencias, incapacidades o vacaciones del personal, deberá acompañar dicho anexo con la documental soporte que respalde la aplicación del descuento. Este registro será independiente al control interno del proveedor adjudicado.

El proveedor adjudicado deberá cubrir las inasistencias de su personal en un plazo máximo de 2 horas, contados a partir de la notificación vía correo electrónico por parte del Servicio de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica al correo que para tal efecto proporcione el proveedor adjudicado, cuando estos no se registren dentro del tiempo señalado como tolerancia acorde a la hora de ingreso por turno, a fin de que los servicios solicitados se realicen en las mejores condiciones en la Unidad. Teniendo como plazo máximo una semana para cubrir las vacantes de manera definitiva, debiendo considerar los movimientos necesarios de su personal activo para tener cubiertas las posiciones.

El proveedor adjudicado será responsable en todo momento del personal que ocupe para la prestación del servicio, deslindando al ISAPEG de cualquier responsabilidad de tipo laboral, civil, penal, administrativa y de seguridad social o de cualquier otra índole derivada de la prestación del mismo. Haciéndolo del conocimiento al personal a su ingreso laboral.

En caso de que durante el periodo de vigencia del contrato sea necesario cambio de personal para el apoyo técnico o puestos gerenciales de confianza por parte del proveedor, se deberá dar aviso al representante del ISAPEG con siete días de anticipación, permitiendo realizar la revisión de los Currículums de los candidatos para su visto bueno y comprobar que el personal de nuevo ingreso cuenta con las capacidades y experiencia requeridas para la atención del servicio debiendo presentar los documentos solicitados en los puntos 4.1.1 al 4.1.13, y una vez autorizado dar aviso a la Unidad Médica; así mismo el Departamento de Nutrición y Dietología podrá solicitar el cambio del personal de apoyo técnico o puestos gerenciales de confianza cuando acorde a lo observado en la operación y resultados de cédulas de evaluación operativas, de desempeño o incidencias a repetición, se considere que este no cumple en tiempo, forma y de manera adecuada con las funciones y responsabilidades básicas enunciadas y esperadas acorde al perfil de su puesto.

Nota: Las cartas de recomendación solicitadas, deberán ser presentadas en hoja membretada de la Institución que la emite, con sello de la misma, firmada y validada por el Jefe del área encargada de la supervisión y ejecución del servicio, con datos de contacto de la persona que firma la carta (puesto, correo y teléfono).

5. Capacitación

El proveedor adjudicado deberá capacitar a su personal en:

- 5.1 Manejo higiénico de alimentos
- 5.2 Calidad en la atención y servicio
- 5.3 Dietoterapia
- 5.4 Manejo de equivalentes, gramajes y ensamble adecuado de dietas
- 5.5 Técnicas culinarias
- 5.6 Seguridad laboral y prevención de accidentes en el trabajo
- 5.7 Manejo de extintores
- 5.8 Prevención de enfermedades de transmisión por alimentos
- 5.9 Prevención de infecciones nosocomiales
- 5.10 Liderazgo (puestos gerenciales)

Las capacitaciones de los puntos 5.1 al 5.4 deberán realizarse una semana previa al arranque de operaciones y mantenerse en constante reforzamiento de manera bimestral, debiendo entregar al Jefe de Nutrición y Dietología el calendario con la programación de las mismas, cartas descriptivas, lista de asistencia (nombre, puesto, firma), evaluaciones (inicial y final) evidencia fotográfica y constancias, los primeros 3 días hábiles posteriores a la capacitación. En el caso del personal de nuevo ingreso deberá capacitársele de forma inmediata.

La capacitación del resto de los puntos será como mínimo dos veces al año de manera semestral (Una en el primer semestre y una en el segundo semestre) y al personal de nuevo ingreso de forma inmediata, para lo cual deberá entregar al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología, carta descriptiva y lista de asistencia (nombre, puesto, firma), evaluaciones (inicial y final) evidencia fotográfica y constancias, los primeros 5 días hábiles posteriores a la capacitación.

De la misma manera, el personal del proveedor adjudicado deberá participar de manera activa en las capacitaciones o adiestramientos que la Unidad Hospitalaria otorgue y considere necesarias con fines de cumplimiento de puntos críticos para acreditación y/o certificación durante la prestación de sus servicios.

6. Mantenimiento preventivo y correctivo

El proveedor adjudicado deberá garantizar el cuidado y mantenimiento de los equipos, utensilios, instalaciones, y accesorios del área de cocina-comedor de la Unidad, haciendo un buen uso de las mismas, de tal forma que se encuentren en condiciones óptimas de operación y garanticen el servicio oportuno de Alimentos, para lo cual al inicio del contrato por parte de las autoridades correspondientes de la Unidad Médica: Director o Administrador o Jefe del Departamento de Nutrición y Dietología o Jefe de Mantenimiento o Jefe de Inventarios, acompañados del proveedor adjudicado, se realizarán inspecciones de las instalaciones, equipos, infraestructura y utensilios en el área de cocina, levantándose el acta entrega-recepción, así como las evaluaciones de acuerdo con lo señalado en el **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor**. Al término del contrato deberá entregarlas en las mismas condiciones que le fueron facilitadas

El calendario solicitado en el **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor**, deberá ser elaborado durante el primer mes de la instalación del servicio, el cual será validado por el área de mantenimiento de la Unidad Médica y entregado posteriormente al Servicio de Nutrición y Dietología

El proveedor adjudicado deberá realizar las acciones de mantenimiento para el adecuado funcionamiento de las cámaras de refrigeración y congelación, minisplits, campanas de extracción, de flujo laminar,

bandas de ensamble, trampas de grasa, esterilizadora, así como instalaciones de aire acondicionado, hidráulicas, eléctricas y de gas al inicio del servicio correspondientes únicamente al área de cocina de la Unidad y de conformidad a los acuerdos tomados en la inspección mensual del espacio físico de la cocina-comedor referenciada en el **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor**.

El proveedor adjudicado deberá hacerse cargo del mantenimiento preventivo y correctivo tanto del equipamiento, instalaciones e infraestructura propiedad del ISAPEG, debiendo considerar sin excepción el reemplazo y/o cambio del equipo y/o sus partes que al inicio de operaciones por el uso ya se encuentren obsoletos, o bien se dañen durante su operación a lo largo del servicio, reportando al ISAPEG para su baja del inventario y realizar el remplazo por parte del proveedor adjudicado, para el equipo mayor o piezas que requiera importación será en un plazo de 21 días, mientras que para los equipos o piezas que sean nacionales un plazo de 72 horas para su remplazo; ya que los equipos y accesorios en su totalidad, así como infraestructura debe encontrarse en óptimas condiciones para el funcionamiento adecuado en la prestación del servicio, el cual incluye el total de equipos correspondientes al área operativa del servicio:

- Techo, puertas, paredes, pisos, plafones, pinturas, ventanas, cristales, llaves, mezcladoras y mobiliario.
- Instalaciones de aire acondicionado, gas, eléctricas e hidráulicas - sanitarias
- Protección contra-incendios
- Equipamiento mayor y menor
- Sistema de inyección y extracción de aire.

7. Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal

Al proveedor adjudicado le serán entregados los 30 menús cíclicos que deberá ejecutar desde el arranque del servicio, los cuales incluyen en cada comida todos los grupos de alimentos, debiendo encargarse de que la presentación **sea visualmente** atractiva (contraste de colores entre grupos de alimentos, empleo de técnicas de corte en frutas y verduras, preparación y presentación variada entre platillos, inclusión de texturas y consistencias variadas) y sabor de estos favorezca su consumo, logrando la nutrición adecuada de los pacientes y personal autorizado. Estos menús deberán ser elaborados conforme al **Anexo I.XV. Menús cíclicos**.

El proveedor adjudicado deberá presentar las impresiones de los montajes correspondientes como parte del desarrollo del manual de dietas con minutas, recetarios y técnica culinaria de los 2340 menús descritos en el **Anexo I.XV Menús cíclicos**, así como los menús de contingencia y acontecimientos especiales dentro de los primeros 30 días naturales del arranque del servicio, acorde al aporte calórico y distribución de equivalentes señalada por el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Unidad Médica.

El proveedor adjudicado proporcionará las cantidades finales de alimentos empleando como referencia el gramaje por alimento señalado en la Segunda Edición del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes, y en seguimiento a los equivalentes señalados por aporte calórico solicitado, requerimientos nutricios y de las necesidades específicas, tanto del Servicio de dietas especiales para pacientes como del Servicio de comedor para becarios y personal, datos que serán proporcionados por el personal del Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica en el **Anexo I.XIV Gramajes por 1 equivalente de cada grupo de alimentos y Anexo I.XVII Distribución de equivalentes por tipo de dieta**.

El servicio deberá cumplir con las leyes de alimentación (completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada); deberá cumplir con las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura y presentación) constando de:

- Entrada (sopa caldosa de verduras o crema)
- Plato fuerte (guiso de carne)

- Guarnición
- Pasta
- Postre
- Complementos
- Bebida

Los menús entregados por el Departamento de Nutrición y Dietología al proveedor adjudicado, podrán ser modificados durante la prestación del servicio por el personal del Departamento de Nutrición y Dietología, para lo cual deberá considerar los cambios en la programación de sus insumos para llevar a cabo la ejecución de estos en un máximo de dos semanas a partir de la fecha de recepción de las modificaciones mediante oficio, de la misma manera, tanto de los menús entregados al arranque del servicio como de las modificaciones solicitadas, el proveedor adjudicado deberá desarrollar las minutas y recetas correspondientes, acorde a los lineamientos y formato de la Coordinación Estatal de Nutrición Hospitalaria y entregarla dentro de los primeros 30 días naturales posteriores al inicio del servicio o de la modificación solicitada, según aplique.

Respecto de la reconstitución de fórmulas (enterales, artesanales y sucedáneos de leche materna, deberá incluir en su propuesta técnica el procedimiento específico a seguir para la elaboración de éste tipo de dietas, en el caso de sucedáneos de leche materna apegarse a lo establecido en el documento "Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante", directrices de la Organización Mundial de la Salud, mismo en el que debe considerar para el caso de la reconstitución de sucedáneos de leche materna, el empleo y abasto de agua purificada embotellada especial para bebé, libre de sodio y con las cantidades adecuadas de calcio y magnesio, el cual será validado por el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital. La Unidad Médica proporcionará los sucedáneos de leche materna en polvo y/o enterales a reconstituir únicamente, estas últimas se pueden reconstituir con leche, fruta, aceite vegetal o cereales, dependiendo de la indicación de Nutrición y Dietología. Para la elaboración de fórmulas artesanales deberá apegarse a lo especificado por el Departamento de Nutrición y Dietología, considerando el stock necesario de los insumos señalados en el **Anexo I.XI Insumos para la elaboración de fórmulas artesanales**.

Para la dieta de contingencia, deberá presentar un manual con 10 menús que cumplan con el aporte calórico-proteico, los cuales deberán entregar copia a la Jefatura de Nutrición y Dietología de cada Hospital al inicio de la instalación del servicio, mismo que deberá ir adjunto a la propuesta técnica considerando los requerimientos solicitados conforme al **Anexo I.XIII Lineamientos para elaboración del manual de dietas**.

El proveedor adjudicado deberá considerar dentro de su propuesta técnica, los menús para acontecimientos y celebraciones especiales tanto para pacientes que tienen prescrita una dieta normal, así como para personal y becarios, en las siguientes fechas:

- 01 enero: Comida para paciente y comida para personal.
- 06 de enero dietas para el área de pediatría: desayuno, comida y cena para paciente.
- 30 de abril dietas para el área de pediatría y oncopediatría: desayuno, comida y cena para paciente.
- 10 de mayo: Comida para el área de ginecología, Comida y colación para personal, así como comida y colación nocturna para el personal de enfermería.
- 3^{er} domingo de junio (Día del padre): Comida y colación para personal.
- 16 de septiembre: comida para paciente, así como, comida y colación para personal y becarios.
- 23 de octubre (Día del médico): Comida y Colación para personal y becarios.
- 24 diciembre: Cena para paciente, Cena y Colación para personal.
- 25 diciembre: Comida para paciente y comida para personal.
- 31 diciembre: Cena para paciente, Cena y Colación para personal.

Las dietas anteriormente mencionadas, deberán ser contempladas en su oferta económica, como una dieta normal.

El proveedor adjudicado deberá entregar el desarrollo de la técnica culinaria del total de los 30 menús cíclicos integrando el manual de dietas, la estandarización de recetas y la estandarización de porciones de acuerdo al aporte calórico proteico conforme al **Anexo I.XIII Lineamientos para elaboración del manual de dietas**, los cuales serán entregados al inicio del servicio a la Jefatura de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica.

Al proveedor que resulte adjudicado, le serán entregados los cuadros de equivalentes, bajo los cuales tendrán que presentar el menú por tipo de dieta.

Para el caso del servicio de oncopediatria en el Hospital General León, los 30 menús a complacencia de este servicio, también le serán proporcionados al proveedor adjudicado, para que este lleve a cabo su ejecución desde el inicio del servicio, debiendo programar y considerar los insumos necesarios; así mismo deberá desarrollar las minutas y recetarios correspondientes, acorde al **Anexo I.XIII Lineamientos para elaboración del manual de dietas** y al formato de la Coordinación Estatal de Nutrición Hospitalaria. Los menús anteriormente mencionados están sujetos a cambios continuos acorde a la rotación y preferencias de los pacientes hospitalizados.

Nota: El manual de dietas que incluye el desarrollo de las minutas deberá entregarse en electrónico en formato Excel en memoria USB al Jefe de Servicio del Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital, así mismo el formato físico deberá entregarse invariablemente engargolado y debidamente identificado.

8. Manuales de procedimientos

El proveedor adjudicado deberá presentar al inicio en físico y mantener en la prestación del servicio los manuales de procedimientos, programa de control de alimentos y control microbiológico, conforme a las correspondientes normas de higiene vigentes, serán presentados al Servicio de Vigilancia Epidemiológica y el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital.

El manual de procedimientos que presente el proveedor adjudicado deberá contener como mínimo:

- Misión, Visión y Valores
- Organigrama, funciones y responsabilidades del personal.
- Proceso: Manipulación y preparación de alimentos con base a la normativa vigente para el manejo higiénico.
- Proceso: Manual de procedimientos para la manipulación, preparación, ensamble y entrega de alimentos en el servicio de oncopediatria.
- Proceso: Manual de procedimientos para Preparación y/o Reconstitución de fórmula enteral, fórmula artesanal y sucedáneos de leche materna (Apegándose a lo establecido en el documento "Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante", directrices de la Organización Mundial de la Salud)
- Proceso: ensamble, entrega y recepción de charolas.
- Proceso: Almacén y manejo de: materia prima, equipo y utensilios, sustancias químicas, alimentos (secos, refrigeración, congelación).
- Proceso: Higiene y sanitización de: personal, loza, equipo, utensilios, áreas/instalaciones de dietología. Incluir actividades de Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, calendario de Fumigación y manejo de residuos sólidos urbanos.
- Proceso: Control de operaciones que garantice la seguridad del paciente.
- Programa de abastecimiento de insumos y calendario de frutas y verduras.
- Programa de procedimiento en caso de contingencias.

Preparación, presentación y distribución de los alimentos:

Deberá realizar la preparación final de los alimentos en la cocina de cada Hospital. El proveedor adjudicado deberá recabar en el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Unidad los formatos de solicitud de dietas (**Anexo I.X Formatos de solicitud de dietas**), con el personal que para tal efecto designe la Unidad Médica.

El proveedor adjudicado deberá proporcionar alimentación a los usuarios de acuerdo a las indicaciones realizadas por el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital:

- Identificando cada una de las dietas con una tarjeta la cual deberá incluir como mínimo: Nombre completo del paciente, fecha de nacimiento, tipo de dieta y aporte calórico, servicio, número de cama (**Anexo I.IX Formato de Etiquetas de Dietas**), estas deberán ser de colores diferentes por tipo de dieta para evitar confusión, los colores serán indicados por el Departamento de Nutrición y Dietología de cada Hospital, siendo estas proporcionadas por el proveedor adjudicado y debiendo considerar su reposición inmediata en caso de bajas por uso continuo. Cumpliendo con los estándares de calidad, cantidad y servicio establecidos en la Normativa Aplicable, y de esta manera garantizar un posible mantenimiento o mejoramiento de la salud de los usuarios.
- Designando un auxiliar exclusivo de hospitalización por servicio, mismo que deberá ensamblar y repartir sus propias dietas, con una rotación mensual
- Al término de la repartición de dietas deberá recabar la firma del personal de enfermería o nutrición del servicio, a fin de validar la entrega completa y correcta de las mismas y su facturación en lo sucesivo
- Al término de la repartición de dietas extras, colaciones programadas y extemporáneas deberá indicar la hora de entrega (que debe corresponder a no más de 30 minutos posteriores a su solicitud) así como recabar la firma del personal de enfermería, familiar, paciente o nutrición del servicio, a fin de validar la entrega completa y correcta de las mismas y su facturación en lo sucesivo.

Los tipos de dieta, deberán prepararse de acuerdo con las definiciones establecidas en el **Anexo I.I Definición tipos de dietas especiales, para personal y becarios**. En el caso de las dietas individualizadas por equivalentes o dietas a complacencia, deberá dar estricto seguimiento a lo solicitado, así como a los horarios señalados.

El proveedor adjudicado deberá proporcionar en el servicio de hospitalización de todo el Hospital agua purificada a libre demanda en jarras tapadas, etiquetadas (fecha, hora, agua fría/caliente) y vasos de polycarbonato y/o agua embotellada necesarios, a los pacientes y/o servicios señalados por el Departamento de Nutrición y Dietología, así como en el servicio de comedor de cada Hospital.

Las jarras deberán ser cambiadas en cada turno de comida o bien en el momento que le sea solicitado.

Respecto de las fórmulas enterales, sucedáneos de leche materna y fórmulas artesanales

- La reconstitución de fórmulas enterales solicitadas por el Departamento de Nutrición y Dietología, deberán prepararse por toma previo a su entrega conforme a los horarios señalados en los formatos de solicitud, contando con la etiqueta correspondiente conforme al **Anexo I.VIII Etiquetas de Fórmulas** y recabando la firma de recibido en las solicitudes de cada paciente acorde al **Anexo I.X Formatos de solicitud de dietas**. (**Las fórmulas enterales a reconstituir serán proporcionadas por la Unidad Hospitalaria**)
- La reconstitución de los sucedáneos de leche materna solicitados por el Departamento de

Nutrición y Dietología, deberá prepararse previo a su entrega y dosificarse 2 tomas por paciente en los horarios que se indican, acorde a lo plasmado en el **Anexo I.X.I Solicitud de reconstitución de sucedáneo**, contando con la etiqueta correspondiente por colores acorde al tipo de sucedáneo empleado (**Anexo I.VIII.I Etiquetas de Sucadáneo de Leche Materna**) y recabando las firmas de recibido del personal de enfermería por cada servicio. (**El sucedáneo de leche materna a reconstituir será proporcionado por la Unidad Hospitalaria**)

- **En caso de requerirse sucedáneo de leche materna extemporáneo, (fuera del horario de solicitud) deberá reconstituirse a acorde a lo señalado en el Anexo I.X.II Solicitud Extra de reconstitución de sucedáneo**
- Únicamente se requiere el servicio de preparación, envase y distribución de las fórmulas enterales y sucedáneos de leche materna
- La etiqueta deberá ser impresa, ser auto adherible y todo insumo necesario deberá ser proporcionado por el proveedor adjudicado.
- Las fórmulas enterales y/o artesanales deberán envasarse en recipientes estériles de polipropileno, en el caso de los sucedáneos de leche materna, deberán envasarse en recipientes estériles de cristal en ambos casos de grado alimenticio, graduados, tapa de plástico de rosca, capacidad de 50 y 100ml, resistentes al proceso de esterilización (autoclave) los cuales deberá proporcionar el proveedor adjudicado, realizando la reposición inmediata en caso de bajas (máximo 21 días), siendo su responsabilidad el cuidado y control de los mismos, sin que esto comprometa la disposición de estos para la entrega de las fórmulas en los servicios.
- En caso de solicitarse la entrega en bolsas enterales, estas últimas serán proporcionadas por el Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica, siendo el área de servicio quien determine el uso.

El proveedor adjudicado deberá además hacerse cargo del transporte, distribución de comidas desde la cocina hasta la mesa de servicio del usuario de cada una de las áreas médicas, así como del control la recolección de bandejas, vasos y cubiertos.

En el caso particular de las áreas Covid o áreas de aislamiento derivadas de una pandemia, así como áreas identificadas como de riesgo de enfermedades infectocontagiosas, los auxiliares de hospitalización serán los responsables de distribuir y entregar las dietas bajo los mecanismos que la autoridad competente determine. Para lo cual el proveedor adjudicado deberá contemplar el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para el personal que ingrese a estas áreas, considerando como mínimo: Bata quirúrgica desechable, cubrebocas y guantes.

Respecto de la presentación de los alimentos ensamblados el proveedor adjudicado deberá apegarse a lo solicitado:

- **Desayunos, comidas, y cenas ordinarias:** deberán servirse ensamblados en charolas isotérmicas con divisiones y tapas, acompañados de cubiertos de acero inoxidable (en el caso del paciente pediátrico emplear cubierto de melamina preferentemente decorado) y vasos de policarbonato con tapa adecuados para uso hospitalario, **de la misma manera las dietas extemporáneas.**
- **Sopas o preparaciones caldosas:** deberá servirlo en tazones de melamina con tapa o debidamente sellados, tomándose como incumplimiento en caso de servirse en vaso o contenedores desechables.
- **Colaciones ordinarias y extemporáneas:** deberá servirse en contenedores de plástico de grado alimenticio, (resistentes a altas y bajas temperaturas, aptos para microondas) con 3 divisiones y tapa hermética, libres de BPA (22.5*22.5*5.5 cm)
- **Dietas en puré, papilla para lactantes, colaciones de yogurt con caseinato de calcio:** deberán servirse en contenedores parfait transparentes de 5 a 8 oz o bien tazones de melamina con tapa de 5 a 8 oz, ambos de plástico de grado alimenticio, libres de BPA, con cuchara incluida
- **Servicio de oncopediatría:** deberá montar las preparaciones en loza preferentemente decorada infantil de melamina (vasos, tazones, platos extendidos, cubiertos, etc.) y presentarlos sobre un mantel/tapete individual de vinilo antideslizante con decorado infantil preferentemente, de la

misma manera las dietas extemporáneas; siendo responsable de su cuidado, recolección completa en piso y reposición inmediata (3 semanas) en caso de pérdidas o bajas.

El proveedor adjudicado debe contar con los insumos suficientes y a tiempo para la preparación y ensamble de dietas, estos deben cumplir con el gramaje adecuado y equivalentes solicitados por el Departamento de Nutrición y Dietología, de acuerdo al **Anexo I.XIV Gramajes por 1 equivalente de cada grupo de alimentos**

En caso extraordinario la modificación del menú del día, deberá notificar por parte del proveedor del servicio de forma inmediata por escrito al Departamento de Nutrición para validación.

El proveedor adjudicado deberá proporcionar y asegurar que los alimentos en preparaciones calientes se entreguen en piso a una temperatura de entre 55°C – 60°C.

El proveedor adjudicado deberá proporcionar los alimentos con la presentación adecuada para su consumo inmediato al servir, para lo cual en su propuesta técnica deberá entregar evidencia fotográfica de la presentación de sus dietas.

Respecto del protocolo de la entrega de dietas en hospitalización, el personal del proveedor adjudicado:

- Deberá saludar cortésmente al paciente, verificando previa entrega de dietas: nombre completo del paciente, fecha de nacimiento y tipo de dieta señalados en la tarjeta de identificación de la charola con la ficha de identificación del paciente
- Deberá portar su uniforme completo y gafete de identificación durante el turno los 365 días del año, así como el equipo de protección que determine el Comité interno de Infecciones nosocomiales también en el momento de la distribución.
- Será responsabilidad del proveedor prestador del servicio, garantizar el uso racional y moderado del teléfono celular o aparatos electrónicos durante su jornada laboral del personal a su cargo.
- Los menús servidos a pacientes que no dispongan de mesas puente para una cómoda utilización de las bandejas normales deberán ser servidos en bandeja de un solo uso (contenedor térmico de tres divisiones desechable #9, cubiertos desechables y vaso desechable con tapa de la medida correspondiente la cual debe cerrar perfectamente), fácilmente manejable y preferentemente biodegradable.
- En el caso de los pacientes que se encuentran aislados, las dietas se dejarán afuera de su habitación en recipientes de un solo uso (contenedor térmico de tres divisiones desechable #9, cubiertos desechables y vaso desechable con tapa de la medida correspondiente la cual debe cerrar perfectamente y los cuales deberán estar identificados correctamente), notificando al personal de enfermería que ya se ha dejado la dieta y/o familiar recabando la firma correspondiente.
- En las terapias médicas con área restringida tales como: Unidad de Cuidados Intensivos Adultos (UCIA), Terapia Intermedia y Unidad de Cuidados Intensivos Pediátricos (UCIP), deberán entregar las dietas en un área neutral al personal de enfermería de cada servicio, ya que no deberán ingresar a estas áreas por seguridad de los pacientes, debiendo igualmente recabar las firmas y horario que validen la entrega completa y adecuada de las dietas solicitadas

ESTIMADO MENSUAL DE UTILIZACIÓN DE LOZA DE UN SOLO USO (DESECHABLE) PARA SERVICIO DE DIETAS ESPECIALES PARA PACIENTES	
SERVICIO	Hospital General León
Urgencias Adultos	6,300
Urgencias Pediátricas	900
Unidad de Cuidados Intensivos Pediátrica (UCIP)	300
Unidad de Cuidados Intensivos Adultos (UCIA)	800
Terapia intermedia	380

Aislados	150
Oncopediatría cena	750
Casos especiales*	360
Oncología quimioterapia	180
Dietas extemporáneas	500
TOTAL	11,020

*NA: No Aplica

*Se considerarán como casos especiales y por tanto justificación de utilización de loza de un solo uso cuando el paciente no pueda tomar sus alimentos en el tiempo destinado para recolección de loza normal.

Deberá cumplir con los tiempos de servicio como se indica en el siguiente cuadro:

TIEMPOS DE SERVICIO PARA EL HOSPITAL GENERAL LEÓN	
Servicio de alimentación (Disponibilidad)	Diario (lunes a domingo) las 24:00 horas
Recolección de solicitudes de dietas pacientes	Desayuno: 08:00 horas Comida: 12:30 horas Cena: 19:00 horas
Servicio de alimentos en hospitalización	Desayuno: 09:30 horas Comida: 14:00 horas Cena: 20:00 horas
Colaciones hospitalización	Colaciones señaladas en lista de dietas: Colación matutina 11:00 horas Vespertina 17:00 horas Colación nocturna: 23:00 horas, mismos que podrán ser modificados acorde a necesidades del paciente. Colaciones extemporáneas que se servirán máximo 30 minutos posteriores a la solicitud: Desayuno: 10:01 a 11:00 horas Comida: 16:01 a 17:00 horas Cena: 20:31 a 21:30 horas
Recolección de charolas/ loza. Hospitalización*	Desayuno: 10:30 horas <ul style="list-style-type: none"> • Oncopediatría: 11:00 horas Comida: 15:00 horas <ul style="list-style-type: none"> • Oncopediatría: 16:00 horas Cena: 21:00 horas <ul style="list-style-type: none"> • Oncopediatría: 22:00 horas.
Dietas extemporáneas	Se solicitarán máximo en los horarios señalados y se servirán máximo en 30 minutos posteriores a la solicitud. Desayuno: 10:00 horas Comida: 16:00 horas Cena: 20:30 horas
Fórmulas enterales, artesanales y lácteas	En los horarios indicados en la solicitud
Recolección de loza dietas extemporáneas	1 hora posterior de haberse servido al usuario Oncopediatría: 2 horas
Servicio de comedor para becarios y personal	Desayuno: 07:00 a 10:00 horas Comida: 13:00 a 16:00 horas Comida jornada especial y festivos: 13:00 a 16:00 horas

TIEMPOS DE SERVICIO PARA EL HOSPITAL GENERAL LEÓN	
Servicio de alimentación (Disponibilidad)	Diario (lunes a domingo) las 24:00 horas
	Cena: 19:30 a 22:00 horas
	Colación nocturna: 20:00 a 23:00 horas
La dieta para pacientes con diabetes o planes de alimentación individualizados deberán apegarse a los horarios señalados por el Departamento de Nutrición y Dietología.	
Para los pacientes que la dieta se pida fraccionada se dará en el horario señalado por el Departamento de Nutrición y Dietología.	
(*) En el servicio de Oncopediatría se podrán realizar solicitudes de dietas fuera del horario ordinario, y deberán servirse máximo 30 minutos posteriores a la solicitud.	

En caso de contingencias los horarios podrán ser ampliados a petición del Departamento de Nutrición y Dietología a los ya establecidos.

9. Control de dietas

Los controles deberán ser llevados por medio del formato establecido en los **Anexos I.VII Reporte de Dietas**, según designe la Unidad, el cual deberá ser validado por el Jefe de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica, el proveedor adjudicado deberá considerar para su llenado únicamente las dietas como se señalan en los Puntos I. Servicio de dietas especiales para pacientes y II. Servicio de comedor para becarios y personal.

El control del servicio de comedor para becarios y personal deberán ser llevados diariamente por medio de los controles internos que establezca y dé a conocer la Unidad Médica.

Para el control del servicio de comedor para personal y becarios con dieta de cortesía, el proveedor adjudicado deberá instalar un equipo para registro de huella digital e impresora y papel térmico para la sucesiva emisión de comprobantes (tickets) por tiempo de comida, adquiriendo el software correspondiente que cumpla con las necesidades y tiempos de operación dictados por la Unidad Hospitalaria, esta última brindará la base de datos que contendrá la información del personal que tiene acceso a la dieta antes mencionada, misma que será actualizada cada 6 meses de acuerdo a la rotación e ingresos del personal. A final de mes, deberá entregar el original de los tickets emitidos y vales entregados por parte del personal y becarios debidamente foliados para su posterior gestión de trámite de pago

De las dietas de hospitalización, además de los reportes mensuales, **Anexos I.VII Reporte de dietas** deberán entregar de manera ordenada y en buen estado, el original de las listas de dietas en que se hicieron las solicitudes diarias tanto ordinarias como extemporáneas (**Anexo I.X Formatos de solicitud de dietas**) dicha solicitud deberá contar con todos los datos señalados en el anexo para su gestión de trámite de pago así como las firmas que validen la entrega completa y adecuada del total de las dietas solicitadas.

Las solicitudes diarias de dietas para pacientes, se entregarán en el servicio de alimentos, en los horarios señalados en el presente anexo. El proveedor adjudicado designará al personal responsable de la recepción de dichas solicitudes, para lo cual deberá implementar la bitácora de recepción del formato de los **Anexo I.X Formatos de solicitud de dietas** para evitar pérdidas y cumplir con los tiempos del servicio.

El Jefe de departamento y/o el personal designado por el Departamento de Nutrición y Dietología del Hospital, estará facultado para en su caso, rechazar el servicio que no cumpla los requisitos técnicos y características indicadas en el presente servicio, en cuyo caso el proveedor adjudicado deberá sustituirlos en forma inmediata.

El proveedor adjudicado se obliga a reponer al hospital el 100% de los servicios (dietas) que hayan sido devueltos a partir de la notificación realizada en el formato de solicitud de dietas en un plazo no mayor a 30 minutos. Lo anterior como respaldos para validación de los reportes y factura por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietología.

10. De la higiene

El proveedor adjudicado deberá mantener y dar seguimiento a los Controles de calidad internos, de conformidad con los manuales de procedimientos que entregará al Departamento de Nutrición y Dietología del Hospital, una vez iniciado el servicio, adicionalmente deberá atender a las observaciones que realice el Área de Nutrición y Dietología, así como el área Epidemiología.

10.1 Controles Sanitarios.

El personal que labora en el área deberá cumplir con los análisis bacteriológicos (coproparasitoscópico, exudado faríngeo, cultivo de uñas y manos, reacciones febriles) y las disposiciones de la Norma NOM-251-SSA1-2009 desde su ingreso y en lo consecutivo como se calendariza en el cronograma **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor** de los cuales entregará el original de resultados al Departamento de Nutrición y Dietología y una copia al Servicio de Vigilancia Epidemiológica; esto con el fin de tomar las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar algún posible brote gastrointestinal o alguna otra enfermedad transmisible por alimentos (ETAS), por lo cual el proveedor adjudicado será responsable del tratamiento y seguimiento médico de su personal, así como ubicarlo fuera del área de manipulación de alimentos hasta que garantice a través de la realización y entrega nuevos análisis de laboratorio que la persona ya está sana.

Nota: Los análisis de laboratorio deberán ser realizados en un laboratorio local a efecto de agilizar la entrega de los resultados.

Así mismo el proveedor adjudicado deberá garantizar que todas las áreas de almacén, preparación y servicio están libres de plaga y/o fauna nociva, contando con un programa de control de plagas y las hojas de seguridad correspondientes del (los) producto (s) utilizado (s), este contemplará la aplicación en todas las áreas del servicio incluyendo los vehículos de acarreo y reparto empleados para la operación, por lo cual durante la prestación del servicio deberá contar con los registros e informes de control de plagas de manera mensual proporcionados por la empresa responsable que contrate para su servicio, en los que se debe constar el número de licencia expedida por la autoridad responsable.

10.2 De los alimentos:

Deberá cumplir con un control microbiológico de los alimentos, agua y reconstitución de fórmulas enterales, artesanales y lácteas, entregando los resultados de los análisis solicitados en el **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor**, considerando las acciones a seguir que se indican en la Normatividad vigente. Así mismo estos resultados deberán verse reflejados en el punto 3 del **Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos**.

En el caso de que se presente y demuestre daño a la salud del paciente y/o personal por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) consumidos que hayan sido suministrados por el proveedor adjudicado en la Unidad Médica, será acreedor al descuento del 2% del importe facturado correspondiente al día de la muestra testigo de acuerdo a lo previsto en el **Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos**. A efecto de determinar si los alimentos estaban contaminados, la muestra testigo deberá ser enviada al Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Guanajuato para su análisis, independientemente de los resultados emitidos por el laboratorio del proveedor adjudicado.

10.3 De la Cocina:

El proveedor adjudicado deberá tomar una muestra de cultivos para realización de análisis microbiológicos de superficies vivas e inertes, los cuales deberán ser tomados de tres diferentes utensilios, dos diferentes equipos, dos superficies de trabajo y una franela utilizada recientemente en la limpieza de la cocina utilizada para realizar el servicio ofertado.

Los resultados obtenidos de los cultivos se entregarán en original al Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad, con la frecuencia indicada en el cronograma **Anexo I.III Cronograma de Inspección al proveedor.**

10.4 En el almacenamiento

El proveedor adjudicado se compromete a implementar un Cardex de alimentos y sistemas PEPS que todos sus productos estén debidamente almacenados de acuerdo a la normativa vigente, tanto para los productos no perecederos, como los perecederos, en cámaras diferentes, según tipos de productos, e igualmente, tanto si son congelados o no congelados, considerando suministrar la caja y/o contenedores de policarbonato necesarios. Y con ello garantizar las buenas condiciones organolépticas y físicas de los alimentos.

El almacén de materiales de limpieza y químicos deberán estar separados del almacén de alimentos, utensilios y equipo debidamente identificados.

Los objetos personales, pertenecientes al personal que labora dentro del área de cocina, deberán almacenarse fuera de la(s) áreas operativas del servicio y de almacén.

10.5 Lavado y desinfección

El proveedor adjudicado es el responsable de la recuperación y control de todos los utensilios y materiales que se utilizaron durante el día, así como del lavado tanto de los carros después de cada entrega de alimentos, así como de la vajilla, cubiertos y los complementos de cocina y bandejas al final de su uso, estos deberán llegar a la zona de lavado, inmediatamente después de recoger las charolas de los usuarios hospitalizados con la finalidad de evitar la proliferación de fauna nociva. El equipo mayor deberá lavarse y desinfectarse después de cada tiempo de preparación de alimentos.

En relación a la prevención e higiene, cabe mencionar que el hospital cuenta con cuartos aislados para pacientes con patologías que requieren un manejo más delicado; por tal motivo se requerirá de loza desechable para las dietas de estos usuarios o para usuarios en áreas identificadas de riesgo de enfermedades infectocontagiosas.

Para la loza utilizada en el servicio de comedor para becarios y personal del Hospital, el proveedor adjudicado asignará un espacio suficiente para que al término de sus alimentos, el personal lo coloque en ese lugar, siendo el responsable de la recuperación y control de todos los utensilios y materiales que se utilizaron durante el día.

10.6 Limpieza

El proveedor adjudicado, con independencia de las obligaciones que se deriven del cumplimiento de las actividades especificadas en los documentos correspondientes al servicio de limpieza, será responsable de la limpieza diaria de las instalaciones de cocina y del comedor, así como sanitarios correspondientes al uso exclusivo del personal que prestará el servicio, al finalizar cada servicio, equipamiento y utensilios de cocina y comedor, además de su mantenimiento a lo largo de la jornada. Semanalmente deberá realizar limpieza exhaustiva de toda el área.

10.7 Basura

El proveedor adjudicado será responsable de realizar el proceso de separación de la basura y aceites de desechos que genere el área de cocina a su cargo, sin costo adicional para el ISAPEG, distribuyéndola en bolsas de polietileno resistentes y del calibre 1.8, debidamente cerradas, marcadas con la leyenda "ORGÁNICA" e "INORGÁNICA", las cuales deberán depositarse en el lugar designado por el Departamento de Servicios Generales de la Unidad Médica.

El proveedor adjudicado no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del hospital, en el caso de que existiera algún daño en tuberías por realizar esta práctica, el costo de reparación correrá a cargo del proveedor adjudicado. Derivado de lo anterior, una vez que realice la recolección de loza de hospitalización y termine el servicio de barra para becarios y personal, deberá realizar el pesaje correspondiente a los restos orgánicos que hayan sido recolectados por servicio, registrándolo en el Anexo I.XIX Registro de desperdicio de alimentos, colocando además el dato del número de dietas servidas en cada tiempo de comida especificado.

El proveedor adjudicado tendrá a cargo la limpieza de las trampas de grasa ubicadas en el área de cocina y comedor, así como de la disposición final del producto extraído, llevándolo fuera del hospital y cumpliendo con la normatividad para el tratamiento de éstas. El aceite empleado para la preparación de alimentos deberá ser recolectado en un porrón de 20lts, el cual una vez lleno deberá etiquetarse y entregarse al departamento de servicios generales de la Unidad para su cambio por uno vacío, evitando estrictamente su desecho en las tuberías.

10.8 Uniformes del personal que maneja alimentos

El proveedor adjudicado durante los primeros 3 días del inicio del contrato, deberá entregar al personal asignado para la prestación del servicio y personal de nuevo ingreso sin costo extra para ISAPEG, 2 uniformes con logo del proveedor adjudicado y de la talla correspondiente, a efecto de contar con una mejor imagen, así mismo deberá reemplazar los uniformes por desgaste; dicho uniforme deberá incluir como mínimo: Pantalón, filipina, cofia de tela o turbante, red, mandil, cubre boca, guantes desechables, zapatos cerrados y botas cuando aplique.

Por cuestiones de seguridad e higiene, no se permitirá la permanencia del personal que se observe durante la jornada laboral vestido como civil, deberá proporcionarle como mínimo: filipina y mandil con logo, cofia de tela o turbante, red y cubreboca que permita identificarlo como parte de su personal.

El personal del proveedor adjudicado deberá portar uniforme completo con logos de la empresa conforme a las siguientes características:

I. HOSPITAL GENERAL LEÓN	
FEMENINO	MASCULINO
PANTALÓN GRIS	PANTALÓN GRIS
FILIPINA PARA CHEF BLANCA.	FILIPINA PARA CHEF BLANCA.
COFIA DE TELA O TURBANTE NEGRO Y RED DESECHABLE (CON EL CABELLO TOTALMENTE RECOGIDO) SIN ARETES.	COFIA DE TELA O TURBANTE NEGRO Y RED DESECHABLE, CABELLO RECOGIDO, SIN ARETES Y SIN BARBA.
MANDIL BLANCO. CUBRE BOCA: TRICAPA, PLISADO, TERMOSELLADO, CON AJUSTADOR NASAL,	MANDIL BLANCO. CUBRE BOCA: TRICAPA, PLISADO, TERMOSELLADO, CON AJUSTADOR NASAL,

100% POLIPROPILENO, RESISTENTE A FLUIDOS Y ANTIESTÁTICO, BLANCO O AZUL, DESECHABLE.	100% POLIPROPILENO, RESISTENTE A FLUIDOS Y ANTIESTÁTICO BLANCO O AZUL, DESECHABLE.
GUANTES DESECHABLES: NITRILO AZUL DE 4 MILÉSIMAS DE ESPESOR (AL MOMENTO DE MANIPULAR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL).	GUANTES DESECHABLES NITRILO AZUL DE 4 MILÉSIMAS DE ESPESOR (AL MOMENTO DE SERVIR Y DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS DE PACIENTES Y PERSONAL).
ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE CREPE NEGRO 100% IMPERMEABLE.	ZAPATO CERRADO, ANTIDERRAPANTE CREPE NEGRO 100% IMPERMEABLE.

PERSONAL DE SUPERVISIÓN

UNIFORME QUIRÚRGICO GRIS OXFORD Y BATA SACO BLANCA
COFIA DE TELA O TURBANTE NEGRO Y RED (CON EL CABELLO TOTALMENTE RECOGIDO) SIN ARETES.
CUBRE BOCA: TRICAPA, PLISADO, TERMOSELLADO, CON AJUSTADOR NASAL, 100% POLIPROPILENO, RESISTENTE A FLUIDOS Y ANTIESTÁTICO, BLANCO O AZUL, DESECHABLE.

PERSONAL DEL ALMACÉN DE VÍVERES Y ÁREA DE COCHAMBRE

COFIA DE TELA O TURBANTE NEGRO Y RED (CON EL CABELLO TOTALMENTE RECOGIDO) SIN ARETES.	COFIA DE TELA O TURBANTE NEGRO Y RED DESCHABLE, CABELLO RECOGIDO, SIN ARETES Y SIN BARBA.
FILIPINA GRIS Y PANTALON GRIS.	GUANTE INDUSTRIAL DE LATEX NEGRO DE 45 CM LARGO PARA ÁREA DE COCHAMBRE
	CUBRE BOCA: TRICAPA, PLISADO, TERMOSELLADO, CON AJUSTADOR NASAL, 100% POLIPROPILENO, RESISTENTE A FLUIDOS Y ANTIESTÁTICO, BLANCO O AZUL, DESECHABLE.
MANDIL DE HULE PARA AMBAS ÁREAS.	GUANTES DESECHABLES NITRILO AZUL DE 4 MILESIMAS DE ESPESOR (ÁREA DE ALMACÉN AL MANIPULAR LOS ALIMENTOS).

- De observarse el empleo de alguno de los aditamentos con características distintas a las señaladas, se reflejará como incumplimiento en la evaluación diaria y semanal del uniforme del personal.

El personal del proveedor adjudicado deberá presentarse diariamente con uniforme limpio, completo y con un gafete de identificación con foto reciente indicando nombre completo, puesto y turno, así como nombre, logo de la empresa y teléfono de emergencia, y por la parte detrás alergias, tipo de sangre y enfermedades existentes, de no portar el gafete se le negará el acceso a la unidad hospitalaria.

11. Evaluación del servicio

El departamento de Nutrición y Dietología del Hospital, será el responsable de llevar a cabo las diferentes evaluaciones conforme a los formatos establecidos en la Unidad, así mismo será el responsable del llenado del **Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos**, mismo que deberá ser enviado de manera mensual a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales del ISAPG, a efecto de aplicar las penas convencionales cuando aplique.

Las evaluaciones que se llevarán a cabo y se concentrarán en el **Anexo I.IV Concentrado Mensual**

de Evaluaciones del Servicio de Alimentos serán las siguientes:

1. Evaluaciones de la dieta de manera diaria, de una dieta para paciente o dieta para personal, conforme al **Anexo I.IV.I.A Evaluación de la Dieta**, reportando los resultados de manera global y mensual en el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos.
2. Evaluaciones del área operativa de manera semanal, conforme al **Anexo I.IV.I.B Evaluación del área operativa**, reportando los resultados de manera global y mensual en el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos.
3. Pruebas de laboratorio de manera mensual a los alimentos, fórmulas, equipos y superficies, conforme al anexo **I.IV.I.C Evaluación de resultados de laboratorio**, reportando los resultados de manera global y mensual en el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos. En caso de que, se presente y demuestre daño a la salud del paciente y/o personal por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) consumidos que hayan sido suministrados por el proveedor adjudicado en la Unidad Médica, y de acuerdo a los resultados obtenidos en estas pruebas de laboratorio, el proveedor adjudicado será acreedor al descuento establecido en el Anexo I.IV.
4. Evaluaciones de la higiene del personal de manera semanal, **I.IV.I.D Evaluación de la higiene de personal**, reportando los resultados de manera global y mensual en el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos.
5. Evaluaciones de la asistencia del personal de manera diaria, **I.IV.I.E Evaluación de la Asistencia**, reportando los resultados de manera global y mensual en el Anexo I.IV Concentrado Mensual de Evaluaciones del Servicio de Alimentos. En caso de acumular 20 inasistencias o más sin cubrir en el tiempo establecido para la partida 1, 5 inasistencias o más sin cubrir en el tiempo establecido para la partida 2, el proveedor adjudicado será acreedor al descuento del 2.5% del importe facturado correspondiente al mes evaluado del Hospital.

Cada una de las evaluaciones antes mencionadas, tendrá un valor máximo de 100 puntos.

12. Facturación y pago

Validación de reporte de dietas

El pago se realizará por dieta servida, para lo cual los primeros tres días hábiles de cada mes posterior al mes de prestación de servicio deberá presentar el reporte global de dietas **Anexos I.VII Reporte de dietas**. Se presentará para validación, al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica, quien a su vez lo pasará a Administración y Dirección para el visto bueno; para que el proveedor pueda tramitar el pago ante la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de ISAPEG, deberá contar con la validación de la Coordinadora de Nutrición de la Dirección General de Servicios de Salud.

Dicha lista será cotejada con los registros de pacientes e indicaciones de dieta hechas por el personal del Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica.

Los horarios de recepción de los reportes de las dietas, serán de lunes a viernes en un horario de 07:00 a 11:00 horas en el Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica.

Recepción de facturación

El trámite para la recepción de facturas será los primeros 10 días naturales del mes, en las Oficinas Administrativas de la Jefatura de Servicios Generales adscrita a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato de lunes a viernes en un

horario de 09:00 a 13:30 hrs, previa validación del Hospital.

Deberán presentar impresión de factura electrónica en dos tantos acompañada del concentrado que las respalde con nombre y firma del Director, Administrador y Jefatura del Departamento Nutrición y Dietología, indicando número de contrato, mes de servicio y Unidad Médica donde se brindó el servicio; así como archivo electrónico de la factura en formatos XML y PDF enviados previamente a la entrega física de los documentos al correo electrónico ispg.0502@guajalajara.gob.mx, especificando en el asunto del correo el nombre de proveedor y número de factura enviada.

Los reportes NO deben llevar precios, enmendaduras ni tachaduras.

En caso de que las facturas presenten errores o deficiencias, la Unidad dentro de los tres días hábiles siguientes de su recepción, indicará al correo electrónico del proveedor las deficiencias que deberá corregir. El período que transcurre a partir de la entrega de la notificación y hasta que el proveedor entregue las correcciones no se computará para efectos del plazo establecidos para el pago.

Forma de pago

El pago se realizará en moneda nacional mediante transferencia electrónica y será exigible a partir de los 20 días naturales posteriores a la presentación de la factura y demás documentos en que conste la debida entrega del servicio en los términos del Contrato, de acuerdo a lo establecido en el punto anterior.

La factura correspondiente deberá ser expedida con los siguientes datos:

Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato, C.P. 36000, RFC ISP961122JV5.

La facturación deberá contener descripción, cantidad, costo unitario e importe total de la misma forma como lo establece el contrato. En cuanto a la cantidad deberá corresponder al número de dietas servidas conforme a los **Anexos I.VII Reporte de dietas**.

El importe total de la facturación deberá corresponder al total del costo de las dietas servidas y reportadas en los **Anexos I.VII Reporte de dietas**.

13. Inspección de los servicios.

Se llevará a cabo a través del personal designado por el Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica, quien verificará que se dé cumplimiento con lo solicitado en la presente solicitud de cotización.

ANEXO I.I

DEFINICIÓN DE TIPOS DE DIETAS ESPECIALES, PARA PERSONAL Y BECARIOS

Los tipos de dietas a proporcionar se clasifican de acuerdo a su consistencia y modificación en el contenido de nutrimentos e independientemente del tipo deberán cumplir las características de la Dieta Correcta que se mencionan a continuación:

DIETA CORRECTA: la que cumple con las siguientes características:

- ✓ *Completa:* Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos (hidratos de carbono, proteínas y lípidos).
- ✓ *Equilibrada:* Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.
- ✓ *Inocua:* Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes y se consume con moderación.
- ✓ *Suficiente:* que cubra las necesidades de todos los nutrimentos, de tal manera que el sujeto adulto tenga una buena nutrición y un peso saludable y en el caso de los niños, que crezcan y se desarrollen de manera correcta.
- ✓ *Variada:* que incluya diferentes alimentos de cada grupo en las comidas. Más de 5 variedades de cada grupo, en caso de frutas, utilizar las de temporada.
- ✓ *Adecuada:* que esté acorde con los gustos y la cultura de quien la consume y ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

I. Tipos de Dietas Especiales:

- **Dieta Normal:** Aquella que cumple con distribución estándar para paciente sano (<6% grasas saturadas), incluye lácteos y fibra, sin embargo, se evitan alimentos irritantes, altos en grasas y picantes.
- **Dieta suave:** Consiste en seleccionar de todos los alimentos disponibles de una dieta normal de consistencia suave o textura blanda, de manera que sean triturados con poco esfuerzo sin requerir una masticación enérgica. Puede ser definitiva en aquellos casos que se tienen una buena funcionalidad digestiva pero limitada función masticatoria. Evitar alimentos duros o cortantes

- **Dieta para paciente pediátrico:** De 1 a 17 años 11 meses. Cumple con la distribución estándar para paciente pediátrico sano, dependiendo del grupo de edad. (Lactante mayor: 1 año a 1 año 11 meses, preescolar: 2 a 4 años 11 meses, escolar: 5 a 9 años 11 meses). Deberán considerarse presentaciones que sean de aceptación para edades preescolares como evitar mezclar los alimentos y ofrecer en porciones pequeñas, fáciles de comer. Se pueden incluir además batidos y malteadas de frutas que cumplan con las características antes mencionadas.
- **Dieta para lactante (6 meses a 11 meses de edad):** Deberá ser con base al cuadro del Apéndice Normativo B "Esquema de Alimentación Complementaria" de la **NOM-043-SSA2-2012**, para lo cual se indicará siempre la edad del paciente.

EDAD CUMPLIDA	ALIMENTOS A INTRODUCIR	FRECUENCIA	CONSISTENCIA
0-6 Meses	Lactancia materna exclusiva	A libre demanda	Líquida
6-7 Meses	Carne (Ternera, pollo, pavo, res, cerdo, hígado)*, verduras, frutas, cereales (arroz, maíz, trigo, avena, centeno, amaranto, cebada, tortilla, pan, galletas, pastas, cereales infantiles pre-cocidos adicionados)	De 2 a 3 veces al día	Purés, papillas
7-8 Meses	Leguminosas (frijol, haba, garbanzo, lenteja y alubia)	3 veces al día	Purés, picados finos, alimentos machados
8-12 Mese	Derivados de leche (queso, yogur y otros) Huevo y pescado**	De 3 a 4 veces al día	Picados finos, trocitos
>12 meses	Frutas cítricas, leche entera*** El niño o niña se incorporará a la dieta familiar	De 4 a 5 veces al día	Trocitos pequeños

*Excepto embutidos o carnes frías elaboradas con cualquiera de estas carnes.

**Se deben introducir si no existe antecedentes familiares de alergia al alimento, si es así introducirlo después de los 12 meses.

***La leche entera de vaca no se recomienda antes del primer año de la vida.

B1. Se recomienda introducir sólo un alimento nuevo a la vez por dos o tres días, con el propósito de valorar su tolerancia y descartar alergia al mismo. Por ejemplo, si el lactante ha comido y tolerado manzana, pera y zanahoria, y se desea agregar calabacita a la dieta, se introducen estos cuatro alimentos durante tres o cuatro días, para después agregar uno nuevo más.

B2. Es conveniente garantizar el aporte de hierro y zinc por medio de la alimentación complementaria, por lo que se recomienda a partir de los 6 meses de edad, el consumo diario de carne y otro alimento de origen animal (1-2 onzas).

Notas:

- No agregar miel, azúcar, sal, grasas, jugos y cualquier tipo de condimento.
 - Entre lácteos y derivados deberán ser de 500-750mL por día
 - Presentarlo en loza que sea fácil de manejar para el familiar a cargo y que además facilite la aceptación del lactante.
 - Incluirá la fórmula láctea que se indique por el servicio de nutrición pudiendo ser fórmula de inicio, seguimiento o deslactosada, las cuales el proveedor adjudicado, deberá considerarla dentro de su programación de insumos.
 - Se evitarán papillas de vegetales ricas en nitratos (de hoja verde, nabos, betabel).
 - Utilizar sal yodada en moderada cantidad.
- **Dieta blanda:** Alimentos preparados con muy poca grasa o aceites, picante, especias y condimentos. Limita o elimina el café, el café descafeinado, otras bebidas que contengan cafeína. Libre de lactosa, pueden usarse lácteos deslactosados y yogurt. Alimentos sin fibra insoluble. La fruta podrá ir cocida en caso de ser muy rica en fibra, así como la verdura. Se deberá evitar brócoli, nopales, coliflor, col, cebolla cruda, lechuga, etc.
Deberá tener un aporte de lípidos/grasas $\leq 60\text{g}$ por día.
- **Dieta para nefrópata:** Apurínica, deberá ser con bajo aporte proteico, proteínas de alto valor biológico (10% del total de kilocalorías), considerando frutas, leguminosas y vegetales bajas en potasio, sodio y fósforo. Deberá ajustarse la distribución que se marca en **los lineamientos para manual de dietas Anexo I.XIII**.
Se podrán hacer ajustes especiales por parte del departamento de nutrición y dietología del Hospital, al momento de la indicación, a forma de individualización. Deberá evitar embutidos y alimentos procesados, en salmuera. Restricción de moderada a severa de sodio (según se indique en observaciones).
Líquidos totales de no más de 500mL por día, por lo que deberá evitar preparaciones caldosas.
Limitar lácteos y derivados a no más de 2 veces por semana.
Debido a la restricción de sal, las preparaciones deberán ser sazonadas con hierbas de olor, evitar siempre condimentos con contenido de sodio y conservadores.
Indicación de frutas ricas en vitamina c.
- **Dieta para nefrópata en diálisis:** Deberá dar aporte de proteínas de alto valor biológico, para diseño de menús deberá apegarse a los cuadros de equivalentes y distribución señalados en **Los lineamientos para manual de dietas Anexo I.XIII**. Se podrán hacer ajustes especiales por parte del departamento de nutrición y dietología del Hospital, al momento de la indicación, a forma de individualización. Deberá evitar embutidos y alimentos procesados, en salmuera. Restricción de

moderada a severa de sodio. Líquidos totales de no más de 500mL por día.

Deberá limitar lácteos y derivados a no más de 2 veces por semana.

Debido a la restricción de sal, las preparaciones deberán ser sazonadas con hierbas de olor, evitar siempre condimentos con contenido de sodio y conservadores.

- **Dieta de líquidos claros:** Provee líquidos, bebidas con electrolitos y energía en forma de alimentos transparentes de fácil digestión, proporcionando un mínimo de residuo, a esta se incluyen jugos **naturales** colados, infusiones, jugos industrializados sin pulpa, agua de sabor, caldo de pollo desgrasados, son iso-osmolares (250 mOsm/L). Deberá considerar variabilidad en los sabores de las bebidas en el transcurso del día.

Deberá evitar jugo natural o industrializado, de toronja y uva.

- **Dietas de líquidos generales:** Incluye todo tipo de alimentos en una presentación líquida. Pueden solicitarse con o sin lactosa. Líquidos como jugos naturales, infusiones, gelatinas de agua o leche, lácteos deslactosados, yogurt, sopas, cremas, caldos desgrasados, licuados, smoothies. Debe de ser adecuada en las calorías solicitadas tanto para adultos como en niños, basándose en la distribución de nutrimentos solicitada en **Los lineamientos para manual de dietas Anexo I.XIII**. Debe atender a las restricciones que puedan indicarse (diabético, hiposódica, hiperproteica, etc).

En el diseño de menú diario deberá considerar que esta no siempre es una dieta transitoria, pues se indica en casos en que solo pueden tomarse alimentos en consistencia líquida, razón por la que deberá atender a las especificaciones de los otros tipos de dietas y manejar la variedad solicitada en los **Los lineamientos para manual de dietas Anexo I.XIII**, deberá ser de sabor agradable, con alimentos naturales y considerando las adaptaciones de sabor para desayuno, comida y cena.

- **Dieta hiposódica:** Dieta basada en alimentos bajos en sodio de acuerdo a los diferentes tipos de restricciones que sean indicados de la siguiente manera:
 - a. Dieta de 4 a 5 g de sodio. Limita consumo de alimentos que han sido salados para su conservación.
 - b. Dieta de 2g de sodio. Implica una restricción leve. Limita los alimentos que se conservan por medio de salado, embutidos, productos de salchichonería y enlatados, así como condimentos ricos en sodio. Se permite cocinar con pequeñas cantidades de sal.
 - c. Dieta de 1 g de sodio. Implica una restricción moderada. No se debe agregar sal al preparar los alimentos. Se eliminan los embutidos, los productos de

salchichonería, los enlatados y los alimentos que contengan conservadores ricos en sodio, como el benzoato de sodio, glutamato monosódico y nitrato de sodio entre otros.

- d. Dieta de 500mg de sodio. Implica una restricción severa. Se elimina el pan y las pastas; entre los cereales sólo se permite la tortilla de maíz sin conservadores. Se limita el consumo de verduras ricas en sodio (zanahoria, espinacas, apio, betabel y acelgas).

- **Dieta para diabético:** Libre de hidratos de carbono simples, con un equilibrio entre lípidos, proteínas e hidratos de carbono complejos. Considerar carga glucémica en cada comida entre baja y moderada. Se debe cuidar la combinación de frutas pobres en fibra con alimentos con grasa o proteína. Se evitarán jugos y atoles endulzados. Utilizar edulcorantes sin aporte calórico de manera moderada. Dieta rica en fibra soluble e insoluble.
- **Dieta baja carga microbiana:** Además de cumplir con las características energético-proteicas que indique el departamento de nutrición y dietología del hospital, deberá cumplir con condiciones de higiene extremas la cual deberá cumplir con indicaciones y restricciones que se especifiquen en el momento. Exentas de: yogurt (fresco), huevo, quesos (fresco y sin etiquetar), aderezos, productos que estén en margen de caducidad, verduras crudas. Podrán usarse frutas cocidas o en su caso frutas enlatadas.
- **Dietas en puré:** Bajo las características de una distribución de dieta normal y aporte calórico completo, es aquella que modifica su consistencia a puré. Pueden usarse preparaciones varias de alimentos siempre que respetan la consistencia. Deberá ser variada y completa cuidando de cubrir siempre las calorías solicitadas y considerar el uso de espesantes para modificar la consistencia de alimentos acorde a la escala IDSSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) según se le solicite.
Además, deberá atender a las observaciones además de la consistencia, como si se requiere nefrópata, diabético, hiposódica, etc.
- **Dieta hiperproteica:** Dieta con aporte proteínico elevado, a más de 1g de proteína/Kg de peso pudiendo variar en el contenido de proteína de un 20- 25% de la distribución de macronutrientes.
Deberá considerar alimentos con proteína de alto valor biológico.

- **Dieta baja en residuo:** Alimentos de fácil digestión, libres de fibra insoluble, alimentos astringentes. Vegetales y frutas cocidas o frutas crudas libres de cáscara en los casos de aquellas que son bajas en fibra. Baja en grasa <60g/ día. Líquidos iso-osmolares. Libre de leche, pudiendo incluir yogurt natural light.
- **Astringente:** Alimentos de fácil digestión, libres de fibra insoluble, alimentos astringentes. Vegetales y frutas cocidas o frutas crudas libres de cáscara en los casos de aquellas que son bajas en fibra. Baja en grasa <60g/ día. Líquidos iso-osmolares. Libre de leche, pudiendo incluir yogurt natural light. Deberá incluir la opción de uso de bebida fermentada con probióticos. Puede incluir atoles de arroz.
- **Dieta seca:** Libre de líquidos, sin alimentos caldosos. Responde a necesidades de pacientes con restricción hídrica por lo que deberá considerarse un ajuste de los menús para sustituir el aporte calórico de las bebidas por otros alimentos.
- **Vegetariana:** Evitará el uso de productos cárnicos, podrá incluirse lácteos y huevo. Deberá considerar proteína de alto valor biológico, incluir preparaciones agradables a la vista y con vegetales frescos bien desinfectados (dando preferencia a los vegetales de hoja verde con limón), uso de preparaciones a base de leguminosas.
- **Dieta para hepatópata:** Deberá ser baja en productos de origen animal carne, lácteos, huevo, de los cuales no deberá incluirse más de una porción al día, el resto de la proteína deberá ser a base de leguminosas, la proteína debe representar el 20% de kilocalorías totales, en caso de indicar "PARA ENCEFALOPATÍA" se restringirá la proteína total al 10% y únicamente de origen vegetal. Restricción moderada de sodio. Rica en fibra soluble e insoluble. Aporte de hidratos de carbono complejos. Deberá incluir colación nocturna rica en hidratos de carbono complejos en todos los menús, es decir estos deberán presentarse en cuartos.
- **Dieta laxante:** Deberá contener alimentos ricos en fibra soluble e insoluble, además de ser rica en líquidos. La fruta deberá ser únicamente aquella con aporte de fibra, la verdura deberá darse cruda y bien desinfectada. Considerar preparaciones que tengan efecto laxantes como infusiones de ciruela pasa, o ciruela pasa en colaciones, papaya, preparaciones con nopales, agua de tamarindo, ensaladas con aceite de oliva, jugo de naranja natural sin colar, preparaciones con linaza, jugos verdes, piña. Deberá evitar alimentos astringentes.

- **Dieta rica en hierro:** Además de seguir las indicaciones generales de una dieta normal deberá proveer alimentos preparados en forma que aumenten la biodisponibilidad de este nutrimento (alimentos con hierro y vitamina C), presentar los alimentos lácteos o ricos en calcio en colaciones, diferente de los tiempos en que se dan los alimentos ricos en hierro. Deberán aportar 18mg de hierro por día. Deberán incluir alimentos o en sus preparaciones, carne de res, pan integral, soya, almendras, preparaciones con sardinas, tomillo, comino, laurel, romero, cereales de caja a base de maíz y trigo, brócoli, lentejas, frijol, acelgas, espinacas, ajonjolí, nueces, pistaches. Evita café y té.
- **Dieta a complacencia:** Aquella que intenta satisfacer el gusto del paciente en situaciones delicadas, cuando los tratamientos médico y nutricio están totalmente limitados por la enfermedad y las condiciones de la persona. En estos casos será a solicitud de alimentos que el paciente sugiera de acuerdo a su apetito y capacidad de deglución. Sigue indicaciones de dieta correcta por lo que deberá ser equilibrada.
- **Dieta con alto contenido en fibra:** Dieta que por cada mil kilocalorías (20 a 35 gramos/día) de 10 a 15 g de fibra total, de la cual:
1/3 como fibra soluble
2/3 como fibra insoluble
- **Hipoalergénica:** Podrá ser con excepción de algún o algunos alimentos que provoquen alergias a algún caso en particular, en general deberá ir libre de alimentos alérgenos como son: procesados, trigo, durazno, mango, fresa, huevo, pescado, chocolate, nuez, cacahuates, miel, soya, leche.
En caso de que se presentara la necesidad en este rubro se considerará la dieta libre de gluten que deberá ir exenta de éste o de trazas de gluten.
- **Reconstitución de fórmula enteral:** Se definirá como la reconstitución, dosificación, embalaje y etiquetado. Las formulas especializadas serán otorgas por la Unidad. De acuerdo a las indicaciones de la marca, deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio o polipropileno previamente esterilizados o bien recipientes diseñados para este fin, proporcionados por el proveedor adjudicado.
En este supuesto, se considerará también la reconstitución de una fórmula en polvo o bien lista para usarse (líquida) en combinación con máximo 3 ingredientes o módulos considerados en el anexo I.XI Insumos elaboración fórmulas artesanales.

- **Fórmula artesanal:** Se definirá como la preparación, dosificación, embalaje, etiquetado y almacenamiento de un licuado de alimentos, cuya receta será calculada y proporcionada por el personal de Nutrición del Hospital. Deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio o polipropileno previamente esterilizados o bien recipientes diseñados para este fin, proporcionados por el proveedor adjudicado.
- **Reconstitución de sucedáneo de leche materna:** Se destinará el personal y zona exclusiva para la preparación y el almacenamiento, siempre con la supervisión directa del nutriólogo en turno. La práctica más conveniente será preparar las tomas cada vez y administrarlas de inmediato. El Departamento de Nutrición será el responsable de señalar los tiempos y la indicación. De acuerdo a las indicaciones de la marca, deberá extremar precauciones para la preparación, cuidado microbiológico, esterilización de utensilios (lo que se requiera para este fin deberá proporcionarlo el proveedor adjudicado). Deberán envasarse en recipientes de vidrio graduados de tapa roscada de 50 y 100ml previamente esterilizados proporcionados por el proveedor adjudicado. El hospital proporcionará el sucedáneo a reconstituir únicamente.
- **Colación para paciente (Almuerzo, Merienda y/o Nocturna):** Será con base a las indicaciones dietéticas o restricciones de cada paciente. Un aporte de 150-400Kcal en promedio. Deberá además tener un equilibrio con la distribución de sus nutrimentos.
- **Dieta de contingencia:** Es posible que en la zona del hospital se presenten catástrofes naturales como son inundaciones, incendios, fallas en la infraestructura, etc., que alteren el funcionamiento normal o bien que impidan el uso de las instalaciones y por tanto no pudiera utilizarse la cocina, para estos casos deberán diseñarse los menús que puedan ser preparados rápidamente sin mayor uso de energía eléctrica o gas y además deberá considerarlos como parte de su plan para caso de contingencia pudiendo requerirse hasta disposición de una cocina externa para preparación de las dietas que cumpla con los requisitos de higiene descritos en las presentes bases y anexos.
- **Dieta mamá canguro:** Se brindará a las madres de los pacientes hospitalizados en las áreas de terapias neonatales, acorde a la relación entregada por trabajo social de la unidad, empleándose para el servicio los equivalentes y el menú del día de la barra de personal y becarios, así como el aporte promedio por día de 2,100Kcal;



considerándose desayuno, comida y cena.

II. Tipos de dietas para personal y becarios

- **Dieta para personal y becarios:** Además de que deberá cumplir con las características de una dieta correcta y lo mencionado en **Los lineamientos para la elaboración del manual de dietas Anexo I.XIII** con un aporte promedio de 2,100 kcal, deberá ser variado y de sabor agradable, por cada menú ha de considerar en desayuno y cena dos opciones de preparación para ofrecer a los comensales. Deberán ser preparaciones diferentes a las que se ofrecen en hospitalización. Deberá ponerse especial cuidado en la variedad de los alimentos y preparaciones. En las comidas deberán preferirse variedad de ensaladas para ofrecer las verduras, evitando en medida de lo posible, se repitan las verduras al vapor. El proveedor adjudicado deberá considerar ofrecer como aderezos en los casos de ensalada, aceite de oliva y vinagreta, deberá excluir cualquier otro tipo de aderezo. Deberá considerar que en la barra de servicio se sirvan las cantidades adecuadas siempre.
En desayuno, además deberá ofrecer dos opciones de fruta picada ofreciendo miel, granola, yogurt para que pueda agregarse.
Deberá considerarse siempre en desayuno y cena café de grano (no soluble) caliente, ofreciendo azúcar, sustituto de azúcar, crema o sobres para preparación de infusiones sin ser limitativo. Considerar para esto la loza adecuada (tazas).
En desayuno deberá ofrecer diariamente jugo natural o agua de fruta natural como parte del menú en una porción no mayor a 250ml por comensal.
Todas las comidas deberán considerar postre con base a lo indicado en los **Lineamientos para la elaboración del manual de dietas Anexo I.XIII**.
En casos de que el menú lo permite, deberá darse la opción de salsa o chile jalapeño, sin ser limitativos para el comensal.
Cada menú deberá considerar el agua de fruta natural, variada diariamente, que se servirá, no deberá ser limitativa.
La variedad deberá considerarse también en los complementos de los menús como son las tortillas, bolillo, pan de caja, tostada, galletas, etc.
- **Colaciones para personal y becarios:** Deberá ser con base a un aporte promedio de 735 Kcal considerar alimentos que sigan las recomendaciones de una dieta correcta, hidratos de carbono complejos en su mayoría. Tomar en cuenta una vida útil de la colación para 12 horas pues el personal puede consumirlo en el transcurso de su jornada laboral de 12 horas.
Deberán entregarse en empaques individuales que puedan ser transportados y permitan mantener los alimentos en adecuadas condiciones.
Deberá incluir siempre 500mL de agua simple embotellada, evitar jugos, refrescos.

Incluir siempre fruta la cual debe ser variada.

En comedor al entregar, cuando el menú lo indique, deberá ofrecerse salsa o ensaladas de complemento para acompañar el platillo otorgado.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN:	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3	Página: 1 de 55	

ANEXO I.II REGLAMENTO INTERNO DEL HOSPITAL GENERAL LEÓN EN MATERIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ATENCIÓN MÉDICA

CAPITULO I

Disposiciones Generales

ARTICULO 1º.- El presente Reglamento establece las normas para la prestación de los servicios médicos a la población abierta y a los derechohabientes del Sistema de protección Social en Salud.

- 1.- Catalogo Universal de Servicios de Salud. CAUSES
- 2.- Seguro Médico Siglo XXI 2014.
- 3.- Fondo de Protección contra Gastos Catastróficos.

Asimismo, establece las normas para la educación e investigación en salud en el Hospital General León.



ARTICULO 2º.- Este Reglamento es de aplicación en todos los servicios del Hospital General León y sus disposiciones son de orden público e interés social y tiene por objeto proveer, en la esfera administrativa, al cumplimiento de la Ley General de Salud, en lo que se refiere a la prestación de servicios de atención médica en el Hospital General León.

ARTICULO 3º.- Cuando en este Reglamento se haga referencia a la "Dirección", "La Ley", o a "La Secretaría", se entenderá que se trata respectivamente del Cuerpo de Gobierno del Hospital General León, la Ley General de Salud y la Secretaría de Salud del Estado de Guanajuato, que corresponde al Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato "ISAPEG".

ARTICULO 4º.- La aplicación de este Reglamento compete a la Dirección y La Secretaría, en los términos de la Ley General de Salud y de los acuerdos de coordinación que suscriban con dicha dependencia.

ARTICULO 5º.- Para los efectos de este Reglamento, el Hospital General León es un organismo público desconcentrado por función del Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato, es uno de los 15 Hospitales Generales del ISAPEG, y en conjunto con los órganos desconcentrados por territorio y los comités, dependen de la Coordinación General de Administración y Finanzas, y la Coordinación General de Salud Pública; que a su vez dependen de la Dirección General del ISAPEG.

El Hospital General León tiene como finalidad la atención médica de usuarios que se internen para su diagnóstico, tratamiento o rehabilitación. También trata pacientes ambulatorios y efectúa actividades de formación y desarrollo de personal para la salud y de investigación.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 2 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

ARTICULO 6°.- Para efectos de este Reglamento, serán aplicables las definiciones establecidas en la Ley General de Salud, así como las siguientes:

I.- ATENCIÓN MÉDICA.- El conjunto de servicios que se proporcionan al usuario con el fin de proteger, promover y restaurar su salud, así como brindarle los cuidados paliativos al paciente en situación terminal;

II.- PACIENTE AMBULATORIO.- Todo aquel usuario de servicios de atención médica que no necesite hospitalización;

III.- SERVICIO DE ATENCIÓN MÉDICA.- El conjunto de recursos que intervienen sistemáticamente para la prevención, curación y cuidados paliativos de las enfermedades que afectan a los usuarios, así como de la rehabilitación de los mismos, y

IV.- USUARIO.- Toda aquella persona que requiera y obtenga la prestación de servicios de atención médica.



V.- ATENCIÓN HOSPITALARIA: el conjunto de acciones que se realizan cuando por la naturaleza del padecimiento y a juicio médico, se hace necesario el internamiento del paciente en unidades hospitalarias;

VI.- ATENCIÓN MEDICO QUIRURGICA: el conjunto de acciones tendentes a prevenir, curar o limitar el daño en la salud de un paciente, mediante la aplicación de los conocimientos médicos y de las técnicas quirúrgicas aceptadas por la medicina;

VII.- ATENCIÓN OBSTETRICA: son las acciones médicas o quirúrgicas que se proporcionan a las mujeres desde el momento en que la Secretaria certifica su estado de embarazo, así como durante su evolución, el parto y el puerperio;

VII.- ENFERMEDAD: toda alteración física o mental en el individuo, provocada por una lesión orgánica o funcional, permanente o transitoria, causada por trastornos metabólicos, agentes físicos, químicos, biológicos o psicosociales, que puede o no imposibilitarle para el desempeño del trabajo o actividades de la vida diaria y requiere de la atención médica para su prevención, curación, control o rehabilitación;

VIII.- EXPEDIENTE CLÍNICO: conjunto de documentos escritos, gráficos, imagenológicos, electrónicos, magnéticos, ópticos o magneto ópticos, en los cuales el personal de salud deberá hacer los registros, anotaciones y certificaciones correspondientes a su intervención, con arreglo a las disposiciones sanitarias aplicables;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 3 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

IX.- MATERNIDAD: el estado fisiológico de la mujer originado por el proceso de la reproducción humana, en relación con el embarazo, el parto, el puerperio y la lactancia;

X. MEDICO TRATANTE: el médico que durante su jornada de labores proporciona directamente la atención médico quirúrgica al paciente;

XI. PACIENTE: individuo que interactúa con el personal de salud en los procesos de la atención médica;

XII. PRESTACIONES MÉDICAS: todas aquellas acciones necesarias para la atención del daño a la salud;

XIII. SALUD REPRODUCTIVA: estado general de bienestar físico, mental y social, de los individuos y de las parejas para disfrutar de una vida sexual y reproductiva satisfactoria, saludable y sin riesgos, con la absoluta libertad para decidir de manera responsable y bien informada sobre el número y espaciamiento de sus hijos;

ARTICULO 7°. Para otorgar las prestaciones médicas a la población el Hospital General León dispondrá de un sistema de servicios médicos organizados en:

- I. Servicios médicos de atención continua;
- II. Servicios médicos de atención hospitalaria;
- III. Servicios médicos de consulta externa;
- IV. Servicios médicos de apoyo y complementarios.



ARTICULO 8°.- Las actividades de atención médica del Hospital General León son:

I.- PREVENTIVAS: Que incluyen las de promoción general y las de protección específica;

II.- CURATIVAS: Que tienen por objeto efectuar un diagnóstico temprano de los problemas clínicos y establecer un tratamiento oportuno para resolución de los mismos; y

III.- DE REHABILITACIÓN: Que incluyen acciones tendientes a limitar el daño y corregir la invalidez física o mental, y

IV.- PALIATIVAS: Que incluyen el cuidado integral para preservar la calidad de vida del usuario, a través de la prevención, tratamiento y control del dolor, y otros síntomas físicos y emocionales, por parte de un equipo multidisciplinario.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN	FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
		Página: 4 de 55		
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 9°. El Hospital General León está organizado acorde a lo descrito en el Manual de Organización del Hospital General León, Tiene un cuerpo de Gobierno compuesto por las autoridades: La Dirección, la Subdirección y la Administración como responsables de la unidad; colaborando con las autoridades y conformando el cuerpo de gobierno están los jefes de servicio de las diferentes divisiones de atención médica y los diferentes servicios administrativos, complementarios y de apoyo.

ARTICULO 10°. Los responsables de las divisiones y las jefaturas de servicio serán designados y nombrados por las autoridades del Hospital General León.

ARTICULO 11°. Los médicos del Hospital General León serán directa e individualmente responsables ante éste de los diagnósticos y tratamientos de los pacientes que atiendan en su jornada de labores. De la misma manera, tendrán responsabilidad las enfermeras, personal de los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento y demás personal que intervenga en el manejo del paciente, respecto del servicio que cada uno de ellos proporcione.

El Hospital General León será corresponsable con el personal referido en los párrafos que anteceden, de los diagnósticos y tratamientos de sus pacientes.



ARTICULO 12°. El personal de salud a que hace alusión el artículo anterior, deberá dejar constancia en el expediente clínico y formatos de control e información institucional, sobre los servicios y atenciones proporcionados a los pacientes. Para tal efecto, cumplirá con lo dispuesto en la Ley y en la Norma Oficial Mexicana correspondiente, así como en la normatividad y procedimientos institucionales en la materia.

La información contenida en el expediente clínico es confidencial conforme a lo que establece la Norma referida, el Artículo 111 A de la Ley, y lo dispuesto en la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental, su Reglamento y los Lineamientos Generales para la Clasificación y Desclasificación de la Información de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Federal.

El paciente o su representante legal podrá solicitar y recibir de las unidades médicas institucionales, la información contenida en su expediente clínico, en los términos establecidos en las disposiciones referidas en el párrafo anterior, quedando bajo su responsabilidad el uso que haga de la misma.

ARTICULO 13°. El Hospital General León mediante la instrucción de las autoridades podrá ordenar la suspensión temporal o definitiva de alguno de sus servicios de atención médica, por las causas siguientes:

I. Cuando se detecte la existencia o la posibilidad de un padecimiento epidémico o infecto contagioso que haga indispensable aislar, total o parcialmente, la instalación del servicio de atención médica, por el tiempo que el Hospital General León considere necesario;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2 FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN			
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3	

II. Cuando a juicio del Hospital General León sea necesario ejecutar obras de reparación, ampliación, remodelación o reacondicionamiento del inmueble, durante las cuales sea imposible la prestación del servicio en condiciones normales para los pacientes o se ponga en riesgo su seguridad, y

III. Cuando sobrevenga algún fenómeno natural, calamidad o causa operativa que impida la prestación del servicio.

En tanto estén suspendidos los servicios institucionales en el Hospital General León, el Derechohabiente deberá acudir a la que le señale el Hospital General León para recibir las prestaciones médicas a que tenga derecho.

ARTICULO 14°.- El Hospital General León mediante la Secretaria celebrará convenios de subrogación de servicios médicos en los términos y condiciones que dispone la Ley, sus reglamentos y mediante el procedimiento que establezca el ISAPEG.

ARTICULO 15°.- Corresponde a la Dirección emitir las políticas a que se ajustará, en el Hospital General León, la prestación de los servicios de salud en materia de atención médica, las que se documentaran en el Plan Estratégico del periodo de gobierno estatal correspondiente para su debida observancia.

ARTICULO 16°.- Corresponde a la Dirección realizar la evaluación de la prestación de los servicios a que se refiere este Reglamento.

ARTICULO 17°.- La Dirección fomentará, propiciará y desarrollará programas de estudio e investigación relacionados con la prestación de servicios de atención médica.



ARTICULO 18°.- La atención médica en el Hospital General León deberá llevarse a efecto de conformidad con los principios científicos y éticos que orientan la práctica médica.

ARTICULO 19°.- Serán considerados servicios para la atención médica:

I.- Aquellos equipos de trabajo, personas e infraestructura que desarrollan y en los que se desarrollan actividades preventivas, curativas, de rehabilitación y de cuidados paliativos dirigidas a mantener y reintegrar el estado de salud de las personas, así como a paliar los síntomas del padecimiento correspondiente;

II.- Aquellos en los que se presta atención continua;

III.- Aquellos en los que se presta atención hospitalaria;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 6 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

IV.- Aquellos en los que se presta atención de consulta externa;

V.- Aquellos en los que se presta atención quirúrgica;

VI.- Aquellos en los que se presta atención de cuidados críticos;

VII.- Aquellos en los que se presta atención a la salud mental de las personas;

VIII.- Aquellos en los que se prestan servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento;

IX.- Los demás análogos a los anteriores que en lo sucesivo señalen como tales las disposiciones generales aplicables o los que, en su caso, determine la Dirección y la Secretaría.



ARTICULO 20°.- Para la organización y funcionamiento de los servicios de atención médica, la Dirección y la Secretaría tomando en cuenta, en su caso, la opinión de los prestadores de servicios, establecerá los criterios de distribución de universo de usuarios, de organización y de interrelación de los servicios, así como el modo de integración de la atención medica; Para la organización estructural y funcional de la organización, el Hospital General León se regirá por el manual de Organización del Hospital General León.

ARTICULO 21°.- Los criterios de distribución del universo de usuarios, de organización y de interrelación de los servicios deberán considerar, entre otros factores, la población abierta asignada a la región del Hospital General León, la población que goza de la seguridad social, la capacidad instalada de los servicios, los indicadores de atención médica, la capacidad del recurso humano asignado, así como las normas oficiales mexicanas emitidas por la Secretaría.

ARTICULO 22°.- En lo referente a la organización de los servicios médicos, se tomará en cuenta el diagnóstico de salud, la morbilidad y la mortalidad del Hospital General León, la de la región y la aceptación de los usuarios, considerando los dictámenes técnicos de los órganos correspondientes de la Secretaría, con el fin de instalar servicios tendientes a la autosuficiencia regional, así como el desarrollo del municipio.

ARTICULO 23°.- Las personas físicas, morales y los establecimientos de carácter privado, participan como proveedores de atención médica mediante el sistema legal que la Secretaría designe y estarán apegados a los lineamientos que en los términos de los contratos se establezcan.

Además acorde al Artículo 44 de la Ley, prestarán los siguientes servicios:

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 7 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

I.- Colaborar en la prestación de los servicios básicos de salud a que se refiere el Artículo 27 de la Ley, con especial énfasis en la educación para la salud, prevención y control de enfermedades transmisibles de atención prioritaria, planificación familiar y disponibilidad de insumos para la salud;

II.- Proporcionar servicios de urgencias en los términos de la Ley y este Reglamento;

III.- Hacer con oportunidad las notificaciones correspondientes de las enfermedades transmisibles a la autoridad sanitaria, en los términos señalados por la Ley;

IV.- Proporcionar atención médica a la población en casos de desastre;

V.- Colaborar en la formación y desarrollo de recursos humanos para la salud.

La proporción y términos para la prestación de estos servicios podrán fijarse en los instrumentos de concertación que al efecto suscriban la Secretaría y los establecimientos, tomando en cuenta el grado de complejidad y capacidad de resolución de cada uno de ellos. En todo caso la participación de los establecimientos privados, en los términos de este artículo, se basará en las normas oficiales mexicanas que al efecto emita la Secretaría.

ARTICULO 24°.- El Hospital General León como prestador de servicios de atención médica, deberá contar con un responsable de la Dirección, mismo que deberá tener título, certificado o diploma, que según el caso, haga constar los conocimientos respectivos en el área de que se trate.



Los documentos a que se refiere el párrafo anterior, deberán encontrarse registrados por las autoridades educativas competentes.

ARTÍCULO 25°.- Corresponde al responsable a que hace mención el artículo anterior, llevar a cabo las siguientes funciones:

I.- Establecer y vigilar el desarrollo de procedimientos para asegurar la oportuna y eficiente prestación de los servicios que el Hospital General León ofrezca, así como para el cabal cumplimiento de la Ley y las demás disposiciones aplicables;

II.- Vigilar que dentro de los mismos, se apliquen las medidas de seguridad e higiene para la protección de la salud del personal expuesto por su ocupación;

III.- Atender en forma directa mediante el comité de Quejas, Sugerencias y Felicitaciones, las reclamaciones que se formulen por irregularidades en la prestación de

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN	FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
		Página: 8 de 55		
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

los servicios, ya sea las originadas por el personal del establecimiento o por profesionales, técnicos o auxiliares independientes, que en él presten sus servicios, sin perjuicio de la responsabilidad profesional en que se incurra;

IV.- Informar, en los términos que determine la Secretaría, a las autoridades sanitarias competentes, mediante el servicio de Vigilancia Epidemiológica, de las enfermedades de notificación obligatoria, así como adoptar las medidas necesarias para la vigilancia epidemiológica, tomando en cuenta lo dispuesto en la Ley, y

V.- Notificar al Ministerio Público y, en su caso, a las demás autoridades competentes, los casos en que se les requieran servicios de atención médica para personas con lesiones u otros signos que presumiblemente se encuentren vinculadas a la comisión de hechos ilícitos.

ARTICULO 26°.- El Hospital General León mediante su servicio de información debe dar a conocer al público, a través de un rótulo en el sitio donde presta sus servicios, el horario de su asistencia, así como el horario de funcionamiento del establecimiento.



ARTICULO 27°.- La Dirección del Hospital General León, deberá contarse, y gestionar, de acuerdo a las normas oficiales mexicanas correspondientes, con personal suficiente e idóneo.

ARTICULO 28°.- No podrá ser contratado por el Hospital General León, personal de las disciplinas para la salud que no esté debidamente autorizado por las autoridades educativas competentes.

ARTICULO 29°.- El Hospital General de León, está obligado a llevar un archivo actualizado en el que conste la documentación de los profesionales, técnicos y auxiliares de las disciplinas para la salud que presten sus servicios en forma subordinada, misma que deberá ser exhibida a las autoridades sanitarias cuando así lo soliciten.

ARTICULO 30°.- El personal que preste sus servicios en el Hospital General León, deberán portar en lugar visible, gafete de identificación, en el que conste el nombre del Hospital General León, su nombre, fotografía, así como el puesto que desempeña y el horario en que asiste, dicho documento, en todo caso deberá encontrarse firmado por el responsable del Hospital General León.

ARTICULO 31°.- El Hospital General León, contará para la prestación de servicios de atención médica con los recursos físicos, tecnológicos y humanos que señale la ley y las normas oficiales mexicanas que al efecto emita la Secretaría.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 9 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

ARTICULO 32°.- Se sancionará conforme a la legislación aplicable a quienes no posean título profesional, legalmente expedido y registrado en los términos de Ley, se hagan llamar o anunciar añadiendo a su nombre propio, la palabra doctor, médico cirujano, o cualquier otra palabra, signo o conjunto de términos que hagan suponer que se dedican como profesionistas al ejercicio de las disciplinas para la salud.

ARTICULO 33°.- El Hospital General León se sujetará a las normas oficiales mexicanas emitidas por la Secretaria.

ARTICULO 34°.- Todo profesional de la salud que labore en el Hospital General León, estará obligado a proporcionar al usuario y, en su caso, a sus familiares, tutor o representante legal, información completa sobre el diagnóstico, pronóstico y tratamiento correspondientes.

ARTICULO 35°.- Los servicios del Hospital General León, representados por el jefe de servicio estarán obligados a proporcionar al usuario, familiar, tutor o representante legal, cuando lo soliciten, el resumen clínico sobre el diagnóstico, evolución, tratamiento y pronóstico del padecimiento que ameritó el internamiento.

ARTICULO 36°.- Los profesionales, técnicos y auxiliares de las disciplinas de la salud de el Hospital General León, deberán participar en el desarrollo y promoción de programas de educación para la salud emitidos por la Secretaria.



ARTICULO 37°.- El Hospital General León mediante el servicio de Archivo Clínico, estará obligado a conservar los expedientes clínicos de los usuarios, por periodo mínimo de cinco años.

ARTICULO 38°.- En el Hospital General León podrán ser aplicadas las vacunas que ordene la Ley y las que, en su caso, señalen los reglamentos, las normas oficiales mexicanas y las que determine la Secretaria.

En ningún caso podrá cobrarse por las vacunas e insumos que para su aplicación, sean proporcionados gratuitamente.

ARTICULO 39°.- Todo aquel profesional, técnico o auxiliar de las disciplinas para la salud que vacune a un usuario, deberá realizar las anotaciones correspondientes en la Cartilla Nacional de Vacunación y remitir el cupón a quien corresponda.

ARTICULO 40°.- Cuando en el Hospital General León se presente algún demandante de servicios que padezca alguna enfermedad infecto-contagiosa será motivo de notificación obligatoria, mediante el servicio de vigilancia epidemiológica y deberá referirlo

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 10 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

de inmediato al servicio y/o cubículo aislado correspondiente, a fin de que dicha persona tenga el mínimo contacto con los usuarios.

ARTICULO 41°.- El personal que preste sus servicios en el Hospital General León, en ningún caso podrá desempeñar sus labores si padece alguna de las enfermedades infecto-contagiosas, motivo de notificación obligatoria.

ARTICULO 42°.- En toda la papelería y documentación del Hospital General León a que se refiere este ordenamiento, se deberá indicar:

I.- El nombre del Hospital General León y el nombre de la Secretaria de Salud a la que pertenece;

II.- El número de la licencia sanitaria, y

III.- Los logotipos oficiales del Hospital General León y los que designe la Secretaria.

IV.- Los demás datos que señalen las normas oficiales mexicanas aplicables.

ARTICULO 43°.- El Hospital General León se ajustará a los Cuadros Básicos de Insumos del Sector Salud, elaborados por el Consejo de Salubridad en General.



ARTICULO 44°.- La determinación de las cuotas de recuperación del Hospital General León a la población en general, deberá ajustarse a los criterios y procedimientos previstos al efecto por la Ley.

ARTICULO 45°.- El Hospital General León mediante el servicio de estadística y registros hospitalarios elaborará las estadísticas de la salud que señale la Secretaría; asimismo, tendrán la obligación de proporcionar a dicha dependencia y a las autoridades sanitarias correspondientes, la información de cualquier tipo que requiera, en las formas o cuestionarios y con la periodicidad que aquélla determine.

ARTICULO 46°.- En el Hospital General León queda estrictamente prohibido:

I.- Al personal que preste sus servicios, la prestación de servicios de atención médica, cuando no tengan la documentación que los acredite como profesionales de la medicina;



III.- Al personal que preste sus servicios, celebrar contratos con el usuario, salvo los que se relacionan con las obligaciones económicas del mismo, respecto a la institución.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 11 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 47°.- Las visitas a los servicios del Hospital General León serán reguladas por disposiciones internas de cada servicio, las cuales deberán señalar limitaciones relacionadas con cualquier tipo de riesgo para la salud y evitar interferencias con las actividades de la unidad.

ARTICULO 48°.- El personal del Hospital General León se regulara por la Ley Federal de los Trabajadores al Servicio del Estado y las derivadas Condiciones Generales de Trabajo de la Secretaría de Salud; y que tienen por objeto regular el ingreso, permanencia, baja, cese, promoción y estímulos de los trabajadores; así como, el establecimiento, en lo general, de los lineamientos; mismos que serán de aplicación obligatoria para los trabajadores y del cumplimiento irrestricto para los servidores públicos con funciones de dirección, quienes deberán observar las disposiciones y ordenamientos de carácter laboral y administrativo.

ARTICULO 49°.- En el Hospital General León queda restringido el acceso a todo personal no autorizado a las áreas críticas y salas de máquinas; mismo acceso se sujetara a las instrucciones establecidas por cada servicio en particular y/o a las condiciones de vigilancia epidemiológica que el Comité de Infecciones Nosocomiales establezca.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN 1		REVISIÓN: Página: 12 de 55	
REVISIÓN 2		REVISIÓN 3		

CAPITULO II

De las prestaciones Médicas por Enfermedad

Generalidades

ARTÍCULO 50°.- La Cartera de servicios de prestación médica será acorde a:

Lo especificado por el sistema de seguridad social en salud en las diferentes carteras de servicio:



- Catálogo Universal de servicios esenciales de salud
- Seguro Médico para siglo XXI
- Fondo de Protección contra Gastos Catastróficos.

No se otorgaran servicios de:

- I. Cirugía estética;
- II. Expedición de certificado de salud que implica la realización del examen médico de un individuo sano, sin acciones preventivas;
- III. Procedimientos y tratamientos médico-quirúrgicos no considerados en los instrumentos normativos de la atención médica, los basados en fundamentos no aceptados por la ciencia médica o de dudosa eficacia en el correcto tratamiento de los enfermos.
- IV. Asimismo, todos aquellos que no cuenten con la aprobación de la Secretaría de Salud para su implantación tanto en instituciones públicas como privadas, así como los que requieran de traslado al extranjero para ser realizados.

ARTICULO 51°.- El personal de salud deberá, en todo momento, otorgar un trato digno y respetuoso al paciente, procurando un ejercicio clínico apegado a altos estándares de calidad, acordes al conocimiento científico vigente, proporcionándole al mismo o al familiar o representante legal, la información clara, oportuna y veraz sobre su diagnóstico, pronóstico y tratamiento, de tal forma que participe activamente en las decisiones que intervienen en su salud.

ARTICULO 52°.- El Hospital General León favorecerá las actividades orientadas a la obtención de fondos externos, para el apoyo de programas y proyectos que le permitan mejorar la suficiencia, oportunidad, equidad, calidad y eficiencia de los procesos de atención a la salud.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN	FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
		Página: 13 de 55		
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 53°.- El Hospital General León realizará en la población de la región asignada por la Secretaria acciones de promoción de la salud, nutrición, prevención, detección y control de enfermedades, en todas las etapas de la vida. Estas acciones deberán ofrecerse a través de programas de salud de acuerdo con la edad, el sexo y los factores de riesgo de cada paciente.

En el desarrollo de las acciones a que se refiere el párrafo anterior se propiciará la participación activa e informada de la población en el cuidado de su salud, la de su familia y la de su comunidad.

ARTICULO 54°.- Con el fin de identificar, prevenir y controlar oportunamente riesgos y daños a la salud, el Hospital General León instrumentará y operará sistemas de vigilancia epidemiológica, que deberán aportar información que permita evaluar el impacto de los programas de salud institucionales y sectoriales.

ARTICULO 55°.- El Hospital General León implementará sistemas de información, indicadores y mecanismos que permitan evaluar la cobertura, la calidad, la oportunidad y el impacto de los programas de salud en la población bajo su responsabilidad, así como en cada uno de sus pacientes.



La información deberá ser accesible a nivel de cada servicio de atención médica, bajo las normas de confidencialidad y respeto a los derechos de los pacientes.

El Hospital General León hará públicos los resultados de sus servicios y de los sistemas de vigilancia epidemiológica, en los términos establecidos por la Ley, la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental y demás disposiciones aplicables.

La evaluación a que se refiere este artículo se deberá realizar con base en los indicadores sectoriales.

ARTICULO 56°.- Cuando en el ejercicio de la práctica médica se requiera explorar a un paciente, independientemente de su sexo o edad, invariablemente se hará en presencia del personal de enfermería o, en su caso, de un familiar del paciente. Tratándose de un derechohabiente menor de edad que acuda a consulta externa deberá estar acompañado de un familiar mayor de edad.

ARTICULO 57°.- El servicio de hospitalización se establece para los casos en que por la naturaleza de la enfermedad o del tratamiento a que deba sujetarse el paciente, a juicio del médico tratante, se indique su internamiento.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN				
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

ARTICULO 58°.- A juicio del médico tratante, procederá la hospitalización en cualquiera de los casos siguientes:

- I. Cuando la enfermedad requiera atención o asistencia médico-quirúrgica que no puedan ser proporcionadas en forma ambulatoria, y
- II. Cuando el estado de salud del paciente requiera la observación constante o un manejo que sólo pueda llevarse a efecto en una unidad hospitalaria.

ARTÍCULO 59°.- Las visitas a los pacientes hospitalizados en el Hospital General León se sujetarán a las disposiciones que señale la normatividad correspondiente de cada servicio.

ARTICULO 60°.- El tiempo de duración de la hospitalización de los pacientes deberá ser el estrictamente necesario para resolver las condiciones clínicas que lo hayan motivado.

ARTICULO 61°.- En los casos en que el usuario solicite atención en los servicios de urgencias del Hospital General León por presentar problemas de salud que pongan en peligro la vida, un órgano o una función, dicho servicio deberá proporcionar atención médica inmediata.



ARTICULO 62°.- Si por la índole del padecimiento, el paciente necesita permanecer en el área de observación del servicio de urgencias, se le otorgará la atención médica hasta por un lapso máximo de doce horas, contado a partir del momento de su ingreso, tiempo durante el cual se determinará su egreso o continuidad de su atención en hospitalización.

ARTICULO 63°.- Al egreso del paciente del servicio de urgencias, el médico tratante deberá enviar al médico de primer contacto, según corresponda, en los formatos establecidos, la información sobre la atención médica otorgada.

ARTICULO 64°.- La asistencia farmacéutica del Hospital General León proveerá a los pacientes de los medicamentos y agentes terapéuticos prescritos en los recetarios oficiales, por los médicos tratantes del Hospital General León. Dichos medicamentos y agentes terapéuticos serán surtidos en las farmacias del Hospital General León o de la Secretaría.

ARTICULO 65°.- El médico tratante pondrá especial cuidado en la cuantificación de los medicamentos que prescriba, tomando en cuenta la naturaleza, evolución y control de la enfermedad.

ARTICULO 66°.- Para la prescripción de medicamentos, el médico tratante se ajustará al Cuadro Básico de Medicamentos del CAUSES. La prescripción y dotación de medicamentos fuera del Cuadro Básico del CAUSES, se realizará en aquellos casos que

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 15 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

excepcionalmente se requieran para la atención de un paciente, con apego a las normas y requisitos que para tal efecto emita el Comité de Farmacia y Terapéutica del Hospital General León.

ARTICULO 67°.- El Hospital General León proporcionará los servicios médicos, quirúrgicos, farmacéuticos y hospitalarios a sus pacientes, utilizando insumos de calidad, contenidos en los cuadros básicos de insumos para la salud, relacionados con:

- I. Medicamentos;
- II. Auxiliares de Diagnóstico;
- III. Instrumental y Equipo Médico, y
- IV. Material de Curación.

Así como los que se consideren en los cambios y adiciones a los cuadros básicos mencionados.

Con motivo de la prestación de los servicios hospitalarios que se mencionan en el primer párrafo de esta disposición, el Hospital General León proporcionará a los pacientes, los alimentos incluidos en el Cuadro Básico Institucional de Alimentos.

ARTICULO 68°.- En la selección de los insumos para la salud, considerados en el Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud, el Hospital General León, a través del Comité de Farmacia y Terapéutica, tomará en cuenta las solicitudes y necesidades del personal de salud que otorga servicios de atención médica, así como los avances científicos y tecnológicos para el diagnóstico y tratamiento de los problemas de salud.

ARTICULO 69°.- El Hospital General León, a través del Comité de Farmacovigilancia y en coordinación con las autoridades sanitarias, realizará las acciones de vigilancia de efectos adversos de medicamentos, y desarrollará un sistema propio de vigilancia de los otros insumos para la salud.



ARTÍCULO 70°.- El Hospital General León, a través del Comité de Farmacovigilancia, se coordinará con la Secretaría y con otras entidades del sector, con el propósito de mantener permanentemente actualizado el Cuadro Básico y Catálogo de Insumos del Sector Salud.

CAPITULO II

De los Derechos y Obligaciones De los Usuarios y Participación De la Comunidad

ARTÍCULO 80°.- La Dirección del Hospital General León y los servicios del mismo que prestan atención médica, establecerán procedimientos de orientación y asesoría a los demandantes y usuarios sobre el uso de los servicios que requieran.

ARTICULO 90°.- El Hospital General León promoverá y apoyará la formación de grupos, asociaciones y demás instituciones que tengan por objeto participar

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN	FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
		Página: 16 de 55		
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

organizadamente en los programas de mejoramiento de la salud individual y colectiva, así como en los de prevención de enfermedades, accidentes, rehabilitación y cuidados paliativos.

ARTICULO 91°.- Los usuarios tendrán derecho a obtener prestaciones de salud oportunas y de calidad idónea y a recibir atención profesional y éticamente responsable, así como trato respetuoso y digno de los profesionales, técnicos y auxiliares del Hospital General León.

ARTICULO 92°.- El usuario deberá sujetarse a las disposiciones de el Hospital General León en relación al uso y conservación del mobiliario, equipos médicos y materiales que se pongan a su disposición.

ARTICULO 93°.- El Hospital General León, señalará los procedimientos para que los usuarios de los servicios de atención médica, presenten sus quejas, reclamaciones y sugerencias, respecto de la prestación de los mismos y en relación a la falta de probidad, en su caso, de los servidores públicos o privados.



ARTICULO 94°.- Ante cualquier irregularidad en la prestación de servicios de atención médica, conforme a lo que establece la Ley y el presente Reglamento, toda persona podrá comunicarla a la Dirección y/o la Secretaría o las demás autoridades sanitarias competentes.

ARTICULO 95°.- Para poder dar curso a la acción mencionada en el artículo anterior, será necesario el señalamiento de la irregularidad, nombre y domicilio del establecimiento en que se presuma la comisión, o del profesional, técnico o auxiliar a quien se le impute, así como el nombre y domicilio del denunciante.



ARTICULO 96°.- Las autoridades del Hospital General León correspondientes, efectuarán las diligencias que crean necesarias para comprobar la información de la denuncia, cuidando que por este hecho, no se generen perjuicios al denunciante.

ARTICULO 97°.- Comprobada la infracción, las autoridades del Hospital General León competentes, dictarán las medidas necesarias para subsanar las deficiencias encontradas en la prestación de los servicios médicos, independientemente de las sanciones que pudieran corresponder por los mismos hechos.

ARTICULO 98°.- El Hospital General de León se ajustara a la Carta de los Derechos Generales de los Pacientes, cuyo fundamento legal y explicación están contemplados en diferentes ordenamientos jurídicos que se exponen a continuación:

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 17 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

1. **Recibir atención médica adecuada:** el paciente tiene derecho a que la atención médica se le otorgue por personal preparado de acuerdo con las necesidades de su estado de salud y las circunstancias en que se brinda la atención; así como a ser informado cuando sea necesario enviarlo a otro médico.
2. **Recibir trato digno y respetuoso:** el paciente tiene derecho a que el médico, la enfermera y el personal que le brindan atención médica, se identifiquen y le otorguen un trato digno, con respeto a sus convicciones personales y morales, principalmente las relacionadas con sus condiciones socioculturales, de género, de pudor y a su intimidad, cualquiera que sea el padecimiento que presente, y este trato se haga extensivo a los familiares o acompañantes.
3. **Recibir información suficiente, clara, oportuna y veraz:** el paciente, o en su caso el responsable, tiene derecho a que el médico tratante le brinde información completa sobre el diagnóstico, pronóstico y tratamiento; a que esta información se le proporcione siempre en forma clara, comprensible con oportunidad, con el fin de favorecer el conocimiento pleno del estado de salud del paciente, y sea siempre veraz, ajustada a la realidad.
4. **Decidir libremente sobre su atención:** el paciente, o en su caso el responsable, tiene derecho a decidir con libertad, de manera personal y sin ninguna forma de presión, a rechazar o aceptar cada procedimiento diagnóstico o terapéutico ofrecido, así como el uso de medidas extraordinarias de supervivencia en enfermedades terminales.
5. **Otorgar o no consentimiento válidamente informado:** el paciente, o en su caso el responsable, en los supuestos que así lo señale la normativa, tiene derecho a expresar su consentimiento, siempre por escrito, cuando acepte sujetarse con fines diagnósticos o terapéuticos, a procedimientos que impliquen un riesgo, para lo cual deberá ser informado en forma amplia y completa en qué consisten, los beneficios que se esperan, y las complicaciones negativas que pudieran presentarse. Lo anterior incluye las situaciones en las cuales el paciente decide participar en investigaciones, o donar órganos.
6. **Ser tratado con confidencialidad:** el paciente tiene derecho a que toda la información expresada a su médico sea manejada con estricta confidencialidad, y se divulgue exclusivamente con la autorización expresa de su parte, incluso la que derive de un estudio de investigación al cual se haya sujetado de manera voluntaria, lo cual no limita la obligación del médico de informar a la autoridad en los casos previstos por la ley.
7. **Contar con facilidades para obtener una segunda opinión:** el paciente tiene derecho a recibir por escrito la información necesaria para obtener una segunda opinión sobre el diagnóstico, pronóstico o tratamiento relacionado con su estado de salud.
8. **Recibir atención médica en caso de urgencia:** cuando está en peligro la vida, un órgano o una función, el paciente tiene derecho a recibir atención de urgencia por un



	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 18 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

médico en cualquier establecimiento de salud, sea público o privado, con el propósito de estabilizar sus condiciones.

9. **Contar con un expediente clínico:** el paciente tiene derecho a que los datos relacionados con la atención médica que reciba sean asentados en forma veraz, clara, precisa, legible y completa, en un expediente que deberá cumplir con la normativa aplicable, y, cuando lo solicite, obtener por escrito un resumen clínico veraz de acuerdo con el fin requerido.
10. **Ser atendido cuando se inconforme por la atención médica recibida:** el paciente tiene derecho a ser escuchado y recibir respuesta por la instancia correspondiente cuando se inconforme por la atención médica recibida de servidores públicos o privados. Así mismo, tiene derecho a disponer de vías alternas a las judiciales para tratar de resolver un conflicto con el personal de salud.

ARTICULO 99°.- En el Hospital General de León el paciente tiene los siguientes deberes:

1. Cuidar de su salud y la de los demás.
2. Entregar información veraz acerca de su enfermedad, identidad y dirección.
3. Participar activamente y responsabilizarse de su proceso de atención y tratamiento.
4. Conocer y cumplir el reglamento interno y resguardar su información médica.
5. Cuidar las instalaciones y equipamiento del recinto.
6. Colaborar con el cumplimiento de las normas e instrucciones de la Clínica y del equipo tratante.
7. Tratar respetuosamente al personal de salud y a los demás pacientes.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 19 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO III

Disposiciones para la Prestación de Servicios de Consultorios

ARTICULO 100°.- Para los efectos de este reglamento, se entiende por consultorio a todo establecimiento dentro del Hospital General León independiente o ligado a un servicio hospitalario, que tenga como fin prestar atención médica a pacientes ambulatorios y que cumpla con la infraestructura y equipamiento señalado por la NOM 178.

ARTÍCULO 101°.- Las actividades de los consultorios quedarán restringidas al desarrollo de procedimientos de atención médica, que no requieran la hospitalización del usuario.

ARTICULO 102°.- Los consultorios del Hospital General León deberán contar con las siguientes áreas:

I.- De recepción o sala de espera, en la que no existan objetos o instalaciones que pongan en peligro la vida o la salud de los usuarios;

II.- La destinada a la entrevista con el paciente;

III.- La destinada a la exploración física del paciente;



IV.- Área de control administrativo;

V.- Instalaciones sanitarias adecuadas, y

VI.- Las demás que fijen las normas oficiales mexicanas.

ARTICULO 103°.- Los consultorios del Hospital General León deberán contar con el equipo e instrumental señalados en las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría, tanto para atención medica continua como para la atención medica de las distintas especialidades médicas, asimismo, el responsable del servicio de consulta, deberá señalar las actividades que se realizarán en el consultorio. En los consultorios se deberá llevar un registro diario de pacientes en la forma que al efecto señalen las normas oficiales mexicanas.

ARTICULO 104°.- Las recetas médicas expedidas a usuarios deberán tener el nombre del médico, la firma del médico, el nombre de la institución que les hubiere expedido el título profesional, el número de la cédula profesional emitido por las autoridades educativas competentes, el nombre del paciente, el nombre del diagnóstico del paciente, la edad del paciente, el número de expediente, el número de folio de seguro popular, la clave del



	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 20 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

catálogo universal de servicios esenciales de salud del medicamento, el nombre genérico del medicamento, la presentación, la concentración, la vía de administración, la dosis , el horario de aplicación, la duración del tratamiento, la cantidad recetada y la fecha de su expedición.

ARTICULO 105°.- Las recetas expedidas por especialistas de la medicina, además de lo mencionado en el artículo anterior, deberán contener el número de registro de especialidad, emitido por la autoridad competente.

ARTICULO 106°.- Los consultorios, incluyendo los odontológicos, que utilicen fuentes de radiación, deberán ajustarse a lo dispuesto por el Capítulo IX de este Reglamento y las normas oficiales mexicanas que al efecto se emitan.



	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 21 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO IV

Disposiciones para la Prestación de Servicios de Hospitalización

ARTICULO 107°.- Para los efectos de este capítulo el Hospital General León es un establecimiento de segundo nivel de atención y que dada su complejidad presta servicios de atención médica de tercer nivel, en las cuatro especialidades básicas de la medicina: Cirugía General, Ginecología y Obstetricia, Medicina Interna, Pediatría y otras varias especialidades médicas complementarias y de apoyo derivadas de las mismas, quirúrgicas o médico-quirúrgicas que presta servicios de urgencias, consulta externa, hospitalización y que deberá realizar, a favor de los usuarios, actividades de prevención, curación, rehabilitación y de cuidados paliativos.

ARTICULO 108°.- El área de hospitalización contará con camas de Cirugía General, Ginecología y Obstetricia, Medicina Interna y Pediatría, donde se dará atención de las diferentes especialidades de rama.

Además deberá realizar, a favor de los usuarios, actividades de prevención, curación, rehabilitación y de cuidados paliativos, así como de formación y desarrollo de personal para la salud y de investigación científica;

ARTICULO 109°.- El Hospital General León está obligado a prestar atención inmediata a todo usuario, en caso de urgencia que ocurra en la cercanía de los mismos.


ARTICULO 110°.- Se entiende por urgencia, todo problema médico-quirúrgico agudo, que ponga en peligro la vida, un órgano o una función y que requiera atención inmediata.

ARTICULO 111°.- El responsable del servicio de urgencias del Hospital General León, está obligado a tomar las medidas necesarias que aseguren la valoración médica del usuario y el tratamiento completo de la urgencia o la estabilización de sus condiciones generales para que pueda ser transferido.

ARTICULO 112°.- Cuando los recursos del Hospital General León no permitan la resolución definitiva del problema se deberá transferir al usuario a otra institución del sector, que asegure su tratamiento y que estará obligada a recibirlo.

ARTICULO 113°.- El traslado se llevará a cabo con recursos propios del Hospital General León, bajo la responsabilidad de su encargado y conforme a las normas respectivas.

De no contarse con los medios de transporte adecuados, se utilizarán los de la institución receptora.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 22 de 55	
			REVISIÓN 1	REVISIÓN 2

ARTICULO 114°.- El ingreso de usuarios al Hospital General León será voluntario, cuando este sea solicitado por escrito por el propio usuario y exista previamente indicación al respecto por parte del médico tratante. A este respecto se aplicará lo dispuesto por este Reglamento para el otorgamiento del consentimiento informado.

ARTICULO 115°.- Será involuntario el ingreso al Hospital General León, cuando por encontrarse el usuario impedido para solicitarlo por sí mismo, por incapacidad transitoria o permanente, sea solicitado por un familiar, tutor, representante legal u otra persona que en caso de urgencia solicite el servicio y siempre que exista previamente indicación al respecto por parte del médico tratante. A este respecto se aplicará lo dispuesto por este Reglamento para el otorgamiento del consentimiento informado.

ARTÍCULO 116°.- Se considera obligatorio el ingreso al Hospital General León, cuando sea ordenado por la autoridad sanitaria para evitar riesgos y daños para la salud de la comunidad.

ARTICULO 117°.- En caso de egreso voluntario, aún en contra de la recomendación médica, el usuario, en su caso, un familiar, el tutor o su representante legal, deberán firmar un documento en que se expresen claramente las razones que motivan el egreso, mismo que igualmente deberá ser suscrito por lo menos por dos testigos idóneos, de los cuales uno será designado por el Hospital General León y otro por el usuario o la persona que en representación emita el documento.



En todo caso, el documento a que se refiere el párrafo anterior relevará de la responsabilidad al Hospital General León y se emitirá por duplicado, quedando un ejemplar en poder del mismo y otro se proporcionará al usuario.

ARTICULO 118°.- En el Hospital General León y siempre que el estado del usuario lo permita, deberá recabarse a su ingreso su autorización escrita y firmada para practicarle, con fines de diagnóstico terapéuticos, los procedimientos médico-quirúrgicos necesarios para llegar a un diagnóstico o para atender el padecimiento de que se trate, debiendo informarle claramente el tipo de documento que se le presenta para su firma.

Una vez que el usuario cuente con un diagnóstico, se expresará de manera clara y precisa el tipo de padecimiento de que se trate y sus posibles tratamientos, riesgos y secuelas.

Esta autorización inicial no excluye la necesidad de recabar después la correspondiente a cada procedimiento que entrañe un alto riesgo para el paciente.

ARTICULO 119°.- En caso de urgencia o cuando el paciente se encuentre en estado de incapacidad transitoria o permanente, el documento a que se refiere el artículo anterior, será suscrito por el familiar más cercano en vínculo que le acompañe, o en su caso, por su tutor o representante legal, una vez informado del carácter de la autorización.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2 FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN			
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3	

Cuando no sea posible obtener la autorización por incapacidad del paciente y ausencia de las personas a que se refiere el párrafo que antecede, los médicos autorizados del Hospital General León, previa valoración del caso y con el acuerdo de por lo menos dos de ellos, llevarán a cabo el procedimiento terapéutico que el caso requiera, dejando constancia por escrito, en el expediente clínico.

ARTICULO 120°.- El documento en el que conste la autorización a que se refieren los dos Artículos previos de este Reglamento, deberá contener:

- I.- Nombre de la institución a la que pertenezca el hospital;
- II.- Nombre, razón o denominación social del hospital;
- III.- Título del documento;
- IV.- Lugar y fecha;
- V.- Nombre y firma de la persona que otorgue la autorización;
- VI.- Nombre y firma de los testigos, y
- VII.- Procedimiento o tratamiento a aplicar y explicación del mismo.



El documento deberá ser impreso, redactado en forma clara, sin abreviaturas, enmendaduras o tachaduras.

ARTÍCULO 121°.- En caso de que deba realizarse alguna amputación, mutilación o extirpación orgánica que produzca modificación física permanente en el paciente o en la condición fisiológica o mental del mismo, el documento a que se refiere el artículo anterior deberá ser suscrito además, por dos testigos idóneos designados por el interesado o por la persona que lo suscriba.

Estas autorizaciones se ajustarán a los modelos que señalen las normas oficiales mexicanas.

ARTICULO 122°.- Toda medida diagnóstica, preventiva, terapéutica, rehabilitadora o paliativa que tenga carácter experimental se sujetará a lo que se establece en los artículos 100, 101, 102 y 103 de la Ley y las demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 123°.- El Hospital General León no puede retener o pretender retener a cualquier usuario o cadáver para garantizar el pago de la atención médica prestada, o cualquier otra obligación, ya que se hará acreedor a las sanciones previstas por la ley y

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN				
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

demás disposiciones aplicables, sin perjuicio de las penas a que se hagan acreedores de conformidad con lo establecido en la legislación penal.

ARTICULO 124°.- Para los enfermos internados en calidad de detenidos, el Hospital General León sólo se hará responsable de la atención médica, quedando a cargo de la autoridad correspondiente a la responsabilidad de su custodia.

ARTICULO 125°.- Los servicios de urgencia del Hospital General León, deberán contar con los recursos suficientes e idóneos de acuerdo a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría, asimismo, dicho servicio deberá funcionar las 24 horas del día durante todo el año, contando para ello en forma permanente con médico de guardia responsable del mismo.

ARTICULO 126°.- En el Hospital General León, se integrarán las comisiones y comités señalados por la Ley, los Reglamentos y las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

La Dirección del Hospital General León deberá instruir y constituir un Comité Hospitalario de Bioética, el cual deberá registrar ante la Comisión Nacional de Bioética, en los términos que establezcan las disposiciones jurídicas aplicables.

ARTICULO 127°.- En el Hospital General León deberá contarse con un responsable para el manejo de estupefacientes y sustancias psicotrópicas de uso clínico, mismo que será el encargado de vigilar que se cumplan las disposiciones legales y reglamentarias respecto a dichos insumos.



Las actividades de dichos responsables se ajustarán a los procedimientos que señalen las normas oficiales mexicanas.

ARTICULO 128°.- Es obligación de la Dirección del Hospital General León y del servicio de recursos humanos el tener un registro actualizado de identificación de los médicos que en él presten sus servicios, mismo que deberá llevarse de conformidad con lo que señalen las normas oficiales mexicanas.

ARTICULO 129°.- El certificado de nacimiento será expedido en el Hospital General León por única vez a todo nacido vivo en sus instalaciones, una vez comprobado el hecho, en forma gratuita y obligatoria.

El certificado de nacimiento podrá ser expedido por un médico con cédula profesional .

El formato para la expedición de los certificados de nacimiento será acorde al modelo que la Secretaría emita, mediante publicación que se realice en el Diario Oficial de la Federación.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN 1		REVISIÓN: Página: 25 de 55	
REVISIÓN 2		REVISIÓN 3		

ARTICULO 130°.- Para la expedición del certificado de nacimiento es indispensable se corrobore, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables, el vínculo madre-hijo, y la identidad de la madre.

ARTICULO 131°.- La Dirección a efecto de establecer los mecanismos que garanticen la expedición del certificado de nacimiento, se coordinará con el servicio de neonatología y ginecología.

ARTICULO 132°.- La regulación técnica que complemente las disposiciones de este Capítulo para fijar las características y especificaciones técnicas de los certificados de nacimiento, defunción y muerte fetal, así como los criterios y procedimientos para la expedición de éstos, se establecerán en la norma oficial mexicana que emita la Secretaría.

ARTÍCULO 133°.- Los certificados de defunción y muerte fetal serán expedidos, una vez comprobado el fallecimiento y determinadas sus causas, por:

I.- El médico con título legalmente expedido, que haya asistido al fallecimiento, atendido la última enfermedad, o haya llevado a efecto el control prenatal;

II.- A falta de éste, por cualquier otro médico con título legalmente expedido, que haya conocido el caso y siempre que no se sospeche que el deceso se encuentre vinculado a la comisión de hechos ilícitos.



Los certificados a que se refiere este artículo, se extenderán en los modelos aprobados por la Secretaría y de conformidad con las normas oficiales mexicanas que la misma emita.

ARTICULO 134°.- En el caso de muerte violenta o presuntamente vinculada a la comisión de hechos ilícitos, deberá darse aviso al Ministerio Público y se observarán las disposiciones legales y reglamentarias correspondientes.

ARTICULO 135°.- Se podrán practicar necropsias en el Hospital General León, de conformidad con lo señalado en la legislación aplicable, sus reglamentos y las normas oficiales mexicanas que se emitan.

ARTICULO 136°.- Las actividades que se desarrollen en la unidad de cirugía de corta estancia se sujetará a las normas oficiales mexicanas que la Secretaría emita.

ARTICULO 137°.- El Hospital General León deberá contar con una dotación de medicamentos para su operatividad, las veinticuatro horas del día durante todo el año.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 26 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO V

Disposiciones para la Prestación de Servicios de Atención Materno-Infantil


ARTÍCULO 138°.- Para los efectos de este reglamento se entiende por:


I.- HOSPITAL GINECO-OBSTETRICO: Todo establecimiento médico especializado que tenga como fin la atención de las enfermedades del aparato genital femenino, del embarazo, el parto y el puerperio, y

II.- HOSPITAL PEDIATRICO: Todo establecimiento médico especializado que tenga como fin primordial la atención médica a menores de 18 años.

ARTICULO 139°.- El personal responsable de los servicios de cuna y similares del Hospital General León, estará obligado a fomentar la lactancia materna. Sólo estarán facultados para indicar fórmulas artificiales para la alimentación de recién nacidos, los médicos que atiendan a éstos durante su estancia en el Hospital General León.

ARTÍCULO 140°.- La Dirección del Hospital General León en colaboración con la jefatura del servicio de Ginecología tendrá la obligación de tomar las medidas necesarias para disminuir la morbilidad materno infantil, acatando las recomendaciones que para el efecto dicten los comités nacionales respectivos.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN: Página: 27 de 55
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3	



CAPITULO VI

Disposiciones Para la Prestación de Servicios Planificación Familiar

ARTICULO 141°.- Corresponde al Hospital General León apegarse a lo que dictan las normas oficiales mexicanas para la prestación de los servicios básicos de salud en la materia de planificación familiar.

ARTICULO 142°.- La Secretaría proporcionará la asesoría y apoyo técnico que se requiera al Hospital General León para la adecuada prestación de los servicios básicos de salud en materia de planificación familiar.



ARTICULO 143°.- Será obligación del Hospital General León proporcionar de manera gratuita dentro de sus instalaciones, los servicios en los que se incluya información, orientación y motivación respecto a la planificación familiar, de acuerdo a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

ARTICULO 144°.- Para la realización de salpingoplastias y vasectomías, será indispensable obtener la autorización expresa y por escrito de los solicitantes, previa información a los mismos sobre el carácter de la intervención y sus consecuencias.

ARTICULO 145°.- Dichas intervenciones deberán llevarse a efecto de conformidad con las normas oficiales mexicanas correspondientes.

ARTICULO 146°.- El Hospital General León otorgará a los pacientes, a través del personal médico o paramédico, la orientación e información que les permita tomar sus decisiones libres, responsables e informadas en lo concerniente a su salud reproductiva.

ARTICULO 147°.- El Hospital General León otorgará a los derechohabientes en edad fértil, siempre que ellos lo demanden, métodos anticonceptivos temporales o definitivos; para ello será indispensable la obtención de su consentimiento informado.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 28 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO VII

Disposiciones Para la Prestación de Servicios de Salud Mental

ARTICULO 148°.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por prestación de servicios de salud mental, toda acción destinada a la prevención de enfermedades mentales, así como el tratamiento y la rehabilitación de personas que las padezcan.

ARTICULO 149°.- El Hospital General León en coordinación con las autoridades competentes en cada materia, fomentarán y apoyarán:

I.- El desarrollo de actividades educativas, socio-culturales y recreativas que contribuyan a la salud mental;

II.- La realización de programas para la prevención del uso de sustancias psicotrópicas, estupefacientes, inhalantes y otras que puedan causar alteraciones mentales o dependencia, y

III.- Las demás acciones que directa o indirectamente contribuyan al fomento de la salud mental de la población.



ARTICULO 150°.- Las acciones mencionadas en los artículos anteriores, serán dirigidas a la población en general con especial énfasis en la infantil y juvenil.

ARTICULO 151°.- EL Hospital General León, deberá contar con los recursos físicos y humanos necesarios para la adecuada protección, seguridad y atención de los usuarios con enfermedad mental, acorde a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría. Y de no contar con los recursos deberá establecer el proceso mediante el cual sea trasladado el usuario al Centro de Atención Integral a la Salud Mental de León o a la institución que cumpla con lo descrito.

ARTICULO 152°.- Todo el personal que preste sus servicios para la atención de salud mental en el Hospital General León, deberá estar capacitado para prestarlos adecuadamente en los términos de las disposiciones legales y reglamentarias correspondientes.



ARTICULO 153°.- El responsable del Hospital General León en colaboración con la jefatura de servicio de salud mental, estará obligado a desarrollar cursos de actualización para el personal del servicio, de conformidad con lo que señalen las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

ARTICULO 154°.- La información personal que el enfermo mental proporcione al médico psiquiatra o al personal especializado en salud mental, durante su tratamiento, será manejada con discreción, confidencialidad y será utilizada únicamente con fines científicos

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN	CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2 FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN: Página: 29 de 55	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN			
	REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3	

o terapéuticos. Sólo podrá ser dada a conocer a terceros, mediante orden de la autoridad judicial o sanitaria.

ARTICULO 155°.- Los expedientes clínicos sólo serán manejados por personal autorizado.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 30 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO VIII

Disposiciones para la Prestación de Servicios de Rehabilitación

ARTÍCULO 156°.- Para los efectos de este Reglamento, se entiende por:



I.- INVALIDEZ: La limitación en la capacidad de una persona para realizar, por sí misma, actividades necesarias para su desempeño físico, mental, social, ocupacional y económico, como consecuencia de una insuficiencia somática, psicológica o social;

II.- REHABILITACION: El conjunto de medida encaminadas a mejorar la capacidad de una persona para realizar por sí misma, actividades necesarias para su desempeño físico, mental, social, ocupacional y económico, por medio de órtesis, prótesis, ayudas funcionales, cirugía reconstructiva o cualquier otro procedimiento que le permitan integrarse a la sociedad;

III.- UNIDAD DE REHABILITACION: La unidad que formando parte o no de un hospital, preste servicios de diagnóstico y tratamiento a inválidos, así como recuperación de deficiencias e incapacidades;

IV.- CONSULTORIO DE REHABILITACION: El establecimiento que presta fundamentalmente servicios de diagnóstico y proporcione tratamientos que no requieran equipo, personal e instalaciones especiales de acuerdo con lo previsto por este Reglamento;

ARTICULO 157°.- En el servicio de rehabilitación del Hospital General León se estará a lo que señalen al efecto, las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 31 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO VIII BIS

Disposiciones para la Prestación de Servicios de Cuidados Paliativos



ARTICULO 158° Bis.- El presente Capítulo tiene por objeto establecer los procedimientos generales para la prestación de cuidados paliativos adecuados a los usuarios de cualquier edad que cursan una enfermedad en estado terminal.

ARTICULO 158° Bis 1.- Los objetivos de los cuidados paliativos son:

- I.- Proporcionar bienestar y una calidad de vida digna hasta el momento de su muerte;
- II.- Prevenir posibles acciones y conductas que tengan como consecuencia el abandono u obstinación terapéutica, así como la aplicación de medios extraordinarios, respetando en todo momento la dignidad de la persona;
- III.- Proporcionar alivio del dolor y otros síntomas severos asociados a las enfermedades en estado terminal;
- IV.- Establecer los protocolos de tratamiento que se proporcionen a los enfermos en situación terminal a través de cuidados paliativos, a fin de que no se interfiera con el proceso natural de la muerte;
- V.- Proporcionar al enfermo en situación terminal, los apoyos físicos, psicológicos, sociales y espirituales que se requieran, a fin de brindarle la mejor calidad de vida posible, y
- VI.- Dar apoyo a la familia o a la persona de su confianza para ayudarla a sobrellevar la enfermedad del paciente y, en su caso, el duelo.

ARTICULO 158° Bis 2.- Para los efectos de este Capítulo, se entiende por:

- I.- **DIRECTRICES ANTICIPADAS:** El documento a que se refiere el artículo 166 Bis 4 de la Ley;
- II.- **DOLOR:** Es la experiencia sensorial de sufrimiento físico y emocional, de intensidad variable, que puede presentarse acompañada de daño real o potencial de tejido del paciente;
- III.- **EQUIPO MULTIDISCIPLINARIO:** Personal profesional, técnico y auxiliar de diversas disciplinas del área de la salud, que intervienen en la atención médica integral del enfermo en situación terminal;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 32 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		



IV.- MÉDICO TRATANTE: El profesional de la salud responsable de la atención y seguimiento del plan de cuidados paliativos;

V.- TRATAMIENTO CURATIVO: Todas las medidas sustentadas en la evidencia científica y principios éticos encaminadas a ofrecer posibilidades de curación de una enfermedad, y

VI.- PLAN DE CUIDADOS PALIATIVOS: El conjunto de acciones indicadas, programadas y organizadas por el médico tratante, complementadas y supervisadas por el equipo multidisciplinario, las cuales deben proporcionarse en función del padecimiento específico del enfermo, otorgando de manera completa y permanente la posibilidad del control de los síntomas asociados a su padecimiento. Puede incluir la participación de familiares y personal voluntario.

ARTICULO 158° Bis 3.- El Hospital General León se apegara y cumplirá la norma oficial mexicana emitida por la Secretaría que prevea, entre otros aspectos, los criterios para la atención de enfermos en situación terminal a través de cuidados paliativos.

ARTICULO 158° Bis 4.- El Hospital General León gestionara a la Secretaría la asesoría y apoyo técnico que se requiera, para la prestación de los servicios de cuidados paliativos.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 33 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

SECCION PRIMERA

De los Derechos de los Enfermos en Situación Terminal

ARTICULO 158° Bis 6.- El paciente tiene derecho a que se le informe de manera oportuna, comprensible y suficiente acerca de que el tratamiento curativo ya no está ofreciendo resultados positivos tanto para su pronóstico como para su calidad de vida, informándole y, en caso de que este así lo autorice, al tutor, representante legal, a la familia o persona de su confianza, el diagnóstico de una enfermedad en estado terminal, así como las opciones de cuidados paliativos disponibles. En caso de dudas, el paciente puede solicitar información adicional y explicaciones, mismas que deberán serle proporcionadas en la forma antes descrita. Asimismo, puede solicitar una segunda opinión.

ARTICULO 158° Bis 7.- Además de los derechos que establece el artículo 166 Bis 3 de la Ley, los pacientes enfermos en situación terminal tienen los siguientes:


- I.- Recibir atención ambulatoria y hospitalaria;
- II.- A que se le proporcionen servicios de orientación y asesoramiento a él, a su familia o persona de su confianza, así como seguimiento respecto de su estado de salud;
- III.- A que se respete su voluntad expresada en el documento de directrices anticipadas, y
- IV.- Los demás que señalen las disposiciones aplicables.


ARTICULO 158° Bis 8.- Las directrices anticipadas podrán ser revocadas en cualquier momento únicamente por la persona que las suscribió.

Quando por el avance de la medicina surgieran tratamientos curativos nuevos o en fase de experimentación que pudieran aplicarse al enfermo en situación terminal, se le informará de ese hecho, a efecto de que pueda ratificar por escrito su voluntad de no recibir cuidados paliativos o de revocarla por escrito para someterse a dichos tratamientos.

Si el estado de salud del enfermo en situación terminal le impide estar consciente o en pleno uso de sus facultades mentales, la decisión a que se refiere el párrafo anterior podrá tomarla su familiar, tutor, representante legal o persona de su confianza.

ARTICULO 158° Bis 9.- Sin menoscabo de lo previsto en el artículo 166 Bis 8 de la Ley, a los menores de edad se les proporcionará la información completa y veraz que por su edad, madurez y circunstancias especiales, requieran acerca de su enfermedad en situación terminal y los cuidados paliativos correspondientes.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 34 de 55	
			REVISIÓN 1	REVISIÓN 2



ARTICULO 158° Bis 10.- A partir de que se diagnostique con certeza la situación terminal de la enfermedad por el médico tratante, se proporcionarán los cuidados paliativos, con base en el plan de cuidados paliativos establecido por dicho médico. No se podrá proporcionar estos cuidados si no se cuenta con dicho plan.



ARTICULO 158° Bis 12.- El Hospital General León promoverá la capacitación y actualización de los profesionales, técnicos y auxiliares de la salud en materia de cuidados paliativos por lo menos una vez al año.

El Hospital General León deberá contar con la infraestructura, personal idóneo y recursos materiales y tecnológicos adecuados para la atención médica de cuidados paliativos, de conformidad con la norma oficial mexicana que para este efecto emita la Secretaría.

El Hospital General León deberá contar con el abasto suficiente de fármacos e insumos para el manejo del dolor del enfermo en situación terminal.

ARTICULO 158° Bis 13.- Los médicos tratantes en cuidados paliativos, tendrán las siguientes obligaciones:

- I.- Proporcionar información al enfermo en situación terminal, sobre los resultados esperados y posibles consecuencias de la enfermedad o el tratamiento, respetando en todo momento su dignidad;
- II.- Prescribir el plan de cuidados paliativos, atendiendo a las características y necesidades específicas de cada enfermo en situación terminal;
- III.- Cumplir con las directrices anticipadas;
- IV.- Conducirse de conformidad con lo señalado en la Ley, el presente Reglamento y demás disposiciones aplicables;
- V.- Participar en la elaboración y aplicación de planes y protocolos de tratamiento de cuidados paliativos, así como en la evaluación de la eficacia de los mismos;
- VI.- Brindar apoyo psicológico a los familiares o la persona de su confianza para afrontar la enfermedad del paciente y, en su caso, sobrellevar el duelo;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 35 de 55		
			REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	

VII.- Capacitar, auxiliar y supervisar al paciente para fomentar el autocuidado de su salud, así como a su familia o responsable de su cuidado, preservando la dignidad de la persona enferma y favoreciendo su autoestima y autonomía;

VIII.- Prescribir los fármacos que requiera la condición del enfermo en situación terminal sujeto al plan y protocolo de tratamiento de cuidados paliativos, y

IX.- Las demás que señalen las disposiciones aplicables.

ARTICULO 158° Bis 14.- Es responsabilidad del médico tratante y del equipo multidisciplinario identificar, valorar y atender en forma oportuna, el dolor y síntomas asociados que el usuario refiera, sin importar las distintas localizaciones o grados de intensidad de los mismos, indicar el tratamiento adecuado a cada síntoma según las mejores evidencias médicas, con apego a los principios científicos y éticos que orientan la práctica médica, sin incurrir en ningún momento en acciones o conductas consideradas como obstinación terapéutica ni que tengan como finalidad terminar con la vida del paciente.

ARTICULO 158° Bis 15.- El plan de cuidados paliativos deberá considerar aquellas acciones que se deban llevar a cabo en el domicilio del enfermo en situación terminal, por parte de los familiares, cuidadores o personal voluntario, tomando en cuenta los siguientes criterios:



I.- Deberán ser indicados por el médico tratante, de acuerdo con las características específicas y condición del usuario. Este hecho deberá ser registrado en el expediente clínico del enfermo en situación terminal;

II.- Se deberá involucrar al equipo multidisciplinario del Hospital General León;

III.- El equipo multidisciplinario brindará la capacitación que corresponda en los distintos ámbitos de competencia profesional, a los familiares, cuidadores o personal voluntario, que tendrá a su cargo la atención y cuidados básicos domiciliarios del enfermo en situación terminal;

IV.- El equipo multidisciplinario supervisará el cumplimiento de las acciones y cuidados básicos domiciliarios indicados por el médico tratante, dentro del plan de cuidados paliativos. Los hallazgos deberán ser reportados al médico tratante y registrados en el expediente clínico del enfermo en situación terminal, y

V.- Los demás que determinen las disposiciones aplicables.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 36 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 158° Bis 17.- El Hospital General León deberá contar con los recursos físicos, humanos y materiales necesarios para la protección, seguridad y atención con calidad de los usuarios, de conformidad con las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.



ARTICULO 158° Bis 19.- El equipo multidisciplinario de cuidados paliativos estará integrado, al menos, por:

- I.- Médico tratante;
- II.- Enfermera;
- III.- Fisioterapeuta;
- IV.- Trabajador Social o su equivalente;
- V.- Psicólogo;
- VI.- Algólogo o Anestesiólogo;
- VII.- Nutriólogo, y
- VIII.- Los demás profesionales, técnicos y auxiliares que requiera cada caso en particular.

ARTICULO 158° Bis 20.- La información personal que se proporcione al médico tratante o al equipo multidisciplinario en cuidados paliativos por el enfermo en situación terminal, será utilizada con confidencialidad y empleada únicamente con fines científicos o terapéuticos en los términos que disponga la norma oficial mexicana que al efecto expida la Secretaría y demás disposiciones aplicables.



ARTICULO 158° Bis 21.- El comité de bioética del Hospital General León, tratándose de cuidados paliativos, deberá:

- I.- Avalar el plan de cuidados paliativos, a solicitud del médico tratante, en aquellos casos que sean difíciles o complicados por la naturaleza de la enfermedad en situación terminal o las circunstancias en que esta se desarrolle, cuidando que durante el análisis del plan se proporcionen los medicamentos necesarios para mitigar el dolor, salvo que estos pongan en riesgo su vida;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 37 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

II.- Proponer políticas y protocolos para el buen funcionamiento del equipo tratante multidisciplinario en cuidados paliativos, y

III.- Lo que le establezcan las demás disposiciones jurídicas aplicables.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 38 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

SECCION TERCERA

De las Directrices Anticipadas

ARTICULO 158° Bis 22.- El Hospital General León deberá observar la voluntad expresada en las directrices anticipadas. Cuando no se ejecute de manera exacta la voluntad expresada en las directrices anticipadas, se estará a las sanciones que establezcan las leyes aplicables.

Se exceptúa de lo previsto en el párrafo anterior aquellas disposiciones que sean contrarias al orden jurídico mexicano, particularmente por lo que hace al tipo penal equivalente a la eutanasia y al suicidio asistido. La ejecución de esas disposiciones por el personal médico, técnico y auxiliar de la salud no los exime de las responsabilidades de cualquier tipo que pudieran contraer.



ARTICULO 158° Bis 23.- Las directrices anticipadas podrán ser suscritas por cualquier persona mayor de edad en pleno uso de sus facultades mentales, independientemente del momento en que se diagnostique como enfermo en situación terminal.

ARTICULO 158° Bis 24.- El documento de directrices anticipadas deberá contar con las siguientes formalidades y requisitos:

- I.- Realizarse por escrito, con el nombre, firma o huella digital del suscriptor y de dos testigos;
- II.- Constar que la voluntad se ha manifestado de manera personal, libre e inequívoca;
- III.- La manifestación, expresa o no, respecto a la disposición de órganos susceptibles de ser donados;
- IV.- La indicación de recibir o no cualquier tratamiento, en caso de padecer una enfermedad en situación terminal, y
- V.- En su caso, el nombramiento de uno o varios representantes para corroborar la ejecución de la voluntad del enfermo en situación terminal.

La aceptación de la representación a que se refiere el párrafo anterior, deberá realizarse en el mismo acto en que se suscriban las directrices anticipadas y deberá constar en el mismo documento.

ARTICULO 158° Bis 25.- Serán nulas las directrices anticipadas que establezcan el pedimento para asistir o provocar intencionalmente la muerte, particularmente, por lo que



	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 39 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

hace a la eutanasia y el suicidio asistido. Asimismo, se considerarán nulas las directrices, cuando contravenga lo establecido en la Ley, el presente Reglamento y demás disposiciones jurídicas aplicables.

ARTICULO 158° Bis 26.- Son obligaciones de los representantes, a que se refiere este Reglamento:

- I.- Corroborar la ejecución de la voluntad del enfermo en situación terminal, en los términos establecidos por este en las directrices anticipadas;
- II.- Revisar los cambios y modificaciones que se realicen en las directrices anticipadas con posterioridad a la aceptación de la representación, y
- III.- Las demás que le señalen las disposiciones jurídicas aplicables.

ARTICULO 158° Bis 27.- En caso de que el enfermo en situación terminal decida revocar o modificar las directrices anticipadas, deberá cumplir con las mismas formalidades y requisitos que se exigieron para su suscripción.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 40 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO IX

Disposiciones para la prestación de los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento

SECCION PRIMERA

ARTICULO 159°.- Para efectos de este Reglamento se consideran servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento, al servicio del Hospital General León que tenga como fin coadyuvar en el estudio, resolución y tratamiento de los problemas clínicos.

ARTICULO 160°.- Los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento serán:

I.- Laboratorios de:



- a) Anatomía patológica, histopatología y citología.
- b) Patología Clínica
- c) Microbiología

II.- Gabinetes de:

- a) Radiología y Tomografía axial computarizada;
- b) Ultrasonografía,
- c) Hemodinamia,
- d) Fluoroscopia,
- e) Medicina nuclear;
- f) Radioterapia.

ARTICULO 161°.- Los requisitos de organización, funcionamiento e ingeniería sanitaria de los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento del Hospital General León, serán determinados por las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

ARTICULO 162°.- Los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento llevarán un registro de sus actividades conforme lo señale la norma oficial mexicana respectiva.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN				
				REVISIÓN 1	

ARTICULO 163°.- Los servicios de auxiliares de diagnóstico y tratamiento, deberán contar con un responsable en los términos que señala el presente Reglamento.

ARTÍCULO 164°.- Las obligaciones de los responsables a que se refiere el artículo anterior, además de las que se mencionan en el capítulo de Disposiciones Generales de este Reglamento serán:

I.- Notificar por escrito a la Secretaría de los casos de enfermedades transmisibles, con diagnóstico cierto o probable, además de cualquier sospecha de intoxicación por agentes químicos, físicos o bacteriológicos;

II.- Llevar a cabo los sistemas de control tanto interno como externo que determine la Secretaría;

III.- Vigilar que los resultados de los estudios sean firmados por el personal autorizado y de manera autógrafa;

IV.- Vigilar que las muestras de los productos biológicos, el material y el equipo contaminado o potencialmente contaminado, sean esterilizados y descontaminados antes de ser desechados o reutilizados, según las normas oficiales mexicanas que al respecto señale la Secretaría;

V.- Vigilar y mantener el buen funcionamiento de la recepción y toma de muestras que el laboratorio o gabinete tenga establecida fuera del local;



VI.- Mantener actualizada la documentación del personal del laboratorio o gabinete a que se refiere el Artículo 24 de este Reglamento;

VII.- Comunicar por escrito a la Secretaría los exámenes que van a ser realizados por otros laboratorios o gabinetes, anexando las correspondientes cartas convenio, así como informar cuando éstas dejen de tener validez;

VIII.- Comunicar a la Secretaría el horario de su asistencia al establecimiento, que no podrá ser menor de tres horas diarias, así como cualquier cambio en el mismo;



IX.- Vigilar el cumplimiento de los convenios en lo referente a la ejecución de los estudios que su laboratorio o gabinete realice, y

ARTICULO 165°.- Los servicios auxiliares de diagnóstico y tratamiento deberán contar con la correspondiente licencia sanitaria, la que deberá conservarse en buen estado y en lugar visible dentro del Hospital General León.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 42 de 55	
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3

ARTÍCULO 167°.- El personal que labora en los servicios a que se refiere este capítulo, deberá portar gafetes de identificación, en los que conste el nombre del establecimiento, el nombre, domicilio y fotografía del empleado, así como el puesto que desempeña y el horario en que asiste.

En lo correspondiente a los servicios de Gabinete que tengan riesgo de contacto con radiación deberán portar el dispositivo para la cuantificación de radiación recibida. Así mismo es responsabilidad del jefe de servicio correspondiente elaborar un censo de seguimiento de cuantificación de radiación del personal que le fue asignado.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 43 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

SECCION SEGUNDA

De los Laboratorios

ARTICULO 168°.- El laboratorio de patología clínica deberá contar con las siguientes áreas:

- I.- Sala de espera;
- II.- Recepción y toma de muestras;
- III.- Laboratorio;
- IV.- Administración, y
- V.- Instalaciones sanitarias.

ARTICULO 169°.- El laboratorio de patología clínica deberá estar en posibilidad, de acuerdo a su poder de resolución, de efectuar las pruebas que señale la norma oficial mexicana que emita la Secretaría.



ARTICULO 170°.- Para las pruebas que se envíen a otros laboratorios para su proceso, deberán concertarse convenios suscritos por los responsables de los laboratorios involucrados, los cuales deberán ser autorizados por la Secretaría y tendrán una vigencia de 2 años.

ARTICULO 171°.- Los servicios para la recepción y toma de muestras no podrán funcionar en forma independiente, por lo tanto, el responsable y la licencia sanitaria de dichos servicios, serán los mismos del servicio de laboratorio y deberán contar para su funcionamiento, con el personal autorizado por la Secretaría de conformidad con la norma oficial mexicana que la misma emita.

ARTICULO 172°.- Los servicios de recepción y toma de muestras deberán contar con los medios necesarios para la toma, conservación y transporte de las muestras.

ARTICULO 173°.- Las muestras para los estudios de laboratorio deberán ser procesadas dentro del tiempo que garantice la exactitud de los resultados.

ARTICULO 174°.- El servicio de laboratorio deberá emplear reactivos y medios de cultivo de la más alta calidad, de acuerdo con la norma oficial mexicana que emita la Secretaría.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 44 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTÍCULO 175°.- Las pruebas de diagnóstico que requieran material radioactivo deberán ser efectuadas por personal especializado en Medicina Nuclear o por personal técnico adiestrado que actúe bajo la responsabilidad del mismo.

ARTICULO 176°.- Podrá ser responsable del servicio de laboratorio de patología clínica:

I.- Los químicos fármaco - biólogos, químicos bacteriólogos, parasitólogos o biólogos, con título expedido y registrado por la autoridad educativa competente;

II.- Los médicos cirujanos que cuenten con certificados de especialidad en cualquiera de las áreas de laboratorio clínico, expedido por el consejo correspondiente o bien, presentar constancia de grado universitario de maestría o doctorado en las áreas de laboratorio de patología clínica, expedida por una institución educativa competente, y

ARTICULO 177°.- Los laboratorios deberán contar con los medios necesarios para conservar y almacenar las muestras, reactivos y medios de cultivo en las condiciones óptimas que marquen las normas oficiales mexicanas respectivas.

ARTÍCULO 178°.- El Laboratorio de anatomía patológica, histopatología y citología exfoliativa deberán contar con las siguientes áreas:

I.- Toma de muestras;

II.- Sala de necropsias;

III.- Estudio y descripción;

IV.- Fotografía y microfotografía;



V.- Laboratorio;

VI.- Conservación y almacenamiento de órganos, tejidos y cadáveres en las unidades hospitalarias únicamente;

VII.- Archivo de protocolo y laminillas;

VIII.- Administración, y

IX.- Instalaciones sanitarias.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN: Página: 45 de 55	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN				
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	



ARTICULO 179°.- El servicio de laboratorio de anatomía patológica, histopatología y citología exfoliativa deberán de acuerdo a su poder de resolución, estar en posibilidad de practicar los estudios que señale la norma oficial mexicana.

ARTICULO 180°.- Podrán ser responsables del servicio de laboratorio de anatomía patológica, histopatología y citología y exfoliativa:

I.- Los médicos cirujanos anatomopatólogos con título expedido y registrado por la autoridad educativa competente, o presentar constancia de grado de una institución reconocida por la Secretaría;

II.- En los casos de laboratorios de citología exfoliativa, los médicos cirujanos que cuenten con certificado de la especialidad expedida por el consejo correspondiente o por una institución educativa competente, y

ARTICULO 181°.- La organización y funcionamiento del servicio de anatomía patológica, histopatología y citología exfoliativa, será determinada por la norma oficial mexicana, emitida por la Secretaría.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 46 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

SECCIÓN TERCERA De los Gabinetes

ARTICULO 182°.- Se entiende por Gabinete de Radio-diagnóstico al servicio que utilice equipos y aparatos de Rayos X con fines de diagnóstico.

ARTÍCULO 183°.- Para los efectos de este reglamento se entenderá por:

I.- SEGURIDAD RADIOLÓGICA: El conjunto de medidas preventivas destinadas a mantener las dosis de radiaciones producidas por aparatos de rayos X tipo diagnóstico, a los niveles más bajos que señalen las normas oficiales mexicanas respectivas;

II.- RESPONSABLE EN SEGURIDAD RADIOLÓGICA: Al profesional encargado de vigilar y supervisar que los equipos de rayos X tipo diagnóstico funcionen de acuerdo a las normas oficiales mexicanas respectivas, así como de asesorar al Técnico Radiólogo en el empleo adecuado de los mismos;

III.- MÉDICO RADIÓLOGO: Al profesional que utilice directamente el equipo de rayos X tipo diagnóstico y que será responsable que se garanticen las dosis mínimas al paciente y al personal ocupacionalmente expuesto, de acuerdo a las normas oficiales mexicanas respectivas;

IV.- TECNICO RADIOLOGO: La persona que bajo la supervisión del responsable de seguridad radiológica, o del Médico Radiólogo, opere los aparatos y equipos de Rayos X tipo diagnóstico;



V.- PERSONAL OCUPACIONALMENTE EXPUESTO: La persona que trabaja en las instalaciones de Rayos X tipo diagnóstico;

VI.- PACIENTE: La persona expuesta a las radiaciones producidas por un equipo de Rayos X con fines diagnósticos;

VII.- PUBLICO: Toda persona que puede estar expuesta a las radiaciones de equipos de Rayos X tipo diagnóstico, por encontrarse en las inmediaciones de una instalación en el momento de funcionar dichos equipos;

VIII.- DOSIS MÁXIMA PERMISIBLE: Es la mayor cantidad de radiaciones, que se permite, reciba una persona de acuerdo a las normas oficiales mexicanas, y

IX.- REM: La unidad de medición de radiaciones recibidas. Para efectos de rayos X equivale a 1 rad o 1 roentgen.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 47 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 184°.- El Hospital General León, dado que utiliza fuentes de radiación con fines de diagnóstico y tratamiento, deberá tener un responsable y sujetarse a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría y, en su caso, la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias.

ARTÍCULO 185°.- Para ser responsable de Seguridad Radiológica se deberán cumplir los siguientes requisitos:

I.- Ser médico Cirujano con título legalmente expedido y registrado ante las autoridades educativas competentes;

II.- Tener certificado de la especialidad;

III.- Contar con autorización de la Secretaría, y

IV.- Los demás que determine la Secretaría.

ARTÍCULO 186°.- Son obligaciones del responsable en seguridad radiológica y del responsable del servicio de imagenología:

I.- Asesorar al personal que labora en el establecimiento en la aplicación de las normas oficiales mexicanas de seguridad y radiológica;

II.- Vigilar que se cumplan las normas oficiales mexicanas que emitan la Secretaría y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias;



III.- Capacitar al personal en los métodos de seguridad radiológica e informarle sobre los riesgos que implica su trabajo;

IV.- Llevar el registro de los diferentes niveles de radiación a los que se encuentre expuesto el personal que trabaje con equipos de Rayos X tipo diagnóstico, así como de los niveles de radiación en las áreas vecinas;

V.- Investigar los casos de exposición excesiva o anormal y tomar inmediatamente medidas necesarias para evitar su repetición, así como dar aviso a la Secretaría;

VI.- Informar al personal ocupacionalmente expuesto acerca de la dosis que ha recibido en el desempeño de sus labores, y

VII.- Las demás análogas que determine la Secretaría.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	REVISIÓN:		Página: 48 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 187°.- Las dosis máximas permisibles se ajustarán a lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas respectivas.

ARTICULO 188°.- El personal ocupacionalmente expuesto estará obligado a comunicar al responsable de seguridad radiológica, las dosis de radiaciones recibidas en el desempeño de actividades similares en otros establecimientos; en este caso, el responsable deberá someterlo a un control continuo de dosis individual y a los exámenes que señalen las normas oficiales mexicanas respectivas.

ARTICULO 190°.- El personal ocupacionalmente expuesto deberá ser sometido a exámenes médicos antes de ser empleado y periódicamente durante el tiempo en que preste sus servicios, de acuerdo a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.

ARTICULO 191°.- Sólo bajo prescripción médica se expondrá a un ser humano a las radiaciones producidas por un aparato de Rayos X tipo diagnóstico.

ARTÍCULO 192°.- Sólo se aplicarán encuestas de salud pública que impliquen el uso de Rayos X, cuando no exista otro método de diagnóstico menos agresivo que garantice plenamente la detección de las enfermedades.

ARTICULO 193°.- Los fluoroscopios solamente podrán ser operados por médicos radiólogos.



ARTICULO 194°.- Queda estrictamente prohibido el uso de equipos portátiles de fluoroscopia y los llamados fluoroscopios de mano y de cabeza.

ARTICULO 195°.- Durante la radiación, sólo permanecerán en la sala de Rayos X, el paciente y el personal necesario para la ejecución del estudio de que se trate.

ARTICULO 196°.- Los accesos a las salas de Rayos X, deberán mantenerse cerrados durante la radiación.

ARTICULO 197°.- En el servicio de Imagenología deberá contarse con anuncios visibles al público que indiquen la presencia de radiaciones.

ARTICULO 198°.- La sala de rayos X deberá contar con el blindaje que señalen las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría y, en su caso, la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 49 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 199°.- Se entiende como gabinetes de medicina nuclear, aquellos establecimientos que utilizan fuentes de radiación abierta para uso tanto in vivo como in vitro, con fines de diagnóstico y tratamiento.

ARTICULO 200°.- Los servicios de medicina nuclear, deberán sujetarse a lo dispuesto por la Ley, este Reglamento y las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría, y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias.

ARTICULO 201°.- Para ser responsable de un gabinete de medicina nuclear se deberán cumplir los siguientes requisitos:

I.- Ser médico cirujano con título legalmente expedido y registrado ante las autoridades educativas competentes;

II.- Tener certificado de especialidad;

III.- Contar con autorización de la Secretaría y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias, y

IV.- Los demás que determine la Secretaría.

ARTICULO 202°.- Los gabinetes de medicina nuclear deberán contar con un responsable en seguridad radiológica.

ARTICULO 203°.- El personal técnico que opere el equipo y los aparatos de medicina nuclear, deberá acreditar su capacidad ante el Hospital General león y la Secretaría.



ARTICULO 204°.- El servicio de medicina nuclear, así como el personal que labore en ellos deberá cumplir con las disposiciones de Seguridad Radiológica, mencionadas en este Reglamento y demás disposiciones aplicables.

ARTICULO 205°.- El servicio de medicina nuclear, deberán observar las normas oficiales mexicanas que emitan la Secretaría y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias en lo referente a contaminación, eliminación de residuos y control de los materiales radioactivos.

ARTICULO 206°.- El servicio de medicina nuclear contará con las siguientes áreas:

I.- Sala de espera;

II.- Consultorios;

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 50 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

III.- Sala de terapia;

IV.- Administración, y

V.- Instalaciones sanitarias.

ARTICULO 207°.- El servicio de medicina nuclear almacenará sus materiales y reactivos en la forma que se especifique en los instructivos correspondientes.

ARTICULO 208°.- Las pruebas diagnósticas deberán ser efectuadas por médicos cirujanos especializados en medicina nuclear o personal técnico adiestrado que actúe bajo la responsabilidad de un médico especializado en medicina nuclear.

ARTICULO 209°.- Los tratamientos médicos con material radiactivo serán realizados bajo la responsabilidad del médico especialista en medicina nuclear; cuando los radioisótopos sean requeridos por tratamiento en el curso de intervenciones quirúrgicas, se deberán tomar las medidas de seguridad que la Secretaría señale al respecto.

ARTICULO 210°.- Se entiende por gabinete de ultrasonografía el establecimiento que utiliza aparatos y equipos de ultrasonografía con fines de diagnóstico.

ARTICULO 211°.- La aplicación de los procedimientos de ultrasonografía deberán sujetarse a las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría.



ARTICULO 212°.- La sala de ultrasonografía, deberá estar aislada y protegida de cualquier otro servicio, particularmente de los que emplean fuentes de radiación.

ARTICULO 213°.- El personal técnico que opere el equipo y aparatos de ultrasonografía desarrollará sus actividades bajo la supervisión del responsable.

ARTICULO 214°.- Se entiende por gabinete de radioterapia, el establecimiento que utiliza fuentes de radiación ionizante con fines terapéuticos.

ARTICULO 215°.- Se entiende por radiaciones ionizantes las emitidas por bombas de cobalto, de cesio, aceleradores lineales, betatrones y los tubos de Rayos X.

ARTICULO 216°.- El servicio de radioterapia deberán sujetarse a lo dispuesto por la Ley, este Reglamento y las normas oficiales mexicanas que emita la Secretaría, y en su caso, la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
			REVISIÓN: Página: 51 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

ARTICULO 217°.- Los gabinetes de radioterapia, deberán contar con un responsable en seguridad radiológica.


ARTICULO 218°.- El personal técnico que opere el equipo y los aparatos de radioterapia, deberá acreditar su capacidad ante la Secretaría.


ARTICULO 219°.- El servicio de radioterapia, así como el personal que labore en ellos deberán cumplir con las disposiciones de Seguridad Radiológica, que al efecto emitan la Secretaría y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias.

ARTICULO 220°.- El servicio de radioterapia deberá observar las normas oficiales mexicanas que emitan la Secretaría y la Comisión Nacional de Seguridad Nuclear y Salvaguardias en lo referente a contaminación, eliminación de residuos y control de los materiales radioactivos.

ARTICULO 221°.- El servicio de radioterapia contará con las siguientes áreas:

- I.- Sala de espera;
- II.- Consultorios;
- III.- Sala de terapia;
- IV.- Administración, e
- V.- Instalaciones Sanitarias.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 52 de 55		
			REVISIÓN 1		REVISIÓN 2



CAPÍTULO IX BIS

De la Atención Médica a Víctimas

ARTICULO 222° Bis 1. El presente Capítulo tiene por objeto regular la prestación de los servicios de Atención Médica, incluyendo la atención de Emergencias Médicas, odontológicas, quirúrgicas y hospitalarias, en términos de lo dispuesto por la Ley, la Ley General de Víctimas y demás disposiciones aplicables.



ARTICULO 222° Bis 2. Para efectos del presente Capítulo, además de las definiciones contenidas en los demás artículos de este Reglamento, se entenderá por:

- I. Emergencia Médica: A la urgencia médica, en términos de lo dispuesto por el artículo 72 de este Reglamento, que presenta una persona, como consecuencia de la comisión de un delito o de la violación a sus derechos humanos, y
- II. Víctima: La persona física que se encuentre en los supuestos del artículo 4, párrafos primero y segundo, de la Ley General de Víctimas.

ARTICULO 222° Bis 3. Las Víctimas que hayan sufrido lesiones, enfermedades y traumas emocionales provenientes de la comisión de un delito o de la violación a sus derechos humanos, tienen el derecho de que se les restituya su salud física y mental. Para tal efecto, El Hospital General León, se encuentra obligado a brindar servicios de Atención Médica, incluyendo la atención de Emergencias Médicas, en términos de la Ley, la Ley General de Víctimas, el presente Reglamento, las disposiciones que emita cada institución pública que preste servicios de Atención Médica y demás instrumentos jurídicos aplicables.

ARTICULO 222° Bis 4. El Hospital General León deberá, conforme al modelo de atención integral en salud a que se refiere el artículo 32 de la Ley General de Víctimas, establecer los mecanismos que correspondan para garantizar la atención a aquellas Víctimas que no sean derechohabientes o beneficiarios de la institución a la que pertenezca el Establecimiento para la Atención Médica en la que brinde la Atención Médica, así como para la referencia a otros Establecimientos para la Atención Médica, cuando los servicios especializados que requiere la Víctima no puedan ser brindados por el Establecimiento en el cual se le prestan los servicios.

La Atención Médica que se brinde en términos del párrafo anterior, deberá tomar en cuenta las principales afectaciones y consecuencias del hecho victimizante, respetando siempre los principios generales para la protección de Víctimas establecidos en las disposiciones aplicables y, en particular, el enfoque diferencial para las mujeres, niños, niñas, adolescentes, personas con discapacidad, adultos mayores y población indígena.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN:	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		Página: 53 de 55		
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

Tratándose de Emergencia Médica, el responsable del servicio de urgencias del Hospital General León está obligado a tomar las medidas necesarias que aseguren, una vez realizada la valoración médica de la Víctima, el tratamiento completo de la Emergencia Médica o, la estabilización de sus condiciones físicas generales para que pueda ser referida a otro Establecimiento para la Atención Médica, cuando así proceda.

ARTICULO 222° Bis 6. En caso de Emergencia Médica, el Hospital General León estará obligado a brindar a la Víctima los servicios a que se refiere el artículo 30 de la Ley General de Víctimas, con independencia de su capacidad socioeconómica o nacionalidad y sin que puedan condicionar su prestación a la presentación de la denuncia o querrela, según corresponda, sin perjuicio de que con posterioridad se les reconozca tal carácter en términos de las disposiciones aplicables.



ARTICULO 222° Bis 7. Para la Atención Médica y el seguimiento del estado de salud de la Víctima, el médico tratante, deberán tomar en consideración lo siguiente:



- I. Realizar la referencia a un Hospital de mayor resolución, en el que se puedan brindar los servicios de especialidad que requiera la Víctima hasta el final de su tratamiento.

El traslado se llevará a cabo con recursos propios del Establecimiento que hace el envío. De no contarse con los medios de transporte adecuados, se utilizarán los del Establecimiento para la Atención Médica receptor.

Para efectos de lo dispuesto en el párrafo primero de esta fracción, el final del tratamiento será determinado por el médico tratante a través del alta médica, la cual deberá estar fundada en un conjunto de valoraciones del estado de salud del Usuario y, en su caso, apoyada por los estudios de laboratorio y de gabinete, incluyendo los de imagen, que correspondan;

- II. La cita médica que solicite la Víctima deberá ser otorgada en un periodo no mayor a ocho días. Para el caso de que se trate de una Emergencia Médica, la Víctima deberá ser atendida de inmediato;
- III. Realizar a la Víctima los estudios de laboratorio y de gabinete, incluyendo los de imagen, que se requieran para establecer un diagnóstico adecuado y dar el seguimiento oportuno a la evolución de su estado de salud, y
- IV. Para el caso de servicios odontológicos reconstructivos, la Víctima deberá recibir todos los servicios que requiera por los daños causados como consecuencia del delito o la violación de sus derechos humanos.

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2		
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	REVISIÓN: Página: 54 de 55	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN				
REVISIÓN 1		REVISIÓN 2		REVISIÓN 3	

	AREA EMISORA: DIRECCIÓN HOSPITAL GENERAL LEÓN		CLAVE: HGL/DIGE/G/001-2	
			FECHA DE EMISION: SEPTIEMBRE /2014	
	TITULO: REGLAMENTO INTERNO PARA PRESTACIONES MEDICAS HOSPITAL GENERAL LEÓN		REVISIÓN: Página: 55 de 55	
REVISIÓN 1	REVISIÓN 2	REVISIÓN 3		

CAPITULO XI

De la Vigilancia de la Prestación de los Servicios de Atención Médica

ARTICULO 223°.- Corresponde a la Dirección del Hospital General León y a la Secretaría, en el ámbito de sus respectivas competencias, la vigilancia del cumplimiento de este Reglamento y demás disposiciones que se emitan con base en el mismo, de conformidad con lo dispuesto en el Título Décimo Séptimo de la Ley.

ARTICULO 224°.- El acto u omisión contrario a los preceptos de este Reglamento y a las disposiciones que de él emanen, podrá ser objeto de orientación y educación de los infractores independientemente de que se apliquen, si procedieren, las medidas de seguridad y las sanciones correspondientes.

CAPITULO XII

De las Medidas de Seguridad y Sanciones

ARTICULO 225°.- Se consideran medidas de seguridad, aquellas disposiciones de inmediata ejecución que dicte la autoridad sanitaria competente, de conformidad con los preceptos de este Reglamento y demás disposiciones aplicables, para proteger la salud de la población. Las medidas de seguridad se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que en su caso correspondieren.

ARTICULO 227°.- Son competentes para ordenar o ejecutar medidas de seguridad y sanciones, la Dirección del Hospital General León y la Secretaría, en el ámbito de sus respectivas competencias y ajustados a las condiciones generales de trabajo de la secretaria de salud.

CRONOGRAMA DE INSPECCIÓN AL PROVEEDOR		
HOSPITAL GENERAL LEÓN		
ACTIVIDAD	FECHA/ TIEMPO	EVALUADOR
INSPECCIONES		
1. Inspección de la Dieta preescrita acorde a la minuta señalada en el manual de dietas. (paciente, personal y becarios)	Diariamente	Departamento de Nutrición y Dietología
2. Inspección del área operativa: <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de alimentos • Almacenamiento • Manejo de Productos Químicos • Refrigeración • Cámaras de refrigeración • Congeladores • Cámara de congelación • Área física de cocina • Preparación de alimentos • Área de servicio • Agua y hielo • Insumos para la producción de dietas • Servicio de sanitarios para empleados (si aplica) • Manejo de basura • Control de plagas • Personal 	Semanal	Departamento de Nutrición y Dietología
3. Pruebas de Laboratorio (Alimentos, agua, fórmulas, equipos y superficies)	Mensual	Servicios de Epidemiología y Nutrición del Hospital
4. Inspección de la Higiene del personal que presta el servicio.	Semanal	Departamento de Nutrición y Dietología
5. Verificación de la asistencia del personal que presta el servicio.	Diaria	Departamento de Nutrición y Dietología con apoyo de Servicios Generales de la Unidad Médica.
6. Resultados de pruebas a personal que presta el servicio: Coproparasitoscópico, exudado faríngeo, cultivo de uñas y manos, reacciones febriles.	7 octubre, 7 febrero y 6 junio	Servicios de Epidemiología y Nutrición del Hospital
7. Revisión de bitácoras de limpieza y desinfección, las cuales deberá contener: periodicidad, persona que lo realiza, área o equipo en que se realiza, fecha, turno, supervisor.	Del 1° al 4° día de cada mes a partir de octubre de 2024	Comité de infecciones nosocomiales Servicio de Nutrición del Hospital
8. Revisión de bitácora de	Primeros 5 días de cada mes	Departamento de Nutrición y

fumigación	a partir del 01 de octubre del 2024	Dietología y, Servicios Generales del Hospital
9. Espacio Físico	Mensual. A partir de octubre del 2024	<p>Inspección del área de cocina-comedor, incluyendo además de las instalaciones, los equipos propios del servicio y la infraestructura, mediante una minuta en la que intervendrá el proveedor adjudicado y el personal que designe la unidad, así como personal de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales como mediador de la inspección, complementando como evidencia de los acuerdos tomados a través de reportes fotográficos. En caso de no llevar a cabo los acuerdos en los tiempos establecidos en la minuta, el ISAPEG llevará a cabo las reparaciones y/o reemplazos cuyo costo será aplicable mediante deductiva en el mes inmediato posterior.</p> <p>Nota: En caso de perdidas inexplicables de los equipos o daños a equipos, utensilios, infraestructura, instalaciones, y accesorios, por parte del personal del proveedor adjudicado, deberá repararlos o reemplazarlos de manera inmediata.</p>
<p>Los resultados de las inspecciones 1, 2, 3, 4, 5 y 9 se verán reflejados en la aplicación de la pena convencional correspondiente.</p> <p>Los resultados de las inspecciones 6, 7 y 8 se verán reflejados en recomendaciones para la mejora en el servicio prestado por el proveedor adjudicado.</p>		

CONCENTRADO MENSUAL DE EVALUACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS
HOSPITAL GENERAL LEÓN

UNIDAD APLICATIVA: _____
PROVEEDOR DEL SERVICIO : _____
FECHA DE EVALUACIÓN: _____

NO.	EVALUACIÓN	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	EVALUACIÓN DE LA DIETA		
2	EVALUACIÓN DEL ÁREA OPERATIVA		
3	EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LABORATORIO		
4	EVALUACIÓN DE LA HIGIENE DEL PERSONAL		
TOTAL:			

EL PUNTAJE MÁXIMO POR EVALUACIÓN SERÁ DE 100 PUNTOS, POR LO QUE EL TOTAL DEL CONCENTRADO DE EVALUACIONES SERÁ DE 500 PUNTOS COMO MÁXIMO.

- I. EVALUACIÓN DE LA DIETA : 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- II. EVALUACIÓN DEL ÁREA OPERATIVA: 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- III. EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LABORATORIO: 100 PUNTOS COMO MÁXIMO
- IV. EVALUACIÓN DE LA HIGIENE DEL PERSONAL: 100 COMO MÁXIMO
- V. EVALUACIÓN DE LA ASISTENCIAS: 100 COMO MÁXIMO

NOTA:

* EN EL CASO QUE EL PRESTADOR DEL SERVICIO TENGA UNO O MÁS RETRASOS DE 30 MINUTOS O MÁS, EN LA ENTREGA DE LAS DIETAS DEL DÍA, EN FUNCIÓN DE LOS HORARIOS DE SERVICIO SEÑALADOS EN EL PUNTO 8 DEL ANEXO I ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO, SE APLICARÁ UNA DEDUCCIÓN DEL 2% DEL IMPORTE CORRESPONDIENTE A LAS DIETAS CONSUMIDAS EN EL DÍA EN LA UNIDAD.

** EN CASO DE ACUMULAR 20 INASISTENCIAS O MÁS SIN CUBRIR EN EL TIEMPO ESTABLECIDO PARA LA PARTIDA 1 O 5 INASISTENCIAS O MÁS SIN CUBRIR EN EL TIEMPO ESTABLECIDO PARA LA PARTIDA 2, EN EL MES EVALUADO, EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERÁ ACREEDOR AL DESCUENTO DEL 2.5% DEL IMPORTE FACTURADO CORRESPONDIENTE AL MES EVALUADO EN LA UNIDAD.

*** EN CASO DE QUE SE PRESENTE Y SE DEMUESTRE DAÑO A LA SALUD DEL PACIENTE Y/O PERSONAL POR ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS CONSUMIDOS, QUE HAYAN SIDO SUMINISTRADOS POR EL PROVEEDOR ADJUDICADO EN ALGUNA DE LAS UNIDADES MÉDICAS, SERÁ ACREEDOR AL DESCUENTO DEL 2% DEL IMPORTE FACTURADO CORRESPONDIENTE AL DÍA DE LA PRUEBA TESTIGO DEL HOSPITAL DONDE SE HAYA PRESENTADO EL CASO.

**** EN CASO DE NO LLEVAR A CABO LOS ACUERDOS EN LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS EN LA MINUTA, DERIVADA DE LA INSPECCIÓN AL PROVEEDOR MEDIANTE EL NUMERAL 9 DEL ANEXO I.III, EL ISAPEG LLEVARÁ A CABO LAS REPARACIONES Y/O REEMPLAZOS CUYO COSTO SERÁ APLICABLE MEDIANTE DEDUCTIVA EN EL MES INMEDIATO POSTERIOR.

El puntaje a considerar para la pena convencional será mensual y se aplicará conforme al siguiente esquema:

- Calificaciones de 400 a 350 puntos obtenidos, se consideran evaluaciones aceptables y por tanto no se aplica la pena convencional.
- Calificaciones de 349 a 300 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 7% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.
- Calificaciones de 299 a 250 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 9% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.
- Calificaciones iguales o menores a 249 puntos le será aplicada la pena convencional con un descuento del 12% mensual sobre el importe correspondiente al total de dietas servidas en la Unidad, durante el mes evaluado.

3 2 1 0

ANEXO I.IV.I

MÉTODO DE EVALUACIÓN

Handwritten notes in the bottom right corner, including a checkmark and the letters "L", "O", "A", "B", "C", "D", "E", "F", "G", "H", "I", "J", "K", "L", "M", "N", "O", "P", "Q", "R", "S", "T", "U", "V", "W", "X", "Y", "Z".



ANEXO I.V.I. A
EVALUACIÓN DE LA DIETA

HOSPITAL:

FECHA DE EVALUACIÓN:

LOGO DEL HOSPITAL

UNIDAD APLICATIVA:

PROVEEDOR DEL SERVICIO:

TIEMPO Y TIPO DE DIETA (X)

TIEMPO DE COMIDA	TIPO DE DIETA:	OTRA (ESPECIFIQUE):
DESAYUNO	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ:	
COMIDA		
CENA		
COLACIÓN		

I. PRESENTACIÓN DEL MENÚ (X)					OBSERVACIONES
CUMPLE (✓)	TOTALMENTE 10	PARCIALMENTE 5	NO CUMPLE 0		
1. La dieta que se entrega, corresponde a la minuta preescrita en el Manual de Dietas					
2. Las materias primas empleadas corresponden a las indicadas en el menú					
3. Se entregó en el horario señalado en el Anexo I					
4. Cumple con las modificaciones en su preparación para el tipo de dieta que se solicita (Blanda, Diabético, modificada en consistencia, etc. Definidas en el ANEXO 1 o especificaciones realizadas por Nutrición y dietología)					
Evaluación sensorial	5. La temperatura de los alimentos que se reciben, es correcta si se trata de un alimento:	caliente	55- 60 °C		
		Frio	7 °C		
		6. Aspecto: distribución y características adecuada de los alimentos en la bandeja y presentación atractiva (cortes, contraste de colores, presentación solicitada en menú, ensamble sin derrames)			
	7. Aroma: propio de la preparación				
	8. Sabor: propio de la preparación			s	
9. No hay presencia de material ajeno a la preparación					

II. PERSONAL Y TRANSPORTE					OBSERVACIONES
CUMPLE (✓)	TOTALMENTE 10	PARCIALMENTE 5	NO CUMPLE 0		
1. La persona que entrega cumple con las normas de higiene y sanidad	1. Usa gorro y cubreboca correctamente				
	2. Porta uniforme solicitado completo				
	3. Entrega completa de complementos (cubiertos, servilleta, popote, etc.) en el momento de la entrega de dieta.				
	4. Cabello corto, uñas cortas, sin barba y sin accesorios				
	5. Cumple con el protocolo de entrega de dieta				
2. El equipo en el que se transportan los alimentos es isotérmico y está limpio					

EL PUNTAJE MÁXIMO POR FACTOR EVALUADO SERÁ DE 10 PUNTOS, POR LO QUE EL TOTAL DE LA EVALUACIÓN DEL ANVERSO, SERÁ DE 150 PUNTOS, CONSIDERANDO LA SUMA DE LOS APARTADOS I, PRESENTACIÓN DEL MENÚ Y II, PERSONAL Y TRANSPORTE.

LA SUMA DE LOS FACTORES EN LOS APARTADOS:
I: PRESENTACIÓN DE MENÚ: 90 PUNTOS COMO MÁXIMO
II: PERSONAL Y TRANSPORTE: 60 PUNTOS COMO MÁXIMO
III: DIETA PRESCRITA: 60 PUNTOS COMO MÁXIMO
PUNTAJE TOTAL DE LA EVALUACIÓN: 210 PUNTOS COMO MÁXIMO.

Manual de Dietas Hospitalario

(Descloze por ingrediente acorde a la minuta señalada en el manual de dietas)

[illegible]

CALIFICACIÓN OTORGADA IGUAL A:

COMENTARIOS:

EVALUA (NOMBRE Y FIRMA)

GERENTE DE UNIDAD (NOMBRE Y FIRMA)

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

El Puntaje total de la evaluación de la "Dieta prescrita" deberá considerarse con un valor total de 60 puntos, cuando se cumpla con el gramaje total de los ingredientes evaluados que se encuentran plasmados en la minuta de cada menú, (siendo aceptable un rango de + 10g en 3 de los ingredientes incluidos)

Quando se cumpia parcialmente con los criterios evaluados el puntaje a otorgar será de 30 puntos, cuando incumpla con el contenido de 1 a 3 ingredientes conforme a la minuta del menú y estos se sustituyan por otros diferentes, o bien, cuando 2 o más de los ingredientes incluidos se encuentren en una cantidad de + 11 a 15 g

Cuando no se cumpla con los criterios evaluados el **puntaje será 0**, se considerará que **"no cumple"** cuando **no presente algún ingrediente señalado en la minuta del menú o se encuentren más de 2 ingredientes en una cantidad de +20g**



HOSPITAL GENERAL LEÓN
CONCENTRADO MENSUAL DE EVALUACIONES DE LA DIETA
MES EVALUADO:



DÍA	EVALUACIÓN DIARIA		TOTAL DIARIO
	ANVERSO	REVERSO	
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
GRAN TOTAL			

Jefe de Nutrición y Dietología

Gerente de Unidad

Ponderación del total mensual

5670 A 6300 = 100 puntos

5040 a 5669 = 80 puntos

4410 a 5039 = 60 puntos

≤ 4409 = 40 puntos

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

Nota: Este concentrado deberá venir con nombre, firma y sello por parte del Director ó Administrador de la unidad hospitalaria así como por parte del representante de la empresa proveedora al interior de la unidad.

[Handwritten signatures and initials]

**ANEXO I.IV.I.B EVALUACIÓN DEL ÁREA OPERATIVA
HOSPITAL GENERAL LEÓN
(APLICACIÓN SEMANAL)**

NOMBRE Y FIRMA DE EVALUADOR DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETOLOGÍA:

FECHA:

A. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	1 Cumple	0 No cumple
1. Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado (bahía de descarga e interior)		
2. Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores		
3. Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas.		
4. Focos o fuente de luz con protección		
5. Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto de alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.		
6. Envase de alimentos limpios e íntegros: libre de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente, vigente		
7. El huevo se recibe limpio, sin porosidad ni fracturas en el cascarón.		
8. Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente la temperatura. Se verifica su funcionamiento, se limpian y desinfectan antes de su uso.		
9. La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas 5.6.7 de la NOM-251-SSA1-2009.		
10. Verifican las temperaturas para cada producto registrandolas en bitácoras de recepción: Refrigerados máximo a 4°C o inferior/ congelados -18°C o inferior		
11. No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso		
12. El área del vehículo del proveedor que durante el transporte está en contacto con los alimentos, se observa limpia y en buen estado		
13. Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación (formación de cristales de hielo)		
14. Los productos perecederos que se reciben enhielados, no están en contacto directo con el hielo		
TOTAL		

B. ALMACENAMIENTO	1 Cumple	0 No cumple
1. Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado		
2. Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores		
3. Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas		
4. Focos o fuentes de luz con protección		
5. Cuenta con ventilación y funciona adecuadamente. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado		
6. Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso		
7. Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado		
8. Se aplica procedimientos PEPS. (Alimentos fechados e identificados)		

3 7 a

9. El registro de entradas y salidas se encuentra al día al momento de la supervisión		
10. Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden e identificados		
11. Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión		
12. Alimentos sin presencia o rastros de plaga o mohos		
13. Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos teniendo para ello un área específica e identificada		
TOTAL		



C. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	1 Cumple	0 No cumple
1. Área limpia, seca y en orden		
2. Plaguicidas identificados, en su envase original y almacenados bajo llave		
3. Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectantes y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos		
4. Productos químicos en recipientes exclusivos, etiquetados y cerrados		
5. Control estricto en la distribución y uso de los mismos		
6. Cuentan con señalética que indica su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión		
7. Se encuentran a la vista hojas de seguridad y fichas técnicas		
TOTAL		

D. REFRIGERACIÓN	1 Cumple	0 No cumple
1. Temperatura interna de los alimentos máximo 4°C al momento de la supervisión		
2. Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente la temperatura. Se verifica su funcionamiento, se limpian y desinfectan antes de su uso.		
3. Termómetro limpio, visible, funcionando en buen estado		
4. Equipo limpio, visible, funcionando y en buen estado (puertas, empaques, anaqueles y componentes)		
5. Los focos o fuentes de luz cuentan con protección o son de material que impida astillamiento y se encuentran funcionando		
6. Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados. No se guardan diferentes alimentos en un mismo recipiente y se encuentran identificados		
7. Se aplica procedimientos PEPS. (Alimentos fechados e identificados)		
8. Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador		
9. Registro de temperaturas interna de los alimentos (se observa registro actualizado en bitácoras por cada turno)		
10. Registros de temperatura del refrigerador (se observa registro actualizado en bitácora por cada turno)		
TOTAL		

E. CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN	1 Cumple	0 No cumple
1. Temperatura interna de los alimentos máximo 4°C al momento de la supervisión		
2. Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente la temperatura. Se verifica su funcionamiento, se limpian y desinfectan antes de su uso.		
3. Termómetro limpio, visible, funcionando en buen estado		
4. Pisos, paredes y techos limpios y secos		
5. Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.		
6. Focos o fuentes de luz con protección y funcionando		
7. Puertas, empaques, anaques y componentes en buen estado		
8. Puertas, empaques, anaques y componentes limpios y secos		
9. Se aplica procedimientos PEPS. (Alimentos fechados e identificados)		
10. Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados e identificados. No se guardan diferentes alimentos en un mismo recipiente		
11. Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso		

12. Alimentos crudos colocados en la parte inferior de los anaques de la cámara de refrigeración

✓

13. En caso de tener un producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica, eliminándose lo antes posible		
14. Registros de temperatura de la cámara de refrigeración (se observa registro actualizado en bitácora por cada turno)		
15. Registros de temperaturas internas de los alimentos (se observa registro actualizado en bitácora por cada turno)		
16. El registro de entradas y salidas se encuentra al día		
TOTAL		

F. CONGELADORES	1 Cumple	0 No cumple
1. Temperaturas de los alimentos -18°C o inferior al momento de la supervisión		
2. Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente la temperatura. Se verifica su funcionamiento, se limpian y desinfectan antes de su uso.		
3. Termómetro limpio, visible, funcionando en buen estado		
4. Equipo limpio y en buen estado		
5. Alimentos en recipientes íntegros, limpios, cerrados e identificados. No se guardan diferentes alimentos en un mismo recipiente		
6. Se aplica procedimientos PEPS. (Alimentos fechados e identificados)		
7. El registro de entradas y salidas se encuentra al día		
8. Alimentos crudos colocados en la parte inferior del congelador		
9. De ser horizontal: orden y acomodo de los alimentos		
10. Registro de temperaturas del congelador (se observa registro actualizado en bitácora por cada turno)		
11. Registros de temperaturas de los alimentos (se observa registro actualizado en bitácora por cada turno)		
TOTAL		

G. CÁMARA DE CONGELACIÓN	1 Cumple	0 No cumple
1. Temperatura interna de los alimentos a -18°C o inferior		
2. Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente la temperatura. Se verifica su funcionamiento, se limpian y desinfectan antes de su uso.		
3. Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando en buen estado		
4. Equipo limpio, visible, funcionando y en buen estado (puertas, empaques, anaqueles y componentes)		
5. Los focos o fuentes de luz cuentan con protección y están funcionando		
6. Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.		
7. Alimentos en recipientes íntegros, limpios, cerrados e identificados. No se guardan diferentes alimentos en un mismo recipiente		
8. Pisos, paredes y techos limpios y en buen estado.		
9. Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.		
10. Puertas, empaques, anaqueles y componentes limpios		
11. Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores		
12. Se aplica procedimientos PEPS. (Alimentos fechados e identificados)		
13. El registro de entradas y salidas se encuentra al día		
14. Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica e identificada.		

3

Handwritten marks and signatures on the right margin.

15. Registro de temperaturas interna de los alimentos (se observa registro actualizado en bitácoras por cada turno)		
16. Registros de temperatura del refrigerador (se observa registro actualizado en bitácoras por cada turno)		
TOTAL		



H. ÁREA FÍSICA DE COCINA	1 Cumple	0 No cumple
1. Pisos, paredes y techos limpios y secos		
2. Coladeras en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.		
3. Focos y fuentes de luz con protección y funcionando		
4. Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso.		
5. Estufas, planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas, calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.		
6. Campanas y/o extractores sin cochambre, escurrimientos y en buen estado		
7. En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto estar libre de goteos y rejillas limpias		
8. Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor funcionando adecuadamente. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.		
9. Mallas de protección de ventanas limpias y en buen estado		
10. El área de preparación de alimentos cuenta por lo menos con una estación exclusiva de lavado de manos funcional. Está equipada con jabón líquido antibacteriano, toallas desechables o secadora de aire automático. Cuenta con un bote para basura con tapa y con bolsa de plástico cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura		
11. Tabla para picar de superficie lisa fácil de limpiar marcadas para crudos y cocidos empleadas acorde al código de colores		
12. Solo se emplean utensilios de superficie inerte en buen estado		
13. Utilizan trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Diferentes para el área de crudos y diferentes para área de alimentos preparados (de diferente color para cada área) y estos se encuentran en buen estado		
14. Los trapos utilizados en el área de preparación se lavan y desinfectan después de su uso		
15. Los retenes de desinfección se encuentran en la dilución adecuada (100ppm) limpios (sin rastros de alimento y grasa)		
16. Las tablas cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso		
17. Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado		
18. Almacenan utensilios en un área específica, limpia y seca		
19. Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas		
20. El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento descrito a continuación: 1) Se escamocha 2) Se lavan con detergente y agua a aproximadamente 48°C para eliminar suciedad 3) En otra tarja se realiza el enjuagar con agua 4) En otra tarja se sumergen en solución desinfectante (limpia y sin resto de alimentos o grasa) 5) Secar al ambiente preferentemente		
21. Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no están en uso continuo.		
22. Realizan la limpieza conforme al programa establecido por el Comité de Control de Infecciones Nosocomiales de los Hospitales.		
TOTAL		

3

h

f

q

✓

n

I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	1 Cumple	0 No cumple
1. Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajo o cepillo (si es necesario), jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan en solución a la dilución adecuada.		
2. Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de: 1. Refrigeración 2. Horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento 3. Como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.		
3. No se sirven pescados, mariscos, ni carnes crudas.		
4. Temperaturas mínimas internas de cocción: 1. cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo. 2. Aves o carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo 3. Resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo con bitácoras al día al momento de la verificación		
5. Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo (bitácoras al día)		
6. Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido, máximo 4 horas		
7. Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar		
8. Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.		
9. El personal se lava las manos antes de manipular: alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación (tocarse cubrebocas, el rostro, superficies sucias, colocación de basura, abrir- cerrar puertas, acudir al sanitario)		
10. En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos. Estos son desechables y se cambian después de cada interrupción o situación que implique contaminación		
TOTAL		

J. ÁREA DE SERVICIO	1 Cumple	0 No cumple
1. Alimentos fríos y listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7° C o inferior		
2. Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínimo de 60°C		
3. Los alimentos preparados y listos para servirse están cubiertos antes de iniciar el servicio y se ofrecen en el gramaje indicado para cada comensal.		
4. Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal y se encuentran en buen estado.		
5. Los alimentos envasados en porción individual cumplen con las instrucciones del fabricante para su conservación, y una vez utilizadas se desechan		
6. El área de comedor, mesas, sillas y barras de servicio se encuentran limpias y en buen estado		
7. Estaciones de lavado de manos se encuentran funcionales y cuentan con los insumos necesarios (jabón, sanitas y gel antibacterial)		
8. Los carros de servicio durante la distribución de alimentos están limpios, y se transporta en recipientes adecuadamente cerrados evitando derrames.		
9. El área del vehículo transportador que esté en contacto con las charolas de alimentos está limpia.		
10. Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por más de dos horas		
TOTAL		

K. AGUA Y HIELO	1 Cumple	0 No cumple
1. Agua potable con un rango de 0,2 a 1,5mg/L de cloro residual o análisis microbiológico una vez al mes.		
2. Registro de potabilidad del agua se encuentra al día		
3. Hielo para consumo humano elaborado con agua potable y/o purificada		
4. Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo.		
5. La maquina de hielo está funcionando y el depósito de hielo está limpio		
6. Utensilios exclusivos como cucharón y/o pinzas para hielo, limpios y desinfectados en la solución con dilución adecuada.		
7. Agua purificada para consumo		
TOTAL		

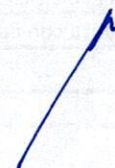
L. INSUMOS PARA PRODUCCIÓN DE DIETAS	1 Cumple	0 No cumple
1. Usa fruta natural para preparación del agua de sabor		
2. Elabora las dietas con los alimentos señalados como marcas aprobadas por la PROFECO por sus estándares de calidad acorde a los Lineamientos Estatales de Nutrición.		
3. Se apega a los equivalentes y gramajes señalados en el Anexo Lineamientos para la Elaboración de dietas durante el ensamble de dietas		
4. El registro de desperdicios de alimentos se lleva al día		
TOTAL		

M. SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS	1 Cumple	0 No cumple
1. Área limpia y seca		
2. Cuenta con: <ul style="list-style-type: none"> Lavabo funcional, agua corriente, Jabón antibacterial líquido. -Cepillo en solución desinfectante Toallas desechables o secador de aire para manos. Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación Rótulos o ilustraciones donde se haga hincapié en el lavado de manos después del uso de sanitario. 		
3. El WC cuenta con: Agua corriente. - Papel sanitario <ul style="list-style-type: none"> Bote para basura provisto de una bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo o acción que evite contaminación 		
4. Cuenta con casilleros o un área específica para colocar objetos personales.		
TOTAL		

N. MANEJO DE LA BASURA	1 Cumple	0 No cumple
1. Área general de basura limpia y separada del área de alimentos. Contenedores limpios con tapa (con bolsa de plástico)		
2. Se evita la acumulación excesiva de basura, en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.		
3. Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo.		
TOTAL		

O. CONTROL DE PLAGAS	1 Cumple	0 No cumple
1. Ausencia de plagas y fumigación al corriente		
2. Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas presentando: 1. Licencia federal sanitaria expedida 2. Hojas de seguridad del producto utilizado y registro de COFEPRIS 3. Programas de control de plagas 4. Registros e informes que amparen el servicio durante los últimos tres meses 5. Contrato de servicio vigente (cuenta con copias de documentos mencionados)		
3. Ausencia de trampas con cebos y lámparas de luz ultravioleta de atracción de choque eléctrico, en el área de manejo de alimentos		
TOTAL		

P. PERSONAL	1 Cumple	0 No cumple
1. Apariencia pulcra		
2. Uniforme limpio y completo del 100% del personal que manipula alimentos y/o se encuentra en área de preparación		
3. Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante del 100% del personal que manipula alimentos y/o se encuentra en área de preparación		
4. El personal que manipula alimentos no tiene barba y/o bigote		
5. El total del personal presenta manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte		
6. El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos o sucedáneos de leche materna.		
7. El personal no utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, etc), u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos ni uso de maquillaje o extensiones de pestañas.		
8. El personal cuenta con capacitación en manejo higiénico impartida por COFEPRIS o instructor con registro vigente ante la SECTUR a su ingreso al servicio y con vigencia de un año		
9. El personal demuestra la competencia en el manejo higiénico de alimentos.		
10. El personal no fuma, come, masca, bebe o utiliza telefonos celulares en el área de preparación de alimentos y sucedáneos de leche materna		
TOTAL		



OBSERVACIONES:

Nombre y firma del representante del servicio de alimentos:

	Máximo	Obtenidos
A. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	14	
B. ALMACENAMIENTO	13	
C. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	7	
D. REFRIGERACIÓN	10	
E. CÁMARA DE REFRIGERACIÓN	16	
F. CONGELADOR	11	
G. CÁMARA DE CONGELACIÓN	16	
H. ÁREA FÍSICA DE COCINA	22	
I. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	10	
J. ÁREA DE SERVICIO	10	
K. AGUA Y HIELO	7	
L. INSUMOS PARA DIETAS	4	
M. SANITARIOS PARA EMPLEADOS	4	
N. MANEJO DE LA BASURA	3	
O. CONTROL DE PLAGAS	3	
P. PERSONAL	10	
TOTAL		

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

ESCALA DE EVALUACIÓN POR CÉDULA SEMANAL

144 a 160 totales = 25 Puntos

128 a 143 totales = 20 Puntos

≤ 127 totales = 15 Puntos

PONDERACIÓN MÁXIMA 25 PUNTOS POR SEMANA = 100 PUNTOS MENSUALES

Atiende: _____

Evalúa: _____

Handwritten notes and signatures in the bottom right corner, including a large checkmark and several initials.

Elementos para pruebas de laboratorio			MUESTRA	RESULTADOS	CUMPLE (10 PUNTOS)	NO CUMPLE (0 PUNTOS)
1. ALIMENTOS	1	SOLIDO (FRUTA, GUARNICIÓN, GELATINA)				
	2	SOLIDO (ALIMENTO SOMETIDO A COCCIÓN)				
	1	LIQUIDO (TÉ, ATOLE, AGUA DE SABOR)				
	1	FÍSICO QUÍMICOS AGUA (cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009)				
	1	PURÉ O PAPILLA				
2. RECONSTITUCIÓN SUCEDÁNEOS	1	SUCEDÁNEO DE INICIO				
	2	SUCEDÁNEO DE PREMATURO				
3. OTROS	1	FÓRMULA ARTESANAL				
	1	HIELO DE MAQUINA				
				TOTAL		

			MUESTRA	RESULTADOS	CUMPLE (5 PUNTOS)	NO CUMPLE (0 PUNTOS)
4. EQUIPO Y SUPERFICIES	1	UTENSILIO				
	2	CHAROLA DE HOSPITALIZACIÓN				
	3	LOZA DE SERVICIO				
	1	EQUIPO MAYOR				
	2	EQUIPO MENOR				
	1	SUPERFICIE TRABAJO SERVICIO				
	2	SUPERFICIE TRABAJO COCINA /ENSAMBLE				
	1	FRANELA				
				TOTAL		

Puntos por resultados	Puntos en concentrado de evaluaciones
130 PUNTOS	= 100 PUNTOS AL MES
120 PUNTOS	= 80 PUNTOS AL MES
<110 PUNTOS	= 60 PUNTOS AL MES

Nota: Si alguno de los resultados correspondiente a los numerales 1, 2 o 3 se encuentra fuera de los límites permitidos, la ponderación total de la cédula será de 0 puntos.

NUTRICIÓN Y DIETOLOGÍA _____

GERENTE UNIDAD _____

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

Observaciones / Comentarios:

Handwritten notes and signatures in the bottom right corner, including a large checkmark and the number 3.

NO.	FECHA:	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
		CRITERIOS A EVALUAR																											
		A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G	A	B	C	D	E	F	G
1																													
2																													
3																													
4																													
5																													
6																													
7																													
8																													
9																													
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													
16																													
17																													
18																													
19																													
20																													
21																													
22																													
23																													
24																													
25																													
26																													
27																													
28																													
29																													
30																													
TOTAL OBTENIDO																													
NOMBRE/FIRMA EVALUADOR																													
NOMBRE/FIRMA SUPERVISOR																													

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

CRITERIOS CALIFICACIÓN		CRITERIOS A EVALUAR	
CUMPLE (●)	A	APLICA CORRECTAMENTE EN TIEMPO Y MOMENTOS LA TÉCNICA DE LAVADO DE MANOS	D MANOS LIMPIAS (UÑAS CORTAS, AL RAS Y SIN ESMALTE), AUSENCIA DE JOYERÍA Y ORNAMENTOS
NO CUMPLE (X)	B	UNIFORME LIMPIO, COMPLETO, EN BUEN ESTADO. INCLUYE CALZADO Y GAFETE DE IDENTIFICACIÓN	E UTILIZA ADECUADAMENTE EL CUBREBOCAS (CUBRE NARIZ Y BOCA POR COMPLETO)
NO APLICA (NA)	C	CABELLO CORTO Y RECOGIDO, SIN BARBA, SIN BIGOTE SIN PATILLA (AFEITADO), SIN MAQUILLAJE, PESTAÑAS POSTIZAS, PERFUME	F EL PERSONAL NO CONSUME ALIMENTOS NI BEBIDAS EN LAS ÁREAS OPERATIVAS
*CUMPLE: DEL 90 AL 100% DE LA PLANTILLA POR TURNO CUMPLE EL 100% DE LOS CRITERIOS EVALUADOS (25 PUNTOS)		G EL PERSONAL NO SE ENCUENTRA CON INFECCIONES RESPIRATORIAS, GASTROINTESTINALES O CUTÁNEAS EN ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS O FÓRMULAS	
*CUMPLE PARCIALMENTE: DEL 80 A 89% DE LA PLANTILLA CUMPLE CON EL 100% DE LOS CRITERIOS EVALUADOS (20 PUNTOS)			
*NO CUMPLE: MENOS DEL 79% DE LA PLANTILLA CUMPLE CON EL 100% DE LOS CRITERIOS EVALUADOS (15 PUNTOS)			

COMENTARIOS:

PONDERACIÓN MÁXIMA 25 PUNTOS POR SEMANA = 100 PUNTOS MENSUALES

Handwritten notes and signatures on the right margin, including a large blue checkmark and the number 3.

ANEXO LIV.1.E EVALUACIÓN DE ASISTENCIA

MES:

TURNO MATUTINO		HOSPITAL																															
NOMBRE	Puesto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
13																																	
14																																	
15																																	
16																																	
17																																	
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	
31																																	
32																																	

ASISTENCIA DIARIA DE LA PLANTILLA

90 - 100 % EN EL MES 100 PUNTOS

80 - 89 % EN EL MES 80 PUNTOS

MINUS 79 % EN EL MES 60 PUNTOS

PODERACIÓN MENSUAL

100 PUNTOS

80 PUNTOS

60 PUNTOS

JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETOLOGÍA

GERENTE DE UNIDAD

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

ANEXO LIV.1.E EVALUACIÓN DE ASISTENCIA

MES:

TURNO VESPERTINO Y NOCTURNO		HOSPITAL																															
NOMBRE	Puesto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
13																																	
14																																	
15																																	
16																																	
17																																	
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	
31																																	
32																																	

ASISTENCIA DIARIA DE LA PLANTILLA

90 - 100 % EN EL MES 100 PUNTOS

80 - 89 % EN EL MES 80 PUNTOS

MINUS 79 % EN EL MES 60 PUNTOS

PODERACIÓN MENSUAL

100 PUNTOS

80 PUNTOS

60 PUNTOS

JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETOLOGÍA

GERENTE DE UNIDAD

Nota: Las firmas que anteceden son de aceptación del puntaje obtenido en la evaluación

ANEXO I.V PROMEDIOS MENSUALES DE DIETAS

Hospital General León	
Tipo de dietas	Estimado mensual
A. Normal	6495
B. Suave	2041
C. Pediátrico	895
D. Lactante	170
E. Blanda	2081
F. Nefrópata	729
G. Nefrópata en diálisis	464
H. Líquidos claros	1651
I. Líquidos generales	127
J. Hiposódica	1513
K. Diabético	2345
L. Baja carga microbiana	15
M. Puré	1338
N. Hiperproteica	1498
O. Baja en residuo	10
P. Astringente	159
Q. Seca	196
R. Vegetariana	25
S. Hepatópata	107
T. Laxante	486
U. Rica en hierro	7
V. A complacencia	1371
W. Hipoalergénica	2
X. Reconstitución fórmula enteral	501
Y. Fórmula artesanal	2
Z. Reconstitución de sucedáneo o fórmula láctea	125
AA. Colación para paciente	2988
AB. Dieta de contingencia	2
AC. Dieta para personal y becarios	10511
AD. Colación para personal y becarios	5441
AE. Dieta mamá canguro	650

***En caso de contingencia se requeriría que todos los tipos de dietas fueran de este tipo.**

Solo se presenta el estimado mensual de dietas por tipo de dieta del Hospital como una referencia para los participantes, por lo que el ISAPEG no se compromete a consumir las cantidades aquí descritas y las cuales se aclara son únicamente de referencia.

ZONA / AREA DE COMEDOR	CATEGORIA	ARTICULO / DESCRIPCION	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	CAMBS
ALMACÉN DE QUÍMICOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-001	
ALMACÉN DE QUÍMICOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-002	
ALMACÉN DE QUÍMICOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-003	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-004	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-005	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-006	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-007	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-008	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-009	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-010	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-011	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-012	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-013	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-014	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-015	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-016	
ALMACÉN SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-017	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-018	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 7 ENTREPAÑOS 45 CM* 90CM *215CM	S/M	S/M	S/S	ACERO	OBRA	CO-019	
ALMACÉN DE QUÍMICOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-020	
ALMACÉN DE SECOS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 65CM*75CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-021	
CAMARA DE CONGELACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	SERVINOX	AL-140	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-022	
CAMARA DE CONGELACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-023	
CAMARA DE CONGELACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-024	
CAMARA DE CONGELACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-025	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-026	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-027	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*120CM*180CM	SERVINOX	AM-120	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-028	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*120CM*180CM	SERVINOX	AM-120	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-029	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*120CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-030	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-031	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-032	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-033	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-034	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-035	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-036	
CAMARA REFRIGERACIÓN	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-037	
ALMACÉN FV	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-038	
ALMACÉN FV	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-039	
ALMACÉN FV	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-040	
ALMACÉN FV	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-041	
OFICINA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-042	
PASILLO	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-043	
PASILLO	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-044	
VESTIDOR	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 3 ENTREPAÑOS 30CM*90CM*150CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-045	
BARRA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-046	
BARRA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-047	
COMEDOR	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 65CM*75CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-048	
ONCO	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*90CM*180CM	SERVINOX	AL-90	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-049	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-050	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-051	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-052	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-053	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 60CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-054	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 45CM*120CM*180CM	SERVINOX	AM-120	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-055	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	ANAQUEL TIPO MARIMBA 4 ENTREPAÑOS 45CM*120CM*180CM	SERVINOX	AM-120	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-056	
COCINA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-057	
LOZA PACIENTES	MOBILIARIO	BANCO ACERO INOXIDABLE 50CM*50CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-058	
FÓRMULAS LÁCTEAS	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-059	
LOZA PACIENTES	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	SERVINOX	AL-140	S/S	AC INOX	VBGL	CO-060	
LOZA PACIENTES	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	SERVINOX	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-061	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VBGL	CO-062	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	SERVINOX	AL-140	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-063	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*140CM*180CM	SERVINOX	AL-140	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-064	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-065	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-066	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-067	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-068	
BODEGA	MOBILIARIO	ANAQUEL LISO 4 ENTREPAÑOS 45CM*100CM*180CM	CAMBRO	MDC1418130	S/S	POLIETILENO	C 9900001049	CO-069	
BODEGA	MOBILIARIO	CARRO ISOTÉRMICO P/ 30 CHAROLAS VERTICAL (GRIS)	CAMBRO	MDC1520520	S/S	POLIETILENO	C 8900002470	CO-070	
ENSEMBLE	MOBILIARIO	CARRO ISOTÉRMICO P/ 20 CHAROLAS (VERDE GRANITO)	CAMBRO	MDC1520520	S/S	POLIETILENO	C 9900001049	CO-071	
BODEGA	MOBILIARIO	CARRO ISOTÉRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDC1520520	S/S	POLIETILENO	C 9900001049		

ZONA / AREA DE COMEDOR		CATEGORIA	ARTICULO / DESCRIPCION	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	General León
BODEGA	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-072	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-073	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-074	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-075	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-076	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-077	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO ISO TéRMICO P/CHAROLAS (GRIS)	CAMBRO	MDCL1520S20			POLIETILENO	C 9900001049	CO-078	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO DE SERVICIO PRACTICO GRANDE (BEIGE)	CAMBRO	MDCL24F			POLIETILENO	C 8900002470	CO-079	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO DE SERVICIO PRACTICO GRANDE (BEIGE)	CAMBRO	BC340KDP			POLIETILENO	C 8900002470	CO-080	
	ENSERES DE SERVICIO	CARRRO DE SERVICIO PRACTICO GRANDE	CAMBRO	BC340KDP480			POLIETILENO	C 8900002470	CO-081	
FóRMULAS LáCTEAS	MOBILIARIO	CARRRO PARA CHAROLAS RODABLE	CAMBRO	BC340KDP480			POLIETILENO	C 8900003595	CO-083	
	MOBILIARIO	CARRITO PASTEUR (ACERO INOXIDABLE)	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-084	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 150CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-085	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 150CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-086	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 150CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-087	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 140CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-088	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 140CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-089	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 140CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-090	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-091	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-092	
ONCO	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/TABLA BLANCA 70 CM* 100 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-093	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70 CM * 190 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-094	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-095	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70CM * 140CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-096	
	MOBILIARIO	MESA TIPO PARED C/ENTREPAÑO 70 CM * 150 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-097	
	MOBILIARIO	MESA ESCURRIDORA TIPO PARED 70CM * 130CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-098	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70CM * 130CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-099	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-100	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-101	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-102	
FóRMULAS LáCTEAS	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-103	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-104	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-105	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 250 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-106	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA S/ENTREPAÑO 70 CM * 190 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-107	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-108	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-109	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-110	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 120 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-111	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-112	
ALMACÉN DE SECOS	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 140 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-113	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70 CM * 150 CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-114	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70CM * 120CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-115	
	MOBILIARIO	MESA ALTA 70CM * 180CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-116	
	MOBILIARIO	MESA BAJA 70CM * 150CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-117	
	MOBILIARIO	MESA BAJA P/LICUADORA 70CM* 60CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-118	
	MOBILIARIO	MESA BAJA P/LICUADORA 70CM* 60CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-119	
	MOBILIARIO	MESA BAJA P/LICUADORA 70CM* 60CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	OBRA	CO-120	
	MOBILIARIO	MESA TIPO ISLA C/ENTREPAÑO 70CM * 275CM	S/M	S/M		S/S	AC INOX	VHGL	CO-121	
	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-122	
COMEDOR	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-123	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-124	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-125	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-126	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-127	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-128	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-129	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-130	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-131	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-132	
COMEDOR	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-133	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-134	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-135	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-136	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-137	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-138	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-139	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-140	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-141	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-142	
COMEDOR	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-143	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-144	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-145	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-146	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-147	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-148	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-149	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-150	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-151	
	COMEDOR	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M		S/S	MADERA	OBRA	CO-152	



ZONA / ÁREA DE COMEDOR	CATEGORIA	ARTÍCULO / DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	CAMBS
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-146	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-147	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-148	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-149	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-150	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-151	
COMEDOR	MOBILIARIO	MESA DE MADERA CM*CM	S/M	S/M	S/S	MADERA	OBRA	CO-152	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	BANCO ACERO INOXIDABLE 50CM*50CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VHGL	CO-155	
COCHAMBRE	MOBILIARIO	BANCO ACERO INOXIDABLE 50CM*50CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VHGL	CO-156	
LOZA PACIENTES	EQUIPO FIO	MESA ESCRUIDORA 70CM * 210CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-159	
LOZA PACIENTES	EQUIPO FIO	MESA ESCRUIDORA 70CM * 100CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-160	
FÓRMULAS LÁCTEAS	MOBILIARIO	TARIA P/LAVADO DE MANOS C/ESCURRIDOR IZQUIERDO 90CM * 45CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-161	
FÓRMULAS LÁCTEAS	EQUIPO FIO	TRIPLE TARIA PROFUNDA 70CM * 260CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-162	
LOZA PACIENTES	EQUIPO FIO	TARIA C/ TRITURADOR 70CM * 270CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-164	
LOZA PACIENTES	EQUIPO FIO	TARIA PROFUNDA C/ ESCRUIDOR DERECHO Y ENTREPAÑO 70CM * 150CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-165	
COCHAMBRE	EQUIPO FIO	TARIA DOBLE PROFUNDA 70CM * 130CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-166	
COCHAMBRE	EQUIPO FIO	TARIA DOBLE C/ ESCRUIDOR BILATERAL 70CM * 230CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-167	
ONCO	EQUIPO FIO	TARIA TRIPLE PROFUNDA C/ ESCRUIDORA DERECHA 70 CM * 250 CM * 150CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	VHGL	CO-168	
TIZANERIA	EQUIPO FIO	TARIA PROFUNDA 70CM * 100CM (1 TINA)	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-169	
TIZANERIA	EQUIPO FIO	TARIA DOBLE C/ ESCRUIDOR IZQUIERDO EN ESCRUIDA 70CM * 120CM * 280CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-170	
RECEPCIÓN	EQUIPO FIO	TARIA DOBLE CON ESCRUIDOR BILATERAL 70CM * 180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-171	
BARRA	EQUIPO FIO	TARIA PROFUNDA C/ ESCRUIDOR DERECHO (TRITURADOR) 70CM * 180CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-172	
BARRA	EQUIPO FIO	TARIA DOBLE PROFUNDA ESCRUIDOR DERECHO 70CM * 140CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-173	
BARRA	EQUIPO FIO	BANCO MARIA 4 COMPARTIMIENTOS 70CM* 158CM (CALIENTE)	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-174	
BARRA	EQUIPO FIO	BANCO MARIA 4 COMPARTIMIENTOS 70CM* 158CM (CALIENTE)	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-175	
BARRA	EQUIPO FIO	BANCO FRIO 4 COMPARTIMIENTOS 70CM* 158CM (FRIA)	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-176	
ENSAMBLE	EQUIPO FIO	BANDA DE ENSAMBLE ELECTRICA 60CM * 270CM	SUMITOMO	S/M	HN1021036	AC INOX	OBRA	CO-177	
ENSAMBLE	EQUIPO FIO	BANDA DE ENSAMBLE ELECTRICA 60CM * 270CM	SUMITOMO	S/M	HN1011564	AC INOX	OBRA	CO-178	
ENSAMBLE	EQUIPO FIO	BANCO MARIA RODABLE 3 COMPARTIMIENTOS (FRIO) 70 CM * 125CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-179	
ENSAMBLE	EQUIPO FIO	BANCO MARIA RODABLE 3 COMPARTIMIENTOS (FRIO) 70 CM * 125CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-180	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-181	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-182	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-183	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-184	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-185	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-186	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-187	
BODEGA	MOBILIARIO	BANCO MARIA ELECTRIC PEQUEÑO	MIGSA	ZCK165AT-1		AC INOX	C 8900002470	CO-188	
BARRA	EQUIPO FIO	MAQUINA DE HIELO 100KG	TORREY	MHC100/238M4		OBRA	C 9900001049	CO-189	
BARRA	EQUIPO FIO	REFRIGERADOR 2 PUERTAS	METAL FRI	RBG30HCL17	7182740983016925626-0008	OBRA	C 9900001049	CO-190	
COCINA	EQUIPO	REFRIGERADOR 2 PUERTAS	METAL FRI	RBG30HCL17	7182740983016925626-0006	OBRA	C 9900001049	CO-191	
TIZANERIA	EQUIPO	REFRIGERADOR 2 PUERTAS	METAL FRI	RBG30HCL17	7182740983016925626-0009	OBRA	C 9900001049	CO-192	
ONCO	EQUIPO	REFRIGERADOR 2 PUERTAS	METAL FRI	RG600		AC INOX	C 9900001049	CO-193	
FÓRMULAS LÁCTEAS	EQUIPO	REFRIGERADOR 1 PUERTA ACERO INOXIDABLE	SERVINOX	GP-140	S/S	AC INOX	C 9900001049	CO-194	
FÓRMULAS LÁCTEAS	MOBILIARIO	GABINETE 2 PUERTAS	S/M	S/M	S/S	OBRA	VHGL	CO-195	
FÓRMULAS LÁCTEAS	MOBILIARIO	VITRINA 2 PUERTAS	LUMISTELL	LV-90		AC INOX	OBRA	CO-196	
FÓRMULAS LÁCTEAS	EQUIPO	CAMPANA DE FLUJO LAMINAR	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-197	
COCINA	EQUIPO FIO	TRIPE PORTASUJOS	MADIPSA	N140GV	1255	AC INOX	OBRA	CO-198	
COCINA	EQUIPO FIO	MARMITAS DE 160LT	MADIPSA	N140GV	1256	AC INOX	OBRA	CO-199	
COCINA	EQUIPO FIO	MARMITAS DE 160LT	MADIPSA	N80GV	1257	AC INOX	OBRA	CO-200	
COCINA	EQUIPO FIO	MARMITAS DE 80LT	MADIPSA	N80GV	1258	AC INOX	OBRA	CO-201	
COCINA	EQUIPO FIO	CAMPANA DE EXTRACCIÓN 240 CM*720CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-202	
COCINA	EQUIPO FIO	CAMPANA DE EXTRACCIÓN 240 CM*720CM	S/M	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-203	
COCINA	EQUIPO FIO	ESTUFON DE GAS C/ 2 QUEMADORES 70CM*120CM	GIAM	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-204	
COCINA	EQUIPO FIO	PLANCHILLA DE GAS CON ESTUFÓN 4 QUEMADORES 70CM*180CM*100CM	GIAM	S/M	S/S	AC INOX	OBRA	CO-205	
COCINA	EQUIPO FIO	HORNO DE GAS P/ PAN 3 COMPARTIMIENTOS 92CM* 180CM* 175CM	AMANA	RCS100SE	1705610124	ACERO	C 8900002470	CO-207	
ONCO	EQUIPO	HORNO DE MICROONDAS INDUSTRIAL	DAEWO	KOR-164H	T-M189E44630289	AC INOX	C 8900002470	CO-208	
BODEGA	EQUIPO	HORNO DE MICROONDAS	DAEWO	KOR-164H	T-M189E44630156	AC INOX	C 8900002470	CO-209	
BODEGA	EQUIPO	HORNO DE MICROONDAS	DAEWO	KOR-164H	T-M189E44630156	AC INOX	C 8900002470	CO-210	
BODEGA	EQUIPO	HORNO DE MICROONDAS	MIDEA	MAS18H2FSP		AC INOX	OBRA	CO-211	
ALMACÉN SECOS	EQUIPO FIO	MINI SPLIT	MIDEA	MAS18H2FSP		AC INOX	OBRA	CO-212	
ALMACÉN FVY	EQUIPO FIO	MINI SPLIT	MIDEA	MAS18H2FSP		AC INOX	OBRA	CO-213	
TIZANERIA	EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL DE MESA 4 L	WARRING COMERCIAL	CB15N	620760	AC INOX	C 8900002470	CO-214	
COCINA	EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL DE MESA 4 L	WARRING COMERCIAL	CB15N	621213	AC INOX	C 8900002470	CO-215	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL DE MESA 4 L	WARRING COMERCIAL	CB15N		AC INOX	C 8900002470	CO-216	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL DE MESA 4 L	WARRING COMERCIAL	CB15N		AC INOX	C 8900002470	CO-217	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORA INDUSTRIAL DE MESA 4 L	VITAMIX	VM0100A	0643451910266006-11	AC INOX	C 8900003595	CO-218	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIAL DE USO RUDDO 2.2LT	VITAMIX	VM0100A	0643452009174645-77	AC INOX	C 8900003595	CO-219	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIAL DE USO RUDDO 2.2LT	HOT SPOT	Z554		AC INOX	C 8900003595	CO-220	
BODEGA	EQUIPO	LICUADORAS INDUSTRIAL DE USO RUDDO 2LT	HOT SPOT	Z554		AC INOX	C 8900003595	CO-221	

ZONA / AREA DE COMEDOR	CATEGORIA	ARTICULO / DESCRIPCION	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	CAMBIOS
COCINA	EQUIPO	PROCESADORES DE ALIMENTOS ACERO INOXIDABLE	HOBART	FP-350	761054682	AC INOX	C 8900003595	CO-222	
COCINA	EQUIPO	CHAROLA RECIBIDORA DE ACERO INOXIDABLE PARA PROCESADOR HOBART FP-350	HOBART	FP-351		AC INOX	C 8900003595	CO-222-1	
BODEGA	EQUIPO	PROCESADORES DE ALIMENTOS ACERO INOXIDABLE	HOBART	FP-350		AC INOX	C 8900003595	CO-223	
BODEGA	EQUIPO	CARRIO BASE DE ACERO INOXIDABLE DE ALTURA AJUSTABLES PARA PROCESADOR HOBART FP 350	HOBART	FP-350		AC INOX	C 8900003595	CO-223-1	
COCINA	EQUIPO	ROBOT COUPE PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT COUPE	CL50E	9900098	AC INOX	C 8900002470	CO-224	
BODEGA	EQUIPO	ROBOT COUPE PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT COUPE	CL50E		AC INOX	C 8900002470	CO-225	
BODEGA	EQUIPO	ROBOT COUPE PROCESADOR DE ALIMENTOS	ROBOT COUPE	CL50E		AC INOX	C 8900002470	CO-226	
OFICINA	MOBILIARIO	ARCHIVERO GRIS 4 CAJONES 46CM* 70CM* 135CM	S/M	S/M	S/S	METAL	VHGL	CO-227	
OFICINA	MOBILIARIO	ARCHIVERO NEGRO 2 CAJONES 39CM* 55CM* 56CM	S/M	S/M	S/S	METAL	VHGL	CO-228	
BODEGA	EQUIPO	MESA CON ALTURA AJUSTABLE PARA PROCESADOR HOBART FP 350	HOBART	FP-350		AC INOX	C 8900003595	CO-229	
BODEGA	EQUIPO	ESCRITORIO NEGRO C/ CAJON 90CM* 60CM	HOBART	FP-350		AC INOX	C 8900003595	CO-229	
OPERACIÓN/OFCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO	VHGL	CO-230	
ONCO	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (AZUL)	SABON	8957IN	S/S	PLÁSTICO		CO-231	
ONCO	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-232	
TIZANERIA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-233	
OFICINA LORE	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (AZUL)	SABON	8957IN	S/S	PLÁSTICO		CO-234	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-235	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (AZUL)	SABON	8957IN	S/S	PLÁSTICO		CO-236	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (AZUL)	SABON	8957IN	S/S	PLÁSTICO		CO-237	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-238	
ALMACÉN	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-239	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR RODABLE DE BASURA (GRIS)	RUBBERMAID	FG9W2200GRAY	S/S	POLIETILENO		CO-240	
COCINA	MOBILIARIO	CONTENEDOR RODABLE DE BASURA (GRIS)	RUBBERMAID	FG9W2200GRAY	S/S	POLIETILENO		CO-241	
BODEGA	MOBILIARIO	CONTENEDOR P/BASURA ORGÁNICA (VERDE)	SABON	86560R	S/S	PLÁSTICO		CO-242	
COCHAMBRE	EQUIPO	CAFETERA SECRETARIAL	INTERNATIONAL	SE-90		AC INOX	C 8900002470	CO-243	
BARRA	EQUIPO	CAFETERA SECRETARIAL	INTERNATIONAL	SE-90		AC INOX	C 8900002470	CO-244	
BARRA	UTENSILIOS DE SERVICIO	DESPACHADOR DE AGUA DE 10 GL COLOR CAFÉ	CAMBRO	1000LCD		AC INOX		CO-245	
BODEGA	UTENSILIOS DE SERVICIO	DESPACHADOR DE AGUA DE 10 GL COLOR CAFÉ	CAMBRO	1000LCD		POLIETILENO		CO-246	
BODEGA	UTENSILIOS DE SERVICIO	DESPACHADOR DE AGUA DE 10 GL COLOR CAFÉ	CAMBRO	1000LCD		POLIETILENO		CO-247	
BODEGA	UTENSILIOS DE SERVICIO	DESPACHADOR DE AGUA DE 10 GL COLOR NEGRO	CAMBRO	500LCD		POLIETILENO		CO-248	
BODEGA	UTENSILIOS DE SERVICIO	DESPACHADOR DE AGUA DE 10 GL COLOR NEGRO	CAMBRO	500LCD		POLIETILENO		CO-249	
OPERACIÓN/OFCINA	MOBILIARIO	SILLA GIRATORIA AJUSTABLE	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-250	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-251	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-252	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-253	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-254	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-255	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-256	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-257	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-258	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-259	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-260	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-261	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-262	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-263	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-264	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-265	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-266	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-267	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-268	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-269	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-270	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-271	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-272	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-273	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-274	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-275	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-276	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-277	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-278	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-279	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-280	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-281	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-282	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-283	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-284	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-285	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-286	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-287	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-288	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APIABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M		POLIETILENO	OBRA	CO-289	

ZONA / ÁREA DE COMEDOR	CATEGORÍA	ARTÍCULO / DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	CAMBIOS
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-290	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-291	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-292	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-293	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-294	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-295	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-296	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-297	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-298	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-299	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-300	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-301	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-302	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-303	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-304	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-305	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-306	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-307	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-308	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-309	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-310	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-311	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-312	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-313	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-314	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-315	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-316	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-317	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-318	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-319	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-320	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-321	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-322	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-323	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-324	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-325	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-326	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-327	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-328	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-329	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-330	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-331	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-332	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-333	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-334	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-335	
COMEDOR	MOBILIARIO	SILLA FIJA APILABLE C/ESTRUCTURA DE TRINEO (NEGRA)	S/M	S/M			OBRA	CO-336	

ARTÍCULO / DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	OBSERVACIONES	CC
AFILADOR DE CUCHILLAS	TORREY	EasySharp	C 8900003595	2
ABROGERA CON TEFLÓN 3.2 LTS			C 8900003595	4
BANDEJA RECTANGULAR DE 6 COMPARTIMENTOS BRONCEADO CON TAPA	CAMBRO	10416DCPC	C 8900002470	168
BANDEJA RECTANGULAR DE 6 COMPARTIMENTOS CERCITA, CON TAPA	CAMBRO	10416DCPC	C 8900002470 - C 9900001049	432
BANDEJAS PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS ARANDANO	CAMBRO	1418FF	C 8900002470	300
BANDEJAS PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS AZUL MARINO	CAMBRO	1418FF	C 8900002470	120
CACEROLA CON TEFLÓN 2.2 LTS			C 8900003595	4
CAJAS DE POLICARBONATO CON TAPA DESLIZANTE PARA ALMACENAR ALIMENTOS	CAMBRO	182615CW	C 8900002470	102
46 X 66 X 38CM. 83.3L				
CAJAS DE POLICARBONATO CON TAPA PLANA PARA ALMACENAR ALIMENTOS 46 X 66 X 15CM. 33.1L	CAMBRO	18266CW	C 8900002470	18
CAJAS DE POLICARBONATO CON TAPA PLANA PARA ALMACENAR ALIMENTOS 46 X 66 X 23CM. 49.2L	CAMBRO	18269CW	C 8900002470	16
COLADOR CHINO EN ACERO INOXIDABLE			C 8900003595	5
COMAL OVALADO CON TEFLÓN ANTIADHERENTE			C 8900003595	3
CONTROLADORES DE PORCIONES PERFORADO 40Z			C 8900002470	36
CONTROLADORES DE PORCIONES PERFORADOS 10Z			C 8900002470	12
CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 10Z			C 8900002470	12
CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 20Z			C 8900002470	12
CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 30Z			C 8900002470	12
CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 40Z			C 8900002470 - C 8900003595	60

ZONA / ÁREA DE COMEDOR	CATEGORÍA	ARTÍCULO / DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	SERIE	MATERIAL	OBSERVACIONES	CONTROL INTERNO	CAMBIO
		CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 60Z			C 8900002470	12			
		CONTROLADORES DE PORCIONES SIN AGUJEROS 80Z			C 8900002470	12			
		CUBREPLATOS DE POLICARBONATO TRANSPARENTE DIÁMETRO 21.4CM	CAMBRO	806CW	C 8900002470	24			
		CUBREPLATOS DE POLICARBONATO TRANSPARENTE DIÁMETRO 27CM	CAMBRO	1007CW	C 8900002470	24			
		CUCHARA PARA SERVIR NYLON REFORZADO/SILICONA			C 8900003595	18			
		CUCHILLO PROFESIONAL PARA CHEF 8" MANGO AMARILLO	TRAMONTINA		C 8900003595	6			
		CUCHILLO PROFESIONAL PARA CHEF 8" MANGO AZUL	TRAMONTINA		C 8900003595	6			
		CUCHILLO PROFESIONAL PARA CHEF 8" MANGO BLANCO	TRAMONTINA		C 8900003595	6			
		CUCHILLO PROFESIONAL PARA CHEF 8" MANGO ROJO	TRAMONTINA		C 8900003595	6			
		CUCHILLO PROFESIONAL PARA CHEF 8" MANGO VERDE	TRAMONTINA		C 8900003595	6			
		DISPENSADOR DE PAPEL FILM O ALUMINIO	KENKUT	S/M	C 8900002470	4			
		ESPÁTULA CUCHARA NYLON REFORZADO/SILICONA			C 8900003595	12			
		ESTANTES DE POLICARBONATO PARA DRENAJE ACOPABLE A LAS CAJAS DE POLICARBONATO DE 45.7X 66CM	CAMBRO	90CWD	C 8900002470	18			
		FRASCOS DE BOCA ANCHA DE POLIPROPILENO CON TAPA ROSCADA 100ML (191623)	AKRALAB	191623	C 8900002470	500			
		FRASCOS DE BOCA ANCHA DE POLIPROPILENO CON TAPA ROSCADA 250ML (191625)	AKRALAB	191625	C 8900002470	300			
		FRASCOS DE BOCA ANCHA DE POLIPROPILENO CON TAPA ROSCADA 500ML (191627)	AKRALAB	191627	C 8900002470	150			
		INSERTO ENTERO DE ACERO INOXIDABLE CON TAPA			C 8900003595	12			
		INSERTO ENTERO DE ACERO INOXIDABLE DE 1/4 CON TAPA			C 8900003595	12			
		JARRA DE POLICARBONATO TRANSPARENTE CON TAPA, CAPACIDAD 1L	CAMBRO	PC34CW	C 8900002470	144			
		JUEGO DE CORTADORES DE GALLETTAS ALFABETO			C 8900003595	2			
		JUEGO DE CORTADORES DE GALLETTAS EN FRUTAS Y FLORES			C 8900003595	2			
		JUEGO DE CUCHARAS PARISÉN			C 8900003595	3			
		JUEGO DE CUCHILLOS PARA TALLAR Y ESCULPIR FRUTAS Y VERDURAS			C 8900003595	2			
		PALA VOLTEADORA NYLON REFORZADO/ SILICONA			C 8900003595	12			
		PARRILLA ELÉCTRICA DE DOS QUEMADORES DE HIERRO FUNDIDO			C 8900003595	2			
		RECIPIENTE COLADOR DE POLICARBONATO CON TAPA HERMÉTICA DE 26.5 X 32.5CM, PROFUNDIDAD DEL COLADOR 12.7CM	CAMBRO	35CLRCW	C 8900002470	6			
		RECIPIENTE COLADOR DE POLICARBONATO CON TAPA HERMÉTICA DE 53 X 32.5CM, PROFUNDIDAD DEL COLADOR 12.7CM	CAMBRO	65CLRCW	C 8900002470	6			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 1.9L	CAMBRO	25FSCW	C 8900002470 - C 8900003595	30			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 11.4L	CAMBRO	125FSCW	C 8900002470 - C 8900003595	24			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 3.8L	CAMBRO	45FSCW	C 9900001049	6			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 5.7L	CAMBRO	65FSCW	C 8900002470 - C 8900003595	30			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 17.2L	CAMBRO	185FSCW	C 8900002470	12			
		RECIPIENTE CUADRADO DE POLICARBONATO GRADUADO, TRANSPARENTE CON TAPA TRANSLÚCIDA DE 20.8L	CAMBRO	225FSCW	C 9900001049	6			
		SARTÉN CON TEFLÓN ANTIADHERENTE 20CM			C 8900003595	4			
		SARTÉN WOK CON TEFLÓN ANTIADHERENTE 28CM			C 8900003595	4			
		SET PARA TALLAR FRUTAS Y VERDURAS			C 8900003595	4			
		TAPAS FLEXIBLES DE POLICARBONATO PARA RECIPIENTE DE 26.5 X 32CM	CAMBRO	20PPCWSC	C 8900002470	6			
		TAPAS FLEXIBLES DE POLICARBONATO PARA RECIPIENTE DE 53 X 32.5CM	CAMBRO	10PPCWSC	C 8900002470	6			



ANEXO I.VII REPORTE DE DIETAS

Hospital General León

TOTAL DE DIETAS MENSUAL (MES QUE REPORTA) _____ 20__																																	
DÍA	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	SUBTOTAL PACIENTES	SUBTOTAL PERSONAL	TOTAL
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
10																																	
11																																	
12																																	
13																																	
14																																	
15																																	
16																																	
17																																	
18																																	
19																																	
20																																	
21																																	
22																																	
23																																	
24																																	
25																																	
26																																	
27																																	
28																																	
29																																	
30																																	
31																																	
TOTAL																																	

* Donde cada letra indicará un tipo de dieta determinado de acuerdo con lista de estimados de dieta mensual.

Firma de la Dirección

Firma de la Administración

Firma de la Jefatura de Nutrición y Dietología

Handwritten signatures and initials in blue ink.

ANEXO I.VIII




ETIQUETAS DE FÓRMULAS

HOSPITAL GENERAL LEÓN

El proveedor adjudicado deberá utilizar la etiqueta que le señale la Unidad Médica:

RECONSTITUCIÓN DE FÓRMULA:		ENTERAL	<input type="checkbox"/>	ARTESANAL	<input type="checkbox"/>		
Nombre					FN:		
Expediente			Servicio			Cama	
Administrar:	SN G/SOG	<input type="checkbox"/>	GST	<input type="checkbox"/>	VO	<input type="checkbox"/>	
Kcal Tot:			Vol Tot:			V. Infusión:	
No Toma:			Entrega:			:	
Fecha y hora de elaboración							
Fecha y hora de caducidad:							


Hospital General León

Conservar en refrigeración hasta 30 mins previos a la administración
MÁXIMO 4 HORAS A TEMPERATURA AMBIENTE

ANEXO I.VIII.I ETIQUETAS DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA

3 1 2 ()

Turno	Turno	Turno	Turno
FÓRMULA INICIO CUPA		FÓRMULA INICIO CUPA	
RN: _____ :ml/3h	RN: _____ :ml/3h	RN: _____ :ml/3h	RN: _____ :ml/3h
Entrega: _____ hrs	Entrega: _____ hrs	Entrega: _____ hrs	Entrega: _____ hrs
Caduca: _____ hrs	Caduca: _____ hrs	Caduca: _____ hrs	Caduca: _____ hrs
Mantenga en refrigeración		Mantenga en refrigeración	
ADMINISTRAR A LAS _____ hrs	ADMINISTRAR A LAS _____ hrs	ADMINISTRAR A LAS _____ hrs	ADMINISTRAR A LAS _____ hrs
Elaboró _____	Elaboró _____	Elaboró _____	Elaboró _____
Turno	Turno	Turno	Turno

ANEXO I.VIII.I ETIQUETAS DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA

[illegible]

ANEXO I.VIII.I ETIQUETAS DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA

<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA UCIN</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>	<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA UCIN</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>
<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA UTIN</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>	<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA UTIN</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>
<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA CYD</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>	<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA CYD</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>
<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA CUPA</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>	<p style="text-align: center;">FÓRMULA HIDROLIZADA CUPA</p> <p>RN: _____ :ml/3h</p> <p>Entrega: _____ hrs</p> <p>Caduca: _____ hrs</p> <p style="text-align: center;">Mantenga en refrigeración</p> <p>ADMINISTRAR A LAS _____ hrs _____ hrs</p> <p>Elaboró _____</p> <p style="text-align: center;">Turno _____</p>

/

4
✓
28

ANEXO I.VIII.I ETIQUETAS DE SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA

[illegible]

RN: _____	:ml/3h	RN: _____	:ml/3h	RN: _____	:ml/3h	RN: _____	:ml/3h
Entrega: _____	hrs	Entrega: _____	hrs	Entrega: _____	hrs	Entrega: _____	hrs
Caduca: _____	hrs	Caduca: _____	hrs	Caduca: _____	hrs	Caduca: _____	hrs
Mantenga en refrigeración		Mantenga en refrigeración		Mantenga en refrigeración		Mantenga en refrigeración	
ADMINISTRAR A LAS _____	hrs	ADMINISTRAR A LAS _____	hrs	ADMINISTRAR A LAS _____	hrs	ADMINISTRAR A LAS _____	hrs
Elaboró _____		Elaboró _____		Elaboró _____		Elaboró _____	
Turno _____		Turno _____		Turno _____		Turno _____	

ANEXO I.IX

FORMATO DE ETIQUETAS DE DIETAS

HOSPITAL GENERAL LEÓN

El proveedor adjudicado deberá utilizar la etiqueta que le señale la Unidad Médica:

CARACTERÍSTICAS:


Tarjeta enmizada (plástico duro), señalar los datos con marcador fino indeleble. Limpiar con acetona y desinfectar con cloro.

Medidas: 10 cm x 16 cm

Color de tarjeta por tipo de dieta, señalado por el Departamento de Nutrición de la Unidad Hospitalaria.

Letra clara, legible, **resaltar: Tipo de dieta, Nombre del paciente, Fecha de nacimiento y expediente.**

Realizar el cambio conforme se necesite.

 HOSPITAL GENERAL LEÓN		
TIPO DE DIETA		Kcal
NOMBRE:		FECHA DE NACIMIENTO
SERVICIO	CAMA	COLACIÓN
OBSERVACIONES:		

Servicio: _____

Fecha: _____

Solicita:

Handwritten symbols: a large 'h' with a diagonal line through it, a 'y', a 'z', a 'u', and a 'f'.

SOLICITUD DE DIETAS Y COLACIONES EXTEMPORÁNEAS

[illegible]

SOLICITUD DE DIETAS MAMÁ CANGURO / PROGRAMA DE PUERTA ABIERTAS

[illegible]

3

✓	0	✓	2
---	---	---	---



TIEMPO DE COMIDA: _____

TURNNO:

ENTREGA DE COLACIONES ORDINARIAS

[illegible]

ANEXO I.X FORMATO DE SOLICITUD DE DIETAS

SERVICIO	ENTREGA DE SOLICITUDES DE DIETAS			FECHA: _____	
	DESAYUNO 08:00hrs	COMIDA 12:30hrs	CENA 18:00hrs	INDIVIDUALIZADAS	
URGENCIAS ADULTOS					
ADMISIÓN HOSPITALARIA					
GINECOLOGÍA					
LACTANTES					
ESCOLARES					
URGENCIAS PEDIÁTRICAS					
UCIPE					
ONCOPEDIATRÍA					
MEDICINA INTERNA					
CIRUGÍA					
UTI / UCI					
TRAUMATOLOGÍA					
OTRAS					

3

[Handwritten signatures and initials]

ANEXO I.X FORMATO DE SOLICITUD DE DIETAS

Solicitud de fórmula artesanal Fecha: _____

Servicio	Cama				Observaciones
Nombre	Fecha de nacimiento				
Expediente	Vía de administración				
KCAL TOTALES	Volumen por toma				
Tomas al día	Velocidad de infusión				
Fecha	Número de toma	Hora de entrega	Nombre y firma de recibo		Observaciones

Ingredientes por toma		
Alimento o módulo	Cantidad	Medida
1		
2		
3		
4		
5		

Hora de solicitud: _____

Nombre y firma: _____

Recibe en servicio de alimentos: _____



ANEXO I.X FORMATO DE SOLICITUD DE DIETAS

Solicitud reconstitución enteral Fecha:

Servicio	Cama			
Nombre	Fecha de nacimiento			
Expediente	Vía de administración			
KCAL TOTALES	Volumen por toma			
Tomas al día	Velocidad de infusión			

Fecha	Número de toma	Hora de entrega	Nombre y firma de recibo	Observaciones

Fórmula a reconstituir:	
Modo de preparación:	

Hora de solicitud:	
Nombre y firma:	

Recibe en servicio de alimentos:	
----------------------------------	--

Handwritten signatures and initials in blue ink.

ANEXO I.XI SOLICITUD DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO

SOLICITA: _____ FECHA: _____
TURNO: _____

SERV	Cama	Nombre	Expediente	Fecha de nacimiento	Mililitros cada 3 horas			Tomas a enviar
					Inicio	Prema	Hidrolizada	
UCIN	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
	7							
	8							
	9							
	10							
	AIS 1							
	AIS 2							
TOTAL								





SERV	Cama	Nombre	Expediente	Fecha de nacimiento	Mililitros cada 3 horas			Tomas a enviar
					Inicio	Prema	Hidrolizada	
UTIN (Neonatos)	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
	AIS 1							
AIS 2								
TOTAL								





SERV	Cama	Nombre	Expediente	Fecha de nacimiento	Mililitros cada 3 horas			Tomas a enviar
					Inicio	Prema	Hidrolizada	
Crecimiento y desarrollo	2-109							
	2-110							
	2-111							
	2-112							
	2-113							
	2-114							
	2-115							
	2-116							
	2-117							
	2-118							
	2-119							
	2-120							
TOTAL								

SERV	Cama	Nombre	Expediente	Fecha de nacimiento	Mililitros cada 3 horas			Tomas a enviar
					Inicio	Prema	Hidrolizada	
CUNEROS PATOLÓGICOS	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
	6							
	7							
	8							
	9							
	10							
TOTAL								



[Handwritten signatures and marks]



ANEXO I.X.II SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO

 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753			
PACIENTE:		Fecha:	
Cama:			
UCIN	<input type="checkbox"/>	UTIN (Neonatos)	<input type="checkbox"/>
C y D	<input type="checkbox"/>	CUPA	<input type="checkbox"/>
OTRO:			
INICIO	<input type="checkbox"/>	PREMATURO	<input type="checkbox"/>
HIDROLIZADA	<input type="checkbox"/>	OTRA:	
ml/toma: <input type="checkbox"/>		Frascos: <input type="checkbox"/>	
SOLICITA			
Vo.Bo. Clínica lactancia		Firma y Sello Vo.Bo. Neonatólogo / Pediatra	
ÚNICAMENTE SE RECONSTITUIRÁ VALE CON VALIDACIONES COMPLETAS			
 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753			
PACIENTE:		Fecha:	
Cama:			
UCIN	<input type="checkbox"/>	UTIN (Neonatos)	<input type="checkbox"/>
C y D	<input type="checkbox"/>	CUPA	<input type="checkbox"/>
OTRO:			
INICIO	<input type="checkbox"/>	PREMATURO	<input type="checkbox"/>
HIDROLIZADA	<input type="checkbox"/>	OTRA:	
ml/toma: <input type="checkbox"/>		Frascos: <input type="checkbox"/>	
SOLICITA			
Vo.Bo. Clínica lactancia		Firma y Sello Vo.Bo. Neonatólogo / Pediatra	
ÚNICAMENTE SE RECONSTITUIRÁ VALE CON VALIDACIONES COMPLETAS			

 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753			
PACIENTE:		Fecha:	
Cama:			
UCIN	<input type="checkbox"/>	UTIN (Neonatos)	<input type="checkbox"/>
C y D	<input type="checkbox"/>	CUPA	<input type="checkbox"/>
OTRO:			
INICIO	<input type="checkbox"/>	PREMATURO	<input type="checkbox"/>
HIDROLIZADA	<input type="checkbox"/>	OTRA:	
ml/toma: <input type="checkbox"/>		Frascos: <input type="checkbox"/>	
SOLICITA			
Vo.Bo. Clínica lactancia		Firma y Sello Vo.Bo. Neonatólogo / Pediatra	
ÚNICAMENTE SE RECONSTITUIRÁ VALE CON VALIDACIONES COMPLETAS			
 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753			
PACIENTE:		Fecha:	
Cama:			
UCIN	<input type="checkbox"/>	UTIN (Neonatos)	<input type="checkbox"/>
C y D	<input type="checkbox"/>	CUPA	<input type="checkbox"/>
OTRO:			
INICIO	<input type="checkbox"/>	PREMATURO	<input type="checkbox"/>
HIDROLIZADA	<input type="checkbox"/>	OTRA:	
ml/toma: <input type="checkbox"/>		Frascos: <input type="checkbox"/>	
SOLICITA			
Vo.Bo. Clínica lactancia		Firma y Sello Vo.Bo. Neonatólogo / Pediatra	
ÚNICAMENTE SE RECONSTITUIRÁ VALE CON VALIDACIONES COMPLETAS			

ANEXO I.X.II SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO

 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753	<p>Justificación</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGLUCEMIA</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGALACTIA</p> <p><input type="checkbox"/> SEPARACIÓN DE BINOMIO</p> <p><input type="checkbox"/> TOMA INSUFICIENTE</p>	<p>Recibe:</p> <p>Hora:</p>
 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753	<p>Justificación</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGLUCEMIA</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGALACTIA</p> <p><input type="checkbox"/> SEPARACIÓN DE BINOMIO</p> <p><input type="checkbox"/> TOMA INSUFICIENTE</p>	<p>Recibe:</p> <p>Hora:</p>

 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753	<p>Justificación</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGLUCEMIA</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGALACTIA</p> <p><input type="checkbox"/> SEPARACIÓN DE BINOMIO</p> <p><input type="checkbox"/> TOMA INSUFICIENTE</p>	<p>Recibe:</p> <p>Hora:</p>
 INSTITUTO DE SALUD PUBLICA DEL ESTADO DE GUANAJUATO HOSPITAL GENERAL LEON SOLICITUD EXTRA DE RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO FT-HGL-NUT-753	<p>Justificación</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGLUCEMIA</p> <p><input type="checkbox"/> HIPOGALACTIA</p> <p><input type="checkbox"/> SEPARACIÓN DE BINOMIO</p> <p><input type="checkbox"/> TOMA INSUFICIENTE</p>	<p>Recibe:</p> <p>Hora:</p>

Hospital General León

Objetivo

Garantizar al Hospital General León los insumos necesarios para la elaboración de las fórmulas, por lo cual el licitante adjudicado deberá considerar un stock en todo momento de los siguientes alimentos:

Grupo de alimentos	Presentación
Cereales	<ul style="list-style-type: none"> *Cereal de arroz *Cereal de 4 cereales *Galletas Marías *Pan tostado *Pan blanco *Maicena *Harina de arroz *Maltodextrinas
Grasas	<ul style="list-style-type: none"> *Aceite de canola *Aceite de oliva
Azúcares	<ul style="list-style-type: none"> *Azúcar morena *Miel de maíz *Saborizante en polvo para licuados (fresa, vainilla y chocolate) *Helado/nieve *Sustituto de azúcar (Splenda) *Jugo de manzana *Chocolate Líquido
Proteínas	<ul style="list-style-type: none"> *Proteína de suero de leche *Caseinato de calcio *Proteína de soja *Leche deslactosada light *Leche deslactosada *Tapioca
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> *Durazno en almíbar *Manzana *Pera *Plátano *Ciruela pasa *Mango *Papaya *Fresa
Verdura	<ul style="list-style-type: none"> *Chayote *Zanahoria
Otros	<ul style="list-style-type: none"> *Panadería y confitería *Vainilla *Clight *Hielo *Espesante para papillas

ANEXO I.XII FUNCIONES DEL ENCARGADO GENERAL

1. Será el responsable del cumplimiento y atención de los servicios solicitados.
2. Deberá realizar la supervisión diaria del proceso de dietas: recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, entrega.
3. Será el encargo de implementar el proceso de recepción de solicitudes de dietas y de control en comedor.
4. Será el responsable de cubrir las faltas del personal a su cargo.
5. Deberá llevar a cabo el control de dietas servidas a pacientes, personal y becarios adscritos, de acuerdo al control interno establecido en el Anexo I Especificaciones del Servicio.
6. Deberá entregar el registro de control de dietas en los formatos del Anexo I.VII, los lunes posteriores a la semana de prestación del servicio a las 13:00 horas con el Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología, cabe mencionar que los días festivos oficiales la recepción será al día siguiente.
7. Deberá de tener comunicación para la coordinación del servicio únicamente con el Jefe de Departamento de Nutrición, Nutriólogo adscrito encargado del turno, Administrador del Hospital o personal asignado por el Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología.
8. Deberá notificar por escrito al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología los cambios propuestos en el manual de dietas previamente a la implementación de los mismos para su validación y aprobación. Así mismo será responsable de la programación de los insumos necesarios para responder a las solicitudes de cambios realizadas por el Departamento de Nutrición y Dietología, dentro del periodo establecido en Anexo I y Anexo I.XIII.
9. Será el responsable de tener bajo su resguardo las bitácoras de control de temperatura de los refrigeradores, congelador y cámara de refrigeración, limpieza, mantenimiento y cualquier otra que derive de la prestación del servicio.
10. Deberá proporcionar copia de las bitácoras de control señaladas en el punto 9 de este Anexo cuando se las solicite el Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología.
11. Deberá firmar y sellar las evaluaciones señaladas en el Anexo I.
12. Deberá entregar carta descriptiva y lista de asistencia de las capacitaciones que se solicitan en el Anexo I.
13. Será responsable de entregar al Jefe de Departamento de Nutrición y Dietología copia de los análisis bacteriológicos del personal, así como de la receta médica del personal cuando aplique.
14. Será el responsable de gestionar de manera inmediata la reposición de equipo menor o mayor del inventario para el adecuado manejo del servicio.
15. Deberá evaluar el desempeño del personal contratado por el proveedor responsable de la prestación del servicio.
16. Deberá de contar con los expedientes del personal, con la documentación de conformidad al Anexo I, los cuales estarán a disposición del Departamento de Nutrición y Dietología para su consulta.

17. Será responsable de realizar el reporte al personal de mantenimiento de su empresa de las fallas o desperfectos que se presenten en el área operativa de servicio para su atención y resolución inmediata.
18. Y las demás que le indique el Departamento de Nutrición y Dietología para la mejora del servicio.

ANEXO I.XIII

LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DEL MANUAL DE DIETAS

HOSPITAL GENERAL LEÓN

Objetivo

Tener un servicio de alimentación con desempeño y resultados de excelencia a favor de la salud de la población usuaria.

Menú cíclico

2.1. El menú cíclico debe cumplir los requerimientos energéticos y las recomendaciones de nutrimentos de las personas y grupos a los cuales atienden.

2.2. Se deberá tener en cuenta las siguientes reglas básicas para su elaboración:

2.2.1. Equilibrio nutricional. Con base a lo indicado para cada tipo de dieta y grupo de edad en los presentes lineamientos.

2.2.2. Variedad: textura, consistencia, color, sabor, forma y método de preparación.

2.3. La planificación de menús debe ajustarse al objetivo del manual. Se deben considerar los siguientes puntos:

2.3.1. Plato principal, deberá llevar guisado no necesariamente a base de carne.

2.3.2. Los platos acompañantes, en general, pertenecen a los grupos de los cereales y derivados, en algunos casos a las leguminosas. Se le debe dar la misma importancia a la selección que al platillo principal y deben ser creativos y apetitosos.

2.3.3. Selección de verduras o ensaladas, ofrece la oportunidad de darle colorido y variedad al menú.

2.3.4. Elección de la sopa a servir, puede remplazar al plato acompañante o la verdura, en los que éstos vayan en las cantidades suficientes determinadas para la toma de alimento, debe tener una preparación

cuidadosa, para entregar un producto apetitoso y que cumpla con las características de lo solicitado.

2.3.5. Postres, pueden ser, frutas, gelatinas y otros. Deberán ser variados.

2.4. Deberán incluirse menús para los acontecimientos y celebraciones especiales que se mencionan en el **Anexo I**, es necesario señalar menús diferentes conservando la distribución de macronutrientes señalada en el presente anexo.

2.5. Los menús para contingencia deberán respetar los mismos lineamientos en cuanto a distribución de macronutrientes y de más medidas que garantizan calidad de la dieta.

2.6. El manual deberá incluir para cada menú el desarrollo de técnicas culinarias con una descripción detallada del proceso de preparación de alimentos.

2.7. Estandarización de recetas. Una receta estandarizada especifica la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimiento de preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un producto de calidad y cantidad uniformes independientemente del personal que lo prepare.

2.8. Estandarización de porciones, es fijar la cantidad exacta que se va a servir de un producto: peso, volumen, tamaño, unidades, etc.

2.8.1. Deberá además de indicar el gramaje, la medida en tazas, cucharadas, etc., los cuales estarán basados en el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes segunda edición.

2.8.2. Deberá indicar los equivalentes por grupo de alimento que contienen.

2.9. Estandarización en la presentación. Con el objeto de que ésta siempre sea adecuada y buena, deberá considerarse desde la planeación de los menús, la presentación.

2.9.1. Todo menú deberá incluir una fotografía del montaje final en la charola o platos, de tal manera que siempre deberá respetarse y el personal siempre tendrá la referencia de cómo deberá ensamblar las charolas al servir.

2.9.2. En los casos de cambio de frutas por estacionalidad, deberá modificarse otra de similar color y sabor para evitar la modificación drástica a la presentación de inicio considerada.

2.9.3. Las fotos que se presenten deberán ser a color en tamaño de 15 x 10cm.

2.9.4. Las imágenes, serán consideradas como parte de la evaluación, como garantía de una dieta bien presentada.

2.9.5. La presentación deberá ser siempre la misma durante el servicio, a menos que el Jefe de Nutrición y Dietología indique alguna modificación en beneficio del usuario, para lo cual se sustituirá la imagen en el manual máximo una semana posterior a la fecha solicitada.

2.10. Todo el personal, especialmente quien supervisa, deberá conocer las minutas de preparación y estar capacitado en las técnicas culinarias que el manual contiene.

2.11. Asignación nutrimental

2.11.1. El aporte calórico irá de 500 a 1100kcal/día en dieta lactante; 1200 y 3000Kcal/día en paciente pediátrico; 1500, 1800, 2000, 2500, 3000kcal/día dietas de paciente adulto.

2.11.2. Las kilocalorías antes mencionadas no exentan que el nutriólogo del hospital pueda solicitar una dieta individualizada, para lo cual entregará su cuadro de equivalentes.

2.11.3. Dieta para personal y becarios, deberá ser de 2100kcal/ día ($\pm 10\%$), con la distribución de equivalentes señalada en el **Anexo**

I.XVII Distribución de equivalentes por tipo de dieta

2.11.3.1. Dieta para personal de jornada acumulada (sábado, domingos y días festivos) será la comida, la cual representará el 40% de las kilocalorías diarias, 840Kcal ($\pm 10\%$), con la distribución de equivalentes señalada en el **Anexo I.XVII Distribución de equivalentes por tipo de dieta**

2.11.3.2. La colación de personal y becarios será de 735kcal ($\pm 10\%$).

Con la siguientes distribución: 25% proteína, 25% lípidos y 50 % Hidratos de carbono con la distribución de equivalentes señalada en el Anexo **I.XVII Distribución de equivalentes por tipo de dieta**

A los becarios deberá considerarse desayuno, comida y cena además de la colación con una distribución de macronutrientes de 50% de hidratos de carbono, 28% de lípidos y 22% de proteína; de las 2100 kilocalorías diarias, 30% en desayuno, 40% en comida (840 kcal), 30% en cena

2.11.4. Distribución de macronutrientes

2.11.4.1. Todas las dietas deberán considerar un aporte estándar de 2100Kcal ($\pm 10\%$) apegándose a la distribución de equivalentes señalada en el Anexo **I.XVII Distribución de equivalentes por tipo de dieta**

2.11.4.2. Así mismo en relación a la distribución de macronutrientes será: 50% de hidratos de carbono, 28% de lípidos y 22% de proteína excepto las posteriormente señaladas, dietas especiales, deberán considerar:

2.11.4.3. Dieta hiperproteica. 50% hidratos de carbono, 28% proteína, 22% de lípidos, de los cuales, 12% poliinsaturados, 5% monoinsaturados, 5% saturados.

2.11.4.4. Dieta para nefrópata. 55% de hidratos de carbono, 12% de proteína, 33% de lípidos, de los cuales, 13% poliinsaturados, 10% monoinsaturados, 10% saturados.

2.11.4.5. Dieta nefrópata en diálisis, 55% de hidratos de carbono, 20% de proteína, 25% de lípidos, de los cuales, 10% poliinsaturados, 10% monoinsaturados, 5% saturados.

2.11.4.6. Dieta para paciente con diabetes 50% de hidratos de carbono, 25% de proteína y 25% de lípidos de los cuales, 10% poliinsaturados, 10% monoinsaturados, 5% saturados.

2.11.4.7. Dieta para hepatópata 55% hidratos de carbono, 20% proteína y 25% de lípidos de los cuales 10% poliinsaturados, 10% monoinsaturados, 5% saturados.

2.12. Los alimentos permitidos y no permitidos en la preparación de la dieta están alineados a la política de nutrición y dietética de la Secretaría de Salud del Estado y proporcionar nutricionalmente lo mejor, se avala la calidad y características de insumos. Conscientes de que el contenido del platillo es un mensaje de enseñanza sobre la alimentación correcta para el paciente y personal, los cuales son de referencia y no limitativos.

2.12.1. Alimentos permitidos.

2.12.1.1. Aceite vegetal que resista altas temperaturas.

2.12.1.2. Aceite oleico o de oliva para ensaladas.

2.12.1.3. Jamón de pavo

2.12.1.4. Salchicha de pavo 1 vez al mes, sólo para dieta de becarios y personal y dieta a complacencia.

2.12.1.5. Sólo para personal una vez al mes. Queso amarillo y tocino.

2.12.1.6. Mantequilla

2.12.1.7. Yogurt batido elaborado con leche parcialmente descremada

2.12.1.8. Yogurt batido elaborado con leche entera (para dieta pediátrico)

2.12.1.9. Yogurt para beber, elaborado con leche parcialmente descremada.

2.12.1.10. Yogurt para beber elaborado con leche descremada.

2.12.1.11. Leche pasteurizada, semidescremada.

2.12.1.12. Leche pasteurizada descremada

2.12.1.13. Leche descremada deslactosada

2.12.1.14. Queso ranchero

2.12.1.15. Queso Chihuahua

2.12.1.16. Queso Oaxaca

2.12.1.17. Queso parmesano

2.12.1.18. Queso crema

- 2.12.1.19. Queso manchego
- 2.12.1.20. Queso cottage
- 2.12.1.21. Jugo natural
- 2.12.1.22. Sólo en caso extremo uso de jugo industrializado.
- 2.12.1.23. Bebida natural de soya, saborizada solamente en casos especiales.
- 2.12.1.24. Puré de jitomate natural
- 2.12.1.25. Pan de caja integral y/o blanco
- 2.12.1.26. Pan de caja tostado integral y/o blanco
- 2.12.1.27. Hojuelas de avena natural (no a granel)
- 2.12.1.28. Carne magra (sello TIF)
- 2.12.1.29. Chiles en escabeche
- 2.12.1.30. Gelatinas y flanes
- 2.12.1.31. Gelatinas light
- 2.12.1.32. Galletas (o barras): habaneras, María, avena
- 2.12.1.33. Cereal de caja de maíz tostadas sin azúcar
- 2.12.1.34. Azúcar morena
- 2.12.1.35. Edulcorante sin calorías (Splenda)
- 2.12.1.36. Mayonesa
- 2.12.1.37. Salsa de tomate tipo cátsup (dietas a complacencia y/o pediátrica)

2.12.2. Alimentos no permitidos.

- 2.12.2.1. Vísceras.
- 2.12.2.2. Margarina.
- 2.12.2.3. Jugo de toronja y uva.
- 2.12.2.4. Canderel

2.13. Se toma como referencia la frecuencia de alimentos que se indica por semana o por mes, no siendo limitativa

2.13.1. Tabla de frecuencia

Tipo de alimento	Frecuencia (veces por	Observaciones
------------------	-----------------------	---------------

	semana)	
Carnes rojas	3	
Carne de pollo	3	
Pescado	1	
Huevo	3	Variar siempre las preparaciones
Jugos naturales	5	
Bolillo	2	
Tortilla de maíz	5	
Leguminosas	4	
Sopa de pasta	3	Caldosa
	2	Seca
Sopa de verduras	2	
Ensalada de verduras	7	Deberá incluirse como mínimo en una comida del día, no excluye que en las otras comidas se de verdura en otra presentación
Hot Cake	2/mes	
Antojitos mexicanos	2/ mes	Solo en dieta normal y becarios y personal
Agua de fruta	1v/día	
Postre	5	Fruta de temporada
	2	Flan o gelatina
	1	Otras

- 2.14. Deberá incluirse un calendario de producción de alimentos de temporada del país y región, para considerarlas como opciones de rotación por estacionalidad.

VERDURAS DE TEMPORADA

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Acelga Ajo Berenjena Betabel Calabaza Cebolla Chile poblano Col Coliflor Elote Espinaca Jitomate Lechuga Rábano Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Ajo Apio Berenjena Betabel Calabaza Cebolla Col Coliflor chayote Chícharo Chile poblano ejote Espinaca Jitomate Lechuga nopales Papa Pepino Rábanos Pimiento morrón	Acelga Ajo Calabaza Cebolla Col Coliflor Chayote Chícharo Ejote Elote Espinaca Jitomate Lechuga Nopales Papa Pepino Rábano Romeritos Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Ajo Apio Calabaza Cebolla Coliflor Chayote Chícharo Ejote Espinaca Jitomate Lechuga Nopales Papa Pepino Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Ajo Apio Berro Calabaza Cebolla Coliflor Chayote Chícharo Chile poblano Elote Espinaca Jitomate Lechuga Nopales Pepino Verdolagas Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Ajo Apio Berro Calabaza Cebolla Coliflor Chayote Chícharo Chile poblano Ejote Elote Espinaca Jitomate Lechuga Pepino Nopales Verdolagas Zanahoria Pimiento morrón
Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Ajo Apio Calabaza Cebolla Col Coliflor Chayote Chícharo Chile poblano Ejote Elote Jitomate Lechuga Nopales Pepino Rábano Verdolagas Pimiento morrón	Apio Betabel Calabaza Cebolla Col Coliflor Chayote Chícharo Chile poblano Ejote Elote Jitomate Papa Pepino Tomate Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Betabel Berenjena Calabaza Cebolla Col Coliflor Chícharo Chile poblano Ejote Elote Espinaca Jitomate Lechuga Papa Pepino Tomate Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Betabel Berenjena Calabaza Col Chile poblano Ejote Elote Espinaca Jitomate Lechuga Papa Pepino Tomate Verdolagas Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Betabel Calabaza Calabaza de castilla Col Ejote Espinaca Jitomate Papa Tomate Zanahoria Pimiento morrón	Acelga Betabel Camote Calabaza Col Espinacas Jitomate Lechuga Romeritos Zanahoria Pimiento morrón

FRUTAS DE TEMPORADA

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Aguacate Caña Chicozapote Chirimoya Coco Fresa Granada china Guayaba Jícama Lima Limón Mandarina Melón Naranja Papaya Piña Plátano Tamarindo Tejocote Toronja Uva Zapote negro	Aguacate Coco Chirimoya Fresa Granada china Guayaba Guanábana Limón Mandarina Mamey Melón Naranja Papaya Piña Plátano Tamarindo Toronja	Aguacate Coco Chicozapote Fresa Guanábana Limón Mamey Mango Melón Naranja Papaya Piña Plátano Sandía Tamarindo Toronja	Fresa Guanábana Kiwi Limón Mamey Mango Melón Naranja Papaya Piña Pitahaya Plátano Sandía Toronja Tamarindo	Chabacano Ciruela Higo Kiwi Limón Mamey Mango Melón Papaya Pera Piña Pitahaya Plátano Sandía	Aguacate Chabacano Ciruela amarilla Ciruela roja Durazno Granada roja Higo Kiwi Limón Mamey Mango Melón Papaya Pera Perón Piña Pitahaya Plátano Sandía Uva
Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Capulín Ciruela amarilla Ciruela roja Chabacano Dátil Durazno Granada roja Higo Limón Mango Manzana Melón Membrillo Papaya Pera Perón Piña Plátano Sandía Tuna Uvas	Capulín Ciruela amarilla Ciruela roja Chabacano Durazno Granada roja Guayaba Higo Limón Mango Manzana Melón Membrillo Papaya Pera Perón Plátano Sandía Uva Tuna	Capulín Ciruela amarilla Ciruela roja Chabacano Dátil Durazno Granada roja Guayaba Lima Limón Manzana Melón Membrillo Nuez de castilla Papaya Pera Perón Plátano Sandía Toronja Tuna Uva	Aguacate Chirimoya Chicozapote Dátil Durazno Guayaba Lima Limón real Mandarina Manzana Naranja Nuez de castilla Papaya Pera Perón Plátano Tejocote Toronja Uva	Aguacate Caña Chirimoya Chicozapote Dátil Granada china Guayaba Jícama lima Limón Limón real Mandarina Naranja Nuez de castilla Plátano Tejocote Toronja Zapote negro	Aguacate Caña Chicozapote Chirimoya Dátil Fresa Granada china Guayaba Jícama Lima Limón Limón real Naranja Papaya Plátano Tamarindo Tejocote Toronja Zapote negro

- 2.15. Los alimentos deberán apegarse a las costumbres y tradiciones locales.
- 2.16. Deberá incluir un cuadro básico de alimentos para homogeneizar la adquisición de los insumos, asegurando la calidad del mismo. Ésta indicará las características del producto y la marca. (tomándose como referencia el cuadro básico de alimentos del ISAPEG, Anexo I.XVI. Cuadro Básico de alimentos)
- 2.16.1. La selección de estos productos deberá responder a ser los de mejor calidad en su especie, por lo que la revisión del presente manual y supervisiones durante el servicio se considerará como referencia la lista de productos de calidad que publica la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO).
- 2.16.2. Con base a lo anterior, en caso necesario, se solicitará la sustitución de algún producto que no garantice calidad.
- 2.16.3. De dicho cuadro básico, se entregará un reporte mensual de los que fueron utilizados, garantizando siempre, que el porcentaje de alimentos naturales e industrializados, guardarán una distribución 60/40 respectivamente.
- 2.17. El presente manual deberá entregarse en formato que permita su revisión fácilmente, ordenado, indicando claramente la minuta que se describe, engargolado, carpetas o cualquier otro tipo de pasta que permita su protección y facilidad de hojear. Además, deberá presentarlo en formato electrónico Excel modificable, en una memoria USB.
- 2.18. Las modificaciones que se consideren por la Jefatura del Departamento de Nutrición y Dietología de cada Unidad Hospitalaria, en el transcurso del servicio, como una medida para beneficiar a los usuarios, el proveedor adjudicado deberá entregarlas con todos los puntos mencionados en el presente anexo como máximo una semana posterior a la observación y ejecutarlas en el servicio como máximo en 2 semanas posterior a las observaciones, considerando para ello la programación de sus insumos con anticipación. Se agregará una nota al pie indicando cuál

menú/ minuta sustituye. Para el caso de la alimentación del personal, cada una de las Unidades Médicas solicitará la renovación de sus menús (2 veces por año), para lo cual el proveedor adjudicado tendrá un máximo de 7 días para presentar su propuesta ante el Departamento de Nutrición y Dietología, quien tendrá 3 días para la validación del mismo. Una vez validada la propuesta, el proveedor adjudicado contará con 15 días para la ejecución de los nuevos menús.

- 2.19. El desarrollo de las minutas y recetarios correspondientes, deberá realizarse acorde a los Lineamientos y formato de la Coordinación Estatal de Nutrición Hospitalaria. (Punto 3.1, formato para el desarrollo de minutas y recetarios)

3.1 Formato para el desarrollo de minutas y recetas

Menú #	Tipo de dieta:		Aporte: 2500Kcal																																						
Desayuno	ENUNCIAR EL MENÚ																																								
Temperatura:																																									
Ingredientes 1X:	Grupo	Equiv	Cantidad	Unidad	Energía	Prot g	Líp g	HC g	Fibra g	Na mg	Col mg																														
Aporte desayuno					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00																														
Comida	ENUNCIAR EL MENÚ																																								
Temperatura:																																									
Ingredientes 1X:	Grupo	Equiv	Cantidad	Unidad	Energía	Prot g	Líp g	HC g	Fibra g	Na mg	Col mg																														
Aporte Comida					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00																														
Cena	ENUNCIAR EL MENÚ																																								
Temperatura:																																									
Ingredientes 1X:	Grupo	Equiv	Cantidad	Unidad	Energía	Prot g	Líp g	HC g	Fibra g	Na mg	Col mg																														
Aporte cena					0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00																														
					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Energía</td> <td>Prots g</td> <td>Líp g</td> <td>HC g</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>% de</td> <td>Total</td> <td></td> <td>%</td> <td>%</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>Col mg</td> <td>Na mg</td> <td>Fibra g</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td></td> </tr> </table>									Energía	Prots g	Líp g	HC g			0.00	0.00	0.00	0.00	% de	Total		%	%	%			Col mg	Na mg	Fibra g				0.00	0.00	0.00	
		Energía	Prots g	Líp g	HC g																																				
		0.00	0.00	0.00	0.00																																				
% de	Total		%	%	%																																				
		Col mg	Na mg	Fibra g																																					
		0.00	0.00	0.00																																					

Menú #	TÉCNICAS CULINARIAS
DESAYUNO (ILUSTRATIVO)	
Omelete de flor de calabaza	Lavar y cascar los huevos; limpiar, lavar y picar la flor de calabaza; batir los huevos con sal y freír sobre la plancha; voltear y rellenar con la flor de calabaza; cocer por ambos lados.
Chayote en bastón	Lavar, desinfectar y pelar los chayotes; cocer en agua caliente con sal y cortar en bastón.
Pera con miel	Lavar, desinfectar y cortar las peras en cubos; servir con miel encima.
Gelatina light	Calentar el agua y disolver la gelatina; vaciar en moldes y refrigerar hasta que cuaje.
Pan de caja	Embolsar dos rebanadas por porción.
Atole de vainilla con leche light	Calentar la leche; disolver la maicena en agua fría; agregar la maicena a la leche cuando rompa el hervor; añadir azúcar dejar que hierva durante 10 minutos a fuego
COMIDA	
Fideo seco	Lavar y desinfectar las verduras; licuar el jitomate con cebolla y ajo; freír la sopa hasta que dore; añadir el jitomate y dejar que evapore el agua; añadir agua caliente y sal; hervir hasta que se cueza la pasta.
Consomé de chayote	Lavar y desinfectar verduras; limpiar y lavar el retazo; llevar a cocción en agua con la cebolla, ajo, apio y poro; pelar el chayote, retirar semilla y cortar en cubos medianos; colar el consomé y agregar el chayote; sazonar y dejar hervir hasta que se cueza el chayote; servir.
Cubos de pollo con morrón rojo	Lavar y desinfectar verduras; cortar en cubos medianos la cebolla y el pimiento; lavar y cortar en cubos la pechuga; acitronar la cebolla y freír el pollo; agregar ajo y el pimiento picados; sazonar y dejar a fuego bajo hasta que se cueza el pollo; rectificar sazón y servir.
Ejotes con zanahoria rallada	Limpia y lavar y cortar en 3 los ejotes; lavar la zanahoria y rallarla; cocer a partir de
CENA	
Panela asado con champiñones	Cortar el queso panela en rebanadas; asar sobre la plancha; lavar los champiñones, cortar y filetear; freír los champiñones añadiendo sal.
Acelgas, espinacas y coliflor al vapor	Lavar, desinfectar y cortar en cuadros las acelgas, espinacas y coliflor; cocer en poca agua con sal.
Abanicos de papaya	Lavar, desinfectar y cortar la papaya en abanicos.
Gelatina	Calentar el agua y disolver la gelatina; vaciar en moldes y refrigerar hasta que cuaje.
Bolillo rebanado	Cortar el bolillo en rebanadas y servir.
Té de limón	Hervir el agua; lavar las hojas de limón y añadir al agua; endulzar el agua y servir.

VERDURAS		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Acelga cocida	109	78
Betabel	60	45
Brócoli cocido	132	88
Calabacita	84	73
Cebolla	69	60
Coliflor cocida	157	101
Champiñon crudo	24	23
Champiñon cocido	73	70
Chayote cocido	106	80
Ejote cocido	166	125
Espinaca	138	112
Espinaca cocida	111	90
Jicama	66	50
Jitomate	133	100
Lechuga	190	150
Nopal cocido	200	150
Pepino rebanado	195	150
Pimiento cocido	86	68
Pimiento crudo picado	78	60
Tomate	105	100
Verdolaga cocida	110	83
Zanahoria cruda	88	64

FRUTAS		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Ciruela pasa	29g	24g (3pzas)
Durazno en almibar	167g	126
Durazno	207g	174g (2 pzas)
Fresa rebanada sin cola	198g	190g
Gajo naranja	204g	150g
Guayaba	101.7g	90g (2pzas)
Kiwi	159g	132g (1.5pzas)
Lima	290g	234g (3pzas)
Mandarina	247g	180g (2pzas)
Mango	193g	145 (1pza)
Mango picado	150g	113g (2/3 tza)
Manzana	156g	138g (1pza)
Manzana cocida	130g	114g (2/3 tza)
Manzana golden	149g	130g (1pza)
Melon	224g	160g (1tza)
Naranja	329g	242g (2pzas)
Papaya	157g	112g (1tza)
Papas	25g	20g (10 pzas)
Pera	105g	83g (1/2 pza)
Piña	164g	117g (3/4 tza)
Plátano	108	80g (1/2 pza)
Sandía	224g	160g (1tza)
Toronja	49	150g (1tza)
Tuna	184	138 (2pzas)
Uva	134g	126g (18pzas)

CEREALES		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Arroz cocido	63g	60g
Bolillo	20g	20
Baguette	30g	30g
Cuernito	29g	29g (2/2 pza)
Elote en lata	123g	82
Elote desgranado	100g	75
Granola	21g	21
Galleta salada	16g	16g (2 paq)
Galletas habaneras int	18g	18g (4 pza)
Galleta María	19g	19 (5pzas)
Harina para Hot Cake	18g	18 (2 cdas)
Hot Cake pequeño	50g	50g
Pasta lasagna	20g	20g
Pan blanco/integral	27g	1 reb (27g)
Papa cocida	86g	75
Pasta cocida	63g	60
Tortilla de maíz	22g	1 pza (22g)
Tortilla de harina	18g	1/2 pza
Galleta de avena	18g	18g (2 pza)
Crepa grande	5g	1/3 pieza
Avena cruda	27g	27
Avena cocida	165g	165
Palomitas	18g	18
Puré de papa	81g	70
Tostada horneada	24g	1 pieza
Salmas	12g	1 paquete

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Atún en agua enlatado	37	35g
Bistec	50	35g
Carne deshebrada	57	38
Carne molida cruda	64	45
Carne res	50	35
Carne de cerdo	46	35
Costilla de cerdo	33	25
Clara de huevo líquida pasteurizada	93	66g (2pzas)
Huevo entero	49	44g (1pza)
Falda de res	50	35
Jamón de pavo	42	40
Milanesa aplanada pollo	48	35g
Filete de pescado tilapia	68	45g
Pollo deshebrado s/piel	56	38g
Muslo/pierna c/h	73.5	50g
Queso cottage	52	45g (3Cdás)
Queso fresco	42	40
Queso Oaxaca	32	30
Queso manchego	27	25
Queso panela	42	40
Q. philadelphia	27	25g (2Cdás)
Requesón	38	36g (3Cdás)
Salchicha de pavo	48	45g (1pza)

ACEITES		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Aceite	5g	5g (1cdita)
Aguacate	41g	1/3 pza
Almendra	12g	10 pzas
Nueces	10g	6 mitades
Cacahuates	10g	10g
Crema	14g	14g (1cda)
Mantequilla	6g	6g (1 cdita)
Mayonesa	5g	5g (1 cdita)

AZÚCARES		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Azúcar	10g	2 cdita
Gelatina	40g	1/2 taza
Lechera	11g	11g (2 cditas)
Cajeta	12g	12g (2 cditas)
Mermelada	13g	13g (2 cditas)
Miel de abeja	14g	14g (2 cditas)
Flan	40g	1/2 taza

LEGUMINOSAS		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Frijol cocido entero	25g	50g (1/2 tza)
Frijol cocido molido	55g	110g (1/2tza)
Garbanzo entero cocido	41g	82g (1/2tza)
Habas	20g	40g (1/2tza)
Lenteja cocida	50g	99g (1/2tza)
Soya	13g	25g (1/2tza)

LÁCTEOS		
Alimento	Peso en gramos	
	Bruto	Neto
Leche deslactosada light	250ml	250ml
Yogurt light	160ml	160ml
Yogurt sabor	180ml	180ml

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con manchego, espinaca troceada, crema (planchado)	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage (adornado con fresas)	Huevo a la mexicana con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa y hoja de lechuga y jitomate)
Guarnición	Chayote en bastón	Jícama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y pepino rallado	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja con miel	Rodaja de Piña con canela	Melón verde	Fresas (por mitad)	Plátano con crema y canela	Ciruela roja	Perlas de papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja (en triangulo)	Galleta María
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz canario	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla con granitos de elote amarillo	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblano	Penne espinaca
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de mofoito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado salteado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados salteados en trozos	Lechuga, pepino y jícama rallada	Verduras california	Cubitos de Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jícama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	
Fruta	Guayaba en pieza	Orejas de Manzana golden	Bastones de sandía	Guayaba en mitades	Perlas de Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec a la mexicana	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo con duritas	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Calabacitas rellenas de panela en cubos con morrón	Sándwich integral de jamón con queso amarillo (planchado)
Guarnición	Orejas de Chayote a la mexicana	Calabacita en media luna al dente	Betabel en cubos	Pepino rebanado	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor saltados con cebolla juliana	Zanahoria y pepino rallado
Fruta	Durazno	Fresa con piña	Manzana Golden	Papaya en abanico	Sandía en cubos	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo	Pan de caja	2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Enchiladas suizas de queso fresco	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo y champiñón (salteados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango en erizo	Sandía en cubos	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva roja)	Durazno en gajos	Fresas con crema
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2			Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Codito con crema y perejil	Arroz canario	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Boneless	Pescado a la veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Tiritas de pescado empanizado	Enchiladas de pollo
Guarnición	Bastones de pepino	Verduras california	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en ralladas con medio limón	Ensalada verde	Pepino en media luna con cubis de betabel	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas			Lentejas			Frijoles de la olla	
Fruta	Sandía	Manzana roja	Mango en cubos	Piña y papaya en abanico	Fresas en gajos	Guayaba en gajos	Perlas de Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claros de huevo con cubitos de panela	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitas guisados a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Burritos de pollo a la mexicana	Chilaquiles rojos fajitas de res con queso
Guarnición	Morrón rojo con calabacitas salteados	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Nopales a la mexicana	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Guayaba cocida con canela	Uvas rojas	Manzana roja	Durazno	Abanicos de Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo integral	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevos con duritas	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Tortitas de panela con zanahoria y calabacita rallada	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor con morron rojo cocido	Chayote con elote blanco a la mantequilla	Jicama en bastón con cama de lechuga	Coliflor con chayote	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Sandía	Mango	Manzana roja	Sandía en abanico	Naranja y Toronja	Perlas de papaya	Piña con canela en cubos
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Cuernito	Salmas	Pico de gallo	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Atole de chocolate
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas salteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chícharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas			Garbanzo a la mexicana		Frijoles de la olla		
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas blanca con fresas	Sandía en abanico	Sandía	Fresas
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Jicama y pepino rallados	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Abanicos de Papaya	Guayaba en flor	Perlas de melón	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES

DESAYUNO

	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28
Plato fuerte	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Bistec con ejote salteado	Baguette de panela asada con morrón y champiñón saleteado (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Baguette planchado de jamón con manchego partida a la mitad
Guarnición	Morrón verde con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras california	Coliflor a la mexicana	Zanahoria y pepino rallado	Brocoli y betabel en cubos	Calabacita a la mexicana
Fruta	Manzana roja	Uva roja	Fresas	Naranja	Kiwi con sandía	Piña en cubos con fresa en mitades	Naranja en flor
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo		Pan de caja Galleta Maria		Tortilla	Pico de gallo
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzanilla	Atole de vainilla
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz canario con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consome de res
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores
Leguminosas			Garbanzos a la mexicana				
Fruta	Mango	Sandía en abanico	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Uva blanca	Sandía
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28
Plato fuerte	Sándwich planchado de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich planchado de milanesa de res	Enchiladas rojas con pollo
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Espinacas a la mexicana	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melon y sandía en abanicos	Pera en orejas	Mango	Piña con kiwi
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta Maria	Bolillo	Galleta Quaker	Lechuga fileteada rodajas de jitomate y queso fresco desmoronado para decorar
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela

Firma del Representante Legal

MENU 29	MENU 30
Huevo con jamón	Torta de pollo guisado a la mexicana
Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Sandía	Mango en cuartos
Gelatina light	Gelatina light
Tortillas	Tortillas
Te de limon	Atole de Chocolate
MENU 29	MENU 30
Fideo al burro	Espaguetti al poblano
Lentejas guisadas	Esquites
Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Brocoli y Coliflor	Zanahoria salteada con cilantro
Papaya en perlas	Uva blanca
Agua de Jamaica	Agua de limon
Tortilla	Bolillo rebanado
MENU 29	MENU 30
Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Manzana Roja	Abanicos de papaya y melón
Gelatina light	Gelatina light light
Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Leche fria	Te de jamaica

Handwritten notes and signatures in the bottom right corner of the page.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con espinaca troceada, crema	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana con jamón	Milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Plátano	Piña con canela	Melón verde	Fresas	Plátano con crema y canela	Ciruela roja	Papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Galleta maria	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Tortillas
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblanero	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de molito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con champiñones	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado salteado con champiñón y cebolla	Bistec en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados salteados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	
Fruta	Guayaba	Papaya	Bastones de sandia	Guayaba en mitades	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec encebollado	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Panela asada con salsa de jitomate	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sándwich integral de jamón con queso amarillo
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Betabel en rebanadas	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor salteados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Durazno	Durazno	Plátano	Papaya	Sandia	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Pan integral	Galletas marías	Pan integral	Tortillas	Pan de caja	Galletas marías
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large checkmark and the letters "KL" and "N".

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (saltados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva roja)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas María	Galletas marías	Pan integral	Pan integral	Lechera	Pan integral	Tortillas
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Milanesa de pollo asada	Pescado a la Veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrijoladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bestones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas						Frijoles de la olla	
Fruta	Pera en mitades	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claros de huevo con cubitos de panela	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitos guisados a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Fajitas de res con queso
Guarnición	Zanahoria y ejote en cubos	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Guayaba cocida con canela	Uvas rojas	Plátano	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Pan integral	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuernito de pollo con zanahoria, papa, perejil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Piña en cubos con canela	Plátano	Sandía en abanico	Guayabas	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Pan integral	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Atole de chocolate
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas saltadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Bistec de res en caldillo de jitomate	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote saltados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Plátano	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandía en abanico	Plátano	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Flan de vainilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Pan integral
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Sandwich integral de jamón con queso blanco	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Tortilla
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Enfrioladas de queso	Pollo en caldillo de jitomate	Bistec con ejote saltado	Sándwich de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Quesadilla de panela con jamon	Huevo con jamón	Pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morónamarillo con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y peino rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Plátano	Melon chino	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden en rebanadas	Naranja en flor	Melón valenciano	Mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja	Galleta Maria	Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al poblanos
Sopa caldosa	Consomé de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	Crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consomé de res	Lentejas guisadas	Consomé de pollo
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas			Garbanzos a la mexicana						
Fruta	Mango	Sandía	Ciruela roja	Plátano	Guayaba y fresa	Pera	Sandía	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Tortillas	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Pan integral
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de milanesa de res	Ensalada de atún a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melon y sandia en abanicos	Pera	Melon	Piña	Manzana Roja en rebanadas	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta maria	Tortilla	Tortilla	Galleta Maria	Galletas marias	Galleta maria	Pan integral	Tortillas	Tortilla
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

MENÚ ESCOLARES							
DESAYUNO							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Plato fuerte	Huevo en salsa de jitomate	Sincronizada (Queso Oaxaca, jamón de pechuga de pavo, aguacate y jitomate) Partir la sincronizada en 4 partes.	Chilaquiles verdes con pollo.	Alambre de res con queso	Molletes con frijoles gratinados.	Huevo a la mexicana con jamón	Pan frances con un poco de azúcar y canela
Guarnición	Frijoles refritos	Yogurt con granola	Frijoles refritos	Salsa de tomate no picosa	1 huevo duro partido en 4	Frijoles refritos espolvoreados con queso panela	Queso cottage
Fruta	Papaya picada con yogurt natural	Manzana picada	Plátano	Mejón picado	Uvas	Sandía en abanico	Coctel de frutas
Verdura	Cuadritos de chayote y granos de elote gratinados con queso	Zanahoria rallada	Jicama en bastones, agregar 1 pizca de sal y 1/4 de pieza de limón	Brócoli con elote amarillo a la mantequilla	Pepino en bastones, agregar una pizca de sal y 1/4 de pieza de limón aparte	Calabacitas a la mexicana	Jicama y zanahoria rallada. Agregar 1 pizca de sal y 1/4 de pieza de limón aparte
Complemento	Tortilla de maíz	1 vasito de pico de gallo	Queso y Crema en un vasito aparte	Tortilla	Salsa pico de gallo	Tortilla de maíz	Yogurt natural con granola
Bebida	Atole de galleta	Té de limón	Leche semidescremada pintada con chocolate	Leche semidescremada tibia	Atole de amaranto	Leche con vainilla	Leche fría
COMIDA							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Plato fuerte	Pollo en fajitas con zanahoria y calabaza en fajitas delgadas. Sazonar con un poco de jugo maggy y pimienta	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado empapelado con verduras (Zanahoria, calabaza y chayote en julianas, marinar el pescado con aceite, sal de ajo, poquito pimienta y orégano). Enviar aparte 1/4 de pieza de limón.	Pechuga de pollo asada. Enviar aparte un vasito de salsa de tomate	Croquetas de atún	Sopa de pasta en espirales con fajas de pollo y verduras (brócoli, zanahoria, jitomate). Gustar la pasta con un poco de mantequilla y especias.	Espagueti a la bolognesa.
Guarnición	Pasta de espirales a la mantequilla con trozos de brócoli	Arroz blanco con zanahoria	Arroz rojo	Sopa de estrellitas	Puré de papa	Un vasito de queso rallado	Un vasito de queso rallado
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Bolillo en rebanadas	Tortilla	Galletas salada	Rebanadas de bolillo	Rebanadas de bolillo
Leguminosas	Lentejas a la mexicana				Lentejas	Lentejas a la mexicana	
Verdura	Jicama en bastones delgado	Sopa de verduras. (Más verdura que caldo) Aparte 1/4 de pieza de limón	Pepino en bastones delgados	Coliflor, zanahoria y chayote al vapor. Enviar aparte 1/4 de pieza de limón	Brócoli y coliflor salteados	Jicama en bastones con 1 pizca de sal + 1/4 de pieza de limón	Verduras californias a la mantequilla
Fruta	Papaya con guayaba en cuadritos, espolvoreada con un poquito de amaranto	Coctel de fruta (fresa, uva y kiwi)	Sandía	Durazno en almibar en rebanadas. (enjuagar el almibar)	Fresa y durazno en cubos	Piña con mango	Papaya picada
Bebida	Agua de horchata con poca azúcar	Agua de avena poca azúcar	Agua de limón poca azúcar	Agua de piña poca azúcar	Agua de pepino poca azúcar	Agua de papaya con limón poca azúcar	Agua de jamaica poca azúcar
CENA							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Plato fuerte	Quesadillas con queso Oaxaca y jamón de pechuga de pavo	Ensalada rusa	Taquitos de bistec. (1 tortilla por taco)	Omelette de queso con jamón de pavo.	Enchiladas suizas con pollo	Hamburguesa de res (pan de hamburguesa, poca mayonesa, preparar la carne con res molida y huevo, 1 rebanada delgada de queso) Enviar aparte 1 hoja de lechuga, jitomate y cebolla y 1 vasito de catsup	Sándwich de queso panela con aguacate. Agregar 1 hoja de lechuga, y 1 cucharadita de mayonesa. Tostar un poco el pan.
Guarnición	Salsa de jitomate en un vasito	Consomé de verduras	Salsa de jitomate	Salsa pico de gallo	Frijoles refritos	6 papas fritas. Quitar el excedente de aceite con papel	Yogurt natural
Fruta	Mejón verde en trozos pequeños	Piña en cuadritos con mejón	Manzana en rebanadas, mezclar con la jicama	Coctel de fruta con yogurt natural	Mejón chino en cubitos	Fruta con yogurt	Guayaba sin semilla picada con yogurt natural
Verdura	Jicama con zanahoria rallada mezclada. Agregar 1/4 de pieza de limón aparte y 1	Zanahoria rallada	Pepino en bastones delgados	Calabacitas a la mexicana	Brócoli con zanahoria en medias lunas al vapor	Jicama en bastones con 1 pizca de sal + 1/4 de pieza de limón	Pepino en bastones con 1 pizca de sal. Aparte 1/4 de pieza de limón
Complemento	Yogurt natural con nuez molida	Tostadas o galletas saladas	1 vasito con cebolla, cilantro picado fino, 1/4 de pieza de limón y 1 vasito de salsa de tomate verde sin chile	Tortilla de maíz	1 vasito de crema aparte	1 vasito con catsup	1 vasito de salsa pico de gallo
Bebida	Té de limón sin azúcar	Leche light con vainilla	Leche descremada con vainilla	Leche light	Leche semidescremada	Té de manzanilla o limón sin azúcar	Té de manzanilla o limón sin azúcar

Firma del Representante Legal

35

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Tinga de pollo con zanahoria finamente picada	Huevo con cubitos de zanahoria y calabacitas	Sopa de codito con pollo desmenuzado en caldillo de jitomate	Hot cakes	Omelette de panela y champiñones	Bistec en picados extra finos, gratinado con queso
Guarnición	Salsa de tomate no picosa	Frijoles cocidos	Salsa de tomate no picosa	Papa saltada con un poco de mantequilla, decorar con un poco de perejil	Queso cottage	Frijoles machados	Frijoles machados
Fruta	Uvas	Mango en erizo	Sandía	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva roja a la mitad)	Sandía	Melón picado
Verdura	Zanahoria rallada con limón	Chayote con elote	Jicama rallada	Zanahoria al vapor (mezclar con la papa)	Zanahoria y jicama rallada	Brócoli con coliflor saltado con muy poca mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Cuernito	Tortilla de maíz	1 vasito con un poco de mermelada	Pan integral en mitades	Bolillo en rodajas
Bebida	Atole de vainilla	Leche semidescremada fría	Atole de fresa	Leche semidescremada pintada con un poco de chocolate	Leche semidescremada tibia	Atole de amaranto	Leche semidescremada fría
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Alambre de pollo con pimentas de colores y queso	Pescado enjimatados	Albondigas en caldillo de jitomate	Ensalada de atún	Hollo de carne con verduras	Pollo a la jardinera	Caldo de pollo desmenuzado con verduras en picado fino. Enviar 1/2 pieza de limón aparte
Guarnición	Arroz canario	Galleta salada	Arroz rojo	Sopa de papa y poro	Arroz blanco con elote	Tallarines al pesto	Fideo con trocitos de coliflor
Complemento	Tortillas de maíz	Codito con crema	Tortilla de maíz	Galletas saladas	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz
Leguminosas	Lentejas guisadas		Frijoles de la olla		Consomé con garbanzos		Lentejas a la mexicana
Verdura	Bastones de pepino delgados	Zanahoria y brócoli troceados	Zanahoria rallada	Lechuga rebanada, jicama y zanahoria rallada	Calabaza, zanahoria y chayote al vapor	Zanahoria y chayote guisados con jitomate y cebolla	
Fruta	Coctel de fruta	Coctel de fruta	Guayaba sin semilla picada	Orejas de manzana con canela	Fresas	Plátanos con crema y canela	Mango
bebida	Agua de limón poca azúcar	Agua de lima poca azúcar	Agua de fresa poca azúcar	Agua de limón poca azúcar	Agua de horchata poca azúcar	Agua de sandía poca azúcar	Agua de avena poca azúcar
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Picadillo de res en caldillo de jitomate con cubos de zanahoria y chicharos	Bistec guisado en jitomate en picados extra finos	Enfrijoladas en abundante caldillo con queso panela rayado encima	Omelette con jamón de pavo y cubitos de zanahoria	Club sándwich integral de pollo. Partir por la mitad.	Pescado asado en salsa de jitomate	Enjimatadas con queso panela
Guarnición	Yogurt natural	Yogurt natural	Galletas maría	Yogurt natural	Mitades de nuez	Puré de papa	Yogurt natural
Fruta	Durazno con melón picado	Plátano y uvas partidas a la mitad	Piña con sandía en cubos	Durazno con fresas	Coctel de fruta	Plátano	Uva roja o morada
Verdura	Jicama en bastones delgados	Espinaca troceada, jitomate en cubos y chayote al vapor	Chayote en bastón	Brocoli y coliflor al vapor	Pico de gallo con repollo y lechuga fileteado	Pepino en media luna con un poco de sal y 1/4 de pieza de limón aparte	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla y jicama rallada
Complemento	Bolillo en rodajas	Tortilla de maíz	1 vasito con crema	Pan de caja	Yogurt de sabor sin azúcar	Rodajas de bolillo	Crema
Bebida	Leche semidescremada fría	Leche con canela sin azúcar	Leche pintada con chocolate	Atole de vainilla con leche semidescremada sin azúcar	Leche semidescremada tibia	Leche semidescremada pintada con chocolate	Té de limón con manzanilla sin azúcar

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS NORMALES							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Pollo deshebrado en caldillo de jitomate	Huevo estrellado. Enviar 1 vaso de salsa de jitomate	Sincronizada de jamón con queso oaxaca	Omelette de jamón con queso	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Picadillo con verduras	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición		Arroz con leche	Yogurt natural	Frijoles machacados	Yogurt natural con amaranto	Frijoles	Yogurt natural
Fruta	Plátano	Manzana roja en bastones	Durazno	Manzana en bastones	Pera en orejitas	Papaya picada	Melón picado
Verdura	Chayote con brócoli cocida	Zanahoria cocida en medias lunas	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria cocida picado en cubos pequeños	Calabacita a la mexicana	Trocitos de brócoli cocidos	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor picados
Complemento	Pan blanco	Triángulos de pan	Salsa pico de gallo	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Bebida	Atole de Arroz	Té de guayaba	Atole de arroz	Leche descremada	Atole de amaranto	Leche pintada con chocolate	Té
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Carne de res en cubos pequeños a la mexicana	Carne de res molida en caldillo de jitomate	Res a la mexicana en picados	Consomé de res con verduras	Pacholas de res	Fajitas de pollo en salsa verde	Res guisado a la mexicana finamente picado
Guarnición	Sopa de pluma con trozos pequeños de brocoli	Pure de papa	Espagueti pomodoro	Arroz blanco con chayote cocido en cubos	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo en rebanadas delgadas	Tortilla
Leguminosas		Frijoles tritirados		Lentejas a la mexicana			Garbanos machacados en caldillo de jitomate
Verdura	Zanahoria cocida rebanada en forma de ruffle	Chayote y calabaza al vapor	Consomé de verduras	Verduras californias	Coliflor y Zanahoria en juliana	Chayote a la mexicana	CHAYOTE Y COLIFLOR A LA MANTEQUILLA
Fruta	Melón picado en cubos pequeños	Papaya picada	Media pera en orejitas	Fresas con durazno	Sandía y melón	Manzana roja cocida en bastones	Guayaba picada
bebida	Agua de limón poca azúcar	Agua de horchata poca azúcar	Agua de avena poca azúcar	Agua de lima poca azúcar	Agua jamaica poca azúcar	Agua de fresa poca azúcar	Agua de melón poca azúcar
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo revuelto con jamón	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Fajitas de pollo con verduras	Pollo deshebrado guisado a la mexicana	Huevo a la mexicana	Sincronizadas de jamón con queso. Partir en cuatro.	HAMBURGUESA DE POLLO CON QUESO GRATINADO
Guarnición	Yogurt natural con granola	Yogurt natural	Codito a la mantequilla	Gelatina	Yogurt natural	Salsa de jitomate no picosa	Salsa catsup
Fruta	Manzana cocida fileteada	Melón picado	Papaya picado	Guayaba en rodajas	Melón chino en abanico	Durazno en orejas	Pera fileteada
Verdura	Nopales a la mexicana en cubos pequeños	Brócoli en trocitos	Bastones de jicama y zanahoria	Zanahoria rallada	Chayote con coliflor en trozos pequeños al vapor	Pepino en bastones	LECHUGA FILETEADA, GAJOS DE JITOMATE Y CEBOLLA/PAPAS A LA
Complemento	Pan blanco	Galletas saladas	Pan integral	Tortilla	Cuernito	Galletas marías	Yogurt natural
Bebida	Té de manzanilla	Té	Té de hierbabuena	Leche	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

3

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Burritos de deshebrada guisado a la mexicana	Huevo con salchicha	Sandwich de pollo	Molletes con frijoles y queso	Quesadillas con jamon	Huevo a la mexicana	Hot cakes	Omelette con ralladura de calabacita y zanahoria	Pollo en fajitas en caldo de jitomate
Guarnición	Gelatina	Frijoles	Yogurt natural	Gelatina	Yogurt natural	Frijoles	Queso cottage	Frijoles	Gelatina
Fruta	Uvas	Sandia	Manzana	Melon	Pera	Manzana	Platano	Manzana y pera fileteada	Melon
Verdura	Ensalada con pepino sin cascara y zanahoria con lechuga	Chayote en bastones	zanahoria cocida	Jicama en baston	Calabacitas sin semilla a la mexicana con granos de elote	Chayote	Zanahoria rallada	jicama	Calabacita sin semilla
Complemento	Galletas marías	Tortilla	Galletas marías	Pico de gallo	Barra de amaranto	Galletas marías	Mermelada	Galletas marías	Tortilla
Bebida	Leche con vainilla	Té	Atole de fresa	Té	Té	Té	Atole de vainilla	Té	Leche
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Pollo en fajitas en salsa de jitomate	Cubitos de Res a la mexicana	Molida de res en caldo de jitomate	Fajitas de res encebolladas	Pachola de res en caldo de jitomate	Ceviche de pescado	Pollo a la mexicana	Alambre de res y pollo con pimientos	Ensalada de atun
Guarnición	Pluma guisada con verduras	Sopa aguada	Sopa de arroz	Frijoles a la mexicana	Sopa de arroz con chicharos	Sopa de codito fría con crema y jamon	Arroz blanco con verduras	Sopa de codito al burro	Tornillo guisado con verduras
Complemento	Bolillo	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Galleta salada
Leguminosas									
Verdura	calabacita sin semilla a la mexicana	Zanahoria y Brocoli	Calabacita sin semilla con queso gratinado	Nopales encebollados	Chayote en cubos	Pepino y jicama en baston	Chayote con zanahoria	Zanahoria a la mexicana	Jicama
Fruta	Pera	Naranja	Guayaba	Manzana	Naranja	Melon	Sandia	Melon	Manzana
bebida	Agua jamaica poca azúcar	Agua de limón con poca azúcar	Agua de naranja con poca azúcar	Agua de Melon	Agua de jamaica	Agua de arroz	Agua de piña	Agua de limón	Agua de fresa
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sandwich de jamon con queso blanco	Tinga de pollo	Omelette a la mexicana	Pollo en caldo de jitomate	Ensalada rusa	Mini baguette de jamon y queso	Sandwich de frijoles con queso	Huevo a la mexicana	Hamburguesa de res con pan de semilla
Guarnición	Gelatina	Gelatina	Frijoles	Gelatina	Gelatina	Yogurt natural	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Fruta	Papaya	Melón	Pera	Guayaba	Papaya	Fresas	Melon	Piña	Pera
Verdura	zanahoria rallada	Coliflor guisada con elote	Zanahoria y chayote en cubitos	Chayote cocido en bastones	Brocoli y zanahoria	Ensalada con lechuga y pimientos de color	Calabacitas a la mexicana	Chayote	Zanahoria con chayote en cubitos
Complemento	Barra de amaranto	Galletas saladas	Bolillo rebanado	Totilla	Galleta salada	Galletas marías	Gelatina	Galletas marías	Gelatina
Bebida	Té	Leche	Té	Leche con vainilla	Té	Leche	Atole de coco	Leche	Té

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BLANDA							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Claras de huevo ala mexicana	Sándwich de panela asada	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan tostado y panela rallada	Claras con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama rallada	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Chayote en cubos	Ejote encebollado
Fruta	Manzana al vapor con miel	Piña asada con canela	Melón verde	Durazno	Plátano	Ciruela cocida	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta María
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz amarillo	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moñito con verdura picada	Calabacita en cubos sin semilla	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo en cubitos con jitomate	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado al vapor con champiñón y cebolla	Bistec con ejote en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún al vapor con verduras	Rollos de res con verdura y queso panela
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes al vapor en trozos	Espinaca al vapor con julianas de zanahoria	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales guisados a la mexicana
Leguminosas							
Fruta	Guayaba al vapor	Manzana golden	Bastones de sandía	Durazno al vapor	Melón chino	Piña cocida en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Panela asada en salsa de jitomate	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chayote	Molletes de panela asada	Claras de huevo con zanahoria	Bistec de res con espinacas	Tortitas de queso panela con cubitos de jamón y chayote	Omelette con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca al vapor	Calacacita sin semilla	Betabel al vapor en bastón	Nopales a la mexicana guisados	Chayote a la mexicana	Champiñones encebollados guisados	Puré de zanahoria
Fruta	Abanicos de papaya	Durazno en almíbar	Manzana Golden	Papaya	Fresas	Mango en almíbar	Pera con canela
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BLANDA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de maíz de molida de res a la mexicana	Claros de huevo con jitomate	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de claras con panela y champiñones	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes al vapor	Chayote en juliana al vapor	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Champiñones con espinacas al vapor
Fruta	Rebanada de piña cocida con canela	Durazno cocido	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas al vapor	Perlas de papaya	Ciruela al vapor	Guayaba cocida con canela
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta María		Pan tostado	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor guisado	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Consomé de chayote y poro	Sopa de papa y poro	Consomé de papa	Consomé con ejotes	
Plato fuerte	Milanesa asada de pollo	Pescado a la veracruzana	Pacholas de res	Pastel azteca con molida res (sin queso)	Tortitas de panela con verduras	Deshebrada de res	Caldo de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Leguminosas							
Fruta	Manzana con pera en orejas cocida	Pera cocida	Guayaba cocida	Orejas de manzana con canela al vapor	Fresas	Guayaba al vapor	Manzana golden
Agua	Agua de avena	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de lima	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claros de huevo con cubitos de panela	Pechuga asada	Panela asada con espinacas y champiñones guisados	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Entomatadas de res(3)
Guarnición	Bastones de zanahoria al vapor	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	Ejotes con chayote	Bastones de calabaza sin semilla	Cubos de betabel	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno cocido en gajos	Uvas sin piel	Piña cocida	Durazno	Cubos de manzana y guayaba al vapor	Plátano	Ciruelas al vapor
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Pan de caj	Galletas saladas	Salmas	Boilillo rebanado	Galletas saladas	Galleta María
Bebida	Té de guayaba	Leche light con canela	Té de naranja	Atole light de vainilla con leche light	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BLANDA							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de maíz jamón con panela	Claras de huevo en jitomate	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastoncillo	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón al vapor	Piña cocida en cubos	Plátano	Manzana roja al vapor	Pera rebanada	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas habaneras	Salmas	Galleta María	Bolillo rebanado	Tortilla	Salmas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Leche
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé con arroz	Consomé	Consomé de res desgrasado	Consomé con calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Pescado asado	Pacholas de res (2)	Alambre de res con morrón amarillo con panela	Pescado empapelado con champiñones y cebolla	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chícharos	Jicama rallada con cubitos de betabel cocido	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Leguminosas							
Fruta	Fresas	Papaya en abanico	Melón verde	Durazno al vapor	Manzana golden al vapor	Manzana roja	Guayaba cocida con canela
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Claras de huevo a la mexicana	Caracol cocido con pollo, cubitos de panela y zanahoria	Semitas de atún guisado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones guisados	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados a la mexicana	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Espinacas a la mexicana	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en gajos al vapor	Melón chino en abanico	Ciruela al vapor	Pera al vapor en rebanadas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Semita	Galletas saladas	Galletas Marías		Salmas		Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BLANDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Claras en tomate	Molletes con de queso panela	Burritos de pollo a la mexicana	Bistec con ejote	Baguette de panela asada con morrón	Claras en caldillo de jitomate	Quesadilla de maíz panela con jamon	Torta de pollo asado en fajitas	Claras con jamón
Guarnición	Jícama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Calabacita a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en baston con medio limon
Fruta	Manzana roja en orejas	Melon chino	Fresas	Guayaba al vapor	Manzana con canela	Papaya	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marías	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja		Tortilla	Galletas Marías		Tortillas
Bebida	Leche DL fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzanilla	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti pomodoro
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	Consome de res	Consome de pollo	Sopa de Verduras	Consome de res	Consome de pollo	Consome con ejotes
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo asado	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas									
Fruta	Piña asada	Papaya	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Melon	Uva morada / roja pelada	Guayaba sin semilla
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Deshebrada de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de jamón con queso	Tortitas queso panela y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de atún al vapor	Omelette claras con queso panela	Bistec con papas
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jícama y betabel	Chayote al vapor	Jícama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jícama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba al vapor	Durazno en orejas	Papaya en abanico	Melón en cubos	Pera	Plátano	Piña asada	Manzana Roja	Durazno y guayaba semilla
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Marías	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua. Todo el pan de caja integral

MENÚ ESCOLARES							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Huevo en salsa de jitomate	Enjitomatadas de queso panela. (remojar la tortilla)	Enchiladas suizas de pollo cocido finamente picado. (remojar la tortilla)	Bistec finamente picado en caldillo de jitomate	Enfrioladas de queso panela. (remojar la tortilla)	Huevo a la mexicana con jamón	Hotcakes
Guarnición	Frijoles refritos	Yogurt con granola	Frijoles refritos	Salsa de tomate no picosa	Yogurt natural	Frijoles refritos espolvoreados con queso panela	Queso cotagge
Fruta	Papaya picada fino con yogurt natural	Melón en picados finos	Plátano	Melón picado fino	Uvas sin semilla partidas por la mitad	Sandia en trozos pequeños	Cóctel de frutas en picados finos, agregar jugo de naranja
Verdura	Caldito de chayote con papa	Sopa de verduras	Jicama rallada	Crema de brócoli con elote	Crema de zanáhoría	Calabacitas en trozos pequeños a la mexicana	Jicama y zanahoria rallada. Agregar 1 pizca de sal y ¼ de pieza de limón aparte
Complemento	Tortilla de maíz	Gelatina	Queso y Crema en un vasito aparte	Tortilla	Salsa pico de gallo	Tortilla de maíz	Yogurt natural con granola
Bebida	Atole de galleta	Té de limón	Leche semidescremada pintada con chocolate	Leche semidescremada tibia	Atole de amaranto	Leche con vainilla	Leche fría
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Caldito de pollo finamente desmenuzado con verdura en trozos pequeños	Picadillo con verduras en picados finos en salsa de jitomate	Pescado empapelado con verduras cocidas en julianas (Zanáhoría, calabaza y chayote, marinar el pescado con aceite, sal de ajo, poquita pimienta y orégano). Enviar aparte ¼ pieza de limón.	Pollo finamente desmenuzado guisado en salsa de jitomate	Ensalada de atún	Sopa de fideo caldosa con pollo finamente desmenuzado	Espagueti a la bolognesa.
Guarnición	Arroz	Arroz blanco en crema de zanahoria	Arroz rojo	Sopa de estréllitas	Puré de papa	Crema de zanahoria con cubitos de queso panela	Un vasito de queso rallado
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Galletas saladas	Tortilla	Galletas salada	Triángulos de pan de caja	Cuermito
Leguminosas	Lentejas a la mexicana				Lentejas		
Verdura	Jicama rallada	Sopa de verduras en picados finos. (Más verdura que caldo) Aparte ¼ de pieza de limón	Crema de zanahoria	Coliflor, zanahoria y chayote al vapor en trozos pequeños. Enviar aparte ¼ pieza de limón	Ceviche de coliflor	Mix de verduras al vapor en picados finos	Verduras californias en picados finos a la mantequilla
Fruta	Papaya con guayaba sin semilla en picados finos. espolvoreada con un poquito de amaranto	Cóctel de fruta en picados finos (fresa, uva y kiwi)	Sandia en trozos pequeños	Durazno en almibar en rebanadas. (enjuagar el almibar)	Fresa y durazno en picados finos	Piña con mango en picados finos	Papaya en picados finos
Bebida	Agua de horchata con poca azúcar	Agua de avena poca azúcar	Agua de limón poca azúcar	Agua de piña poca azúcar	Agua de pepino poca azúcar	Agua de papaya con limón poca azúcar	Agua de jamaica poca azúcar
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Sandwich de jamón con queso, mayonesa y jitomate partido en cuatro	Ensalada rusa en picados finos, la papa y verduras muy suaves	Bistec en picados extra finos en salsa de jitomate	Huevo revuelto con jamón	Enchiladas suizas con pollo cocido picado finamente. Remojar la tortilla	Pacholas de res	Sándwich de queso panela con aguacate, mayonesa y jitomate. Cortar en 4
Guarnición	Consomé de verduras en picados finos	Consomé de verduras en picados finos	Yogurt natural	Salsa de jitomate	Frijoles refritos	Puré de papa	Yogurt natural
Fruta	Melón verde en picados finos	Piña y melón en picados finos	Manzana cocida con canela	Cóctel de frutas en picados finos con yogurt natural	Melón chino en picados finos	Fruta en picados finos	Guayaba cocida sin semilla con canela
Verdura	Jicama con zanahoria rallada mezclada. Agregar ¼ pieza de limón aparte y 1 pizca de sal	Zanáhoría rallada	Sopa de verduras en picados finos, bien cocidas	Calabacitas a la mexicana en trozos pequeños	Crema de brócoli	Sopa de verduras	Sopa de verdura en picados finos
Complemento	Yogurt natural	Galletas saladas	Tortilla de maíz	Pan de caja en triángulos	1 vasito de crema aparte	Yogurt natural	1 vasito de salsa pico de gallo
Bebida	Té de limón sin azúcar	Leche light con vainilla	Leche descremada con vainilla	Leche light	Leche semidescremada	Té de manzanilla o limón sin azúcar	Té de manzanilla o limón sin azúcar

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina light son de agua. Todo el pan de caja integral

DIETAS NORMALES									
DESAYUNO									
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14		MENU 15
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Tinga de pollo con zanahoria muy cocida finamente picada	Huevo con calabacitas	Sopa de codito con pollo desmenuzado en caldillo de jitomate	Hot cakes	Omelette de panela y champiñones	Bistec en picados extra finos, gratinado con queso	Plato fuerte	Pollo deshebrado en caldillo de jitomate
Guarnición	Salsa de tomate no picosa	Frijoles molidos	Salsa de tomate no picosa	Puré de papa	Queso cottage	Frijoles machados	Frijoles machados	Guarnición	Chayote cocida en cubos pequeños
Fruta	Uvas sin semilla partidas por la mitad	Mango en trozos pequeños	Sandía en trozos pequeños	Cubos de melón chino en trozos pequeños	Cocitel (papaya, melón verde, uva roja a la mitad) en picados finos	Sandía en trozos pequeños	Melón en picados finos	Fruta	Platano
Verdura	Zanahoria rallada con limón	Crema de chayote con elote	Jicama rallada	Zanahoria en bastones muy delgados al vapor hasta que queden muy suaves	Zanahoria y jicama rallada	Crema de brócoli	Jicama rallada	Verdura	Chayote cocida en cubos pequeños
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Cuernito	Tortilla de maíz	1 vasito con un poco de mermelada	Cuernito	Tortilla de maíz	Complemento	Pan blanco
Bebida	Atole de vainilla	Leche semidescremada fría	Atole de fresa	Leche semidescremada pintada con un poco de chocolate	Leche semidescremada tibia	Atole de amaranto	Leche semidescremada fría	Bebida	Atole de Arroz
COMIDA									
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14		MENU 15
Plato fuerte	Bistec finamente picado en caldillo de jitomate	Pescado enjimatados	Picadillo en caldillo de jitomate con verduras en picados finos	Ensalada de atún	Pacholas	Pollo a la jardinera (finamente desmenuzado y las verduras en picado fino)	Caldito de pollo finamente desmenuzado con verduras en trozos pequeños. Enviar 1/2 pieza de limón aparte	Plato fuerte	Carne de res en picados finos a la mexicana
Guarnición	Arroz canario	Galleta salada	Arroz rojo	Sopa de papa y poro	Arroz blanco con elote	Tallarines al pesto	Fideo con trocitos de coliflor	Guarnición	Sopa de pluma con trozos pequeños de brocoli
Complemento	Tortillas de maíz	Codito con crema	Tortilla de maíz	Galletas saladas	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Complemento	Tortilla
Leguminosas	Lentejas guisadas		Frijoles de la olla		Consomé con garbanzos		Lentejas a la mexicana	Leguminosas	
Verdura	Jicama rallada	Crema de brócoli	Zanahoria rallada	Zanahoria cocida en picado fino	Crema de calabaza	Chayote en cubitos a la mexicana		Verdura	Zanahoria cocida rebanada en forma de ruffe
Fruta	Cocitel de fruta en picados finos	Cocitel de fruta en picados finos	Guayaba sin semilla en picados finos	Melón en picados finos	Fresas en picados finos	Plátanos en medias lunas con crema y canela	Mango en picados finos	Fruta	Melón picado en cubos pequeños
bebida	Agua de limón poca azúcar	Agua de lima poca azúcar	Agua de fresa poca azúcar	Agua de limón poca azúcar	Agua de horchata poca azúcar	Agua de sandía poca azúcar	Agua de avena poca azúcar	bebida	Agua de limón con poca azúcar
CENA									
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14		MENU 15
Plato fuerte	Picadillo de res en caldillo de jitomate con cubos de zanahoria y chicharos	Bistec guisado en jitomate en picados extra finos	Enrijoladas en abundante caldillo con queso panela rayado encima. Remojar tortilla	Huevo revuelto con jamón y zanahoria muy cocida en picados finos	Sandwich de pollo en picados finos con mayonesa. Partir el sandwich en 4	Pescado asado en salsa de jitomate	Enjimatadas con queso panela. Remojar las tortillas	Plato fuerte	Huevo revuelto con jamón
Guarnición	Yogurt natural	Yogurt natural	Yogurt natural	Yogurt natural	Consomé de verduras	Puré de papa	Yogurt natural	Guarnición	Yogurt natural
Fruta	Durazno con melón en picados finos	Plátano en medias lunas y uvas sin semilla partidas a la mitad	Piña con sandía en picados finos	Durazno con fresas en picados finos	Cocitel de fruta en picados finos	Plátano	Uva roja o morada sin semilla partida por la mitad	Fruta	Manzana cocida fileteada
Verdura	Jicama rallada	Chayote guisado a la mexicana en trozos pequeños	Chayote en rebanadas muy delgadas a la mantequilla. Decorar con perejil	Sopa de brócoli con coliflor en trozos pequeños	Pico de gallo con repollo y lechuga finamente picados	Sopa de calabaza con zanahoria en picados finos	Jicama rallada	Verdura	Crema de zanahoria
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	1 vasito con crema	Pan de caja en triángulitos	Yogurt de sabor sin azúcar	Pan de caja en triángulitos	Crema	Complemento	Pan blanco
Bebida	Leche semidescremada fría	Leche con canela sin azúcar	Leche pintada con chocolate	Atole de vainilla con leche semidescremada sin azúcar	Leche semidescremada tibia	Leche semidescremada pintada con chocolate	Té de limón con manzanilla sin azúcar	Bebida	Té de manzanilla


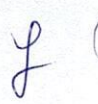
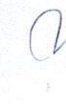
Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semid

DIETAS NORMALES					
DESAYUNO					
MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Arroz con leche	Huevo guisado con jitomate	Huevo revuelto con muy poco jamón	Bistec en picados finos en caldillo de jitomate	Sopa de fideo con pollo	Pollo deshebrado finamente en tomate
Huevo duro partido por la mitad	Frijoles molidos	Frijoles machacados	Yogurt natural con amaranto	1/4 de pieza de limón aparte	Yogurt
Manzana roja cocida	Durazno cocido en orejas delgadas	Manzana cocida	Pera cocida	Papaya picado fino	Melon picado fino
Zanahoria cocida en medallones	caldillo con chayote en cubitos	Zanahoria cocida picado en cubitos pequeños	Calabacita en trozos pequeños guisada a la mexicana	Trocitos de brocoli cocidos	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor finamente picados finamente
Galletas maria	Tortilla de maíz	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Leche descremada con vainilla	Leche con canela	Leche descremada	Atole de amaranto	Leche descremada	Té
COMIDA					
MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Carne de res molida en caldillo de jitomate	Res a la mexicana en picados finos	Consomé de res con verduras en platos finos	Albóndigas de pollo	Molida de res a la bolofesa	Res guisada a la mexicana finamente picado
Pure de papa	Espagueti en el consomé	Arroz blanco con chayote cocido en cubos	Sopa de codito en caldillo de jitomate	Sopa de verduras finamente picadas	Arroz blanco
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo en rebanadas delgadas	Tortilla
Frijoles tritirados		Lentejas a la mexicana			Garbanos machacados en caldillo de jitomate
Chayote y calabaza finamente picado	Consomé de verduras	Verduras californias en picados finos	Zanahoria en juliana al vapor	Chayote a la mexicana finamente picado	Espinacas troceadas y chatoye cocido
Papaya picada	Media pera en picados finos	Fresas con durazno en picados finos	Melon picado	Manzana roja cocida en bastones	Guayaba sin semilla finamente picada
Agua de horchata con poca azúcar	Agua de avena con poca azúcar	Agua de lima con poca azúcar	Agua jamaica con poca azúcar	Agua de fresa con poca azúcar	Agua de melón con poca azúcar
CENA					
MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Caracol cocido con crema, pollo en picados finos, cubitos de panela, ejote y zanahoria cocida en picados finos	Pollo deshebrado a la jardinera en picados finos	Pollo deshebrado guisado a la mexicana	Huevo revuelto	Pollo deshebrado en salsa verde	Caldo de pollo con verduras finamente picadas
Yogurt natural	Yogurt natural	Consomé de verduras	Yogurt natural	Yogurt natural	Yogurt natural
Melon picado fino	Papaya picado fino	Guayaba en picado fino	Melón en picado fino	Durazno picado	Pera cocida fileteada
Betabel cocido finamente picado	Sopa de chayote	Zanahoria rallada	Chayote con coliflor en picados finos	zanahoria rallada	
Tortilla	Pan integral	Tortilla	Pan blanco	Galletas marías	Pan de caja
Té	Té de hierbabuena	Leche	Té de limón	Té	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

/

escremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua. Todo el pan de caja integral

	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Deshebrada guisado a la mexicana	Huevo con zanahoria	Sandwich de pollo	Molletes con frijoles y queso	Quesadillas con panela	Huevo a la mexicana	Hot cakes de avena	Omelette de claras con ralladura de calabacita y zanahoria	Pollo en fajitas en caldillo de jitomate
Guarnición	Gelatina	Frijoles	Yogurt natural	Gelatina	Yogurt natural	Frijoles	Queso cottage	Frijoles	Gelatina
Fruta	Uvas	Sandía	Manzana cocida	Melón	Pera	Manzana	Platano	Manzana y pera fileteada	Melón
Verdura	Ensalada con pepino sin cáscara y zanahoria con lechuga	Chayote en bastones	zanahoria cocida	Jicama en bastón	Calabacitas sin semilla a la mexicana con granos de elote	Chayote	Zanahoria rallada	jicama	Calabacita sin semilla
Complemento	Pan integral	Tortilla	Galletas marías	Pico de gallo	Gelatina	Galletas marías		Galletas marías	Tortilla
Bebida	Leche con vainilla	Té	Leche	Té	Té	Té	Atole de vainilla	Té	Leche
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Pollo en fajitas en salsa de jitomate	Cubitos de Res a la mexicana	Molida de res en caldillo de jitomate	Fajitas de res encebolladas	Pachola de res en caldillo de jitomate	Ceviche de pescado	Pollo a la mexicana	Alambre de res y pollo con pimientos	Pescado en caldillo de jitomate
Guarnición	Pluma guisada con verduras	Sopa aguada	Sopa de arroz	Frijoles a la mexicana	Sopa de arroz con chicharos	Sopa de codito fría con crema y panela	Arroz blanco con verduras	Sopa de codito al burro	Tornillo guisado con verduras
Complemento	Bolillo integral	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Galleta habanera	Tortilla	Tortilla	Galleta salada
Leguminosas									
Verdura	calabacita sin semilla a la mexicana	Zanahoria cocida	Calabacita sin semilla con queso gratinado	Nopales encebollados	Chayote en cubos	Pepino y jicama en bastón	Chayote con zanahoria	Zanahoria a la mexicana	Jicama
Fruta	Pera cocida	Naranja	Guayaba	Manzana	Naranja	Melón	Sandía	Melón	Manzana
bebida	Agua jamaica poca azúcar	Agua de limón con poca azúcar	Agua de naranja con poca azúcar	Agua de Melón	Agua de jamaica	Agua de arroz	Agua de piña	Agua de limón	Agua de fresa
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sandwich de queso blanco	Tinga de pollo	Omelette a la mexicana	Pollo en caldillo de jitomate	Ensalada rusa	Mini baguette de queso panela	Sandwich de frijoles con queso	Claros de huevo a la mexicana	Hamburguesa de res con pan de semilla integral
Guarnición	Gelatina	Gelatina	Frijoles	Gelatina	Gelatina	Yogurt natural	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Fruta	Papaya	Melón	Pera cocida	Guayaba	Papaya	Fresas	Melón	Piña cocida	Pera cocida
Verdura	zanahoria rallada cocida	Coliflor guisada con elote	Zanahoria y chayote en cubitos	Chayote cocido en bastones	zanahoria cocida	Ensalada con lechuga y pimientos de color	Calabacitas a la mexicana	Chayote	Zanahoria con chayote en cubitos
Complemento	Galletas marías	Galletas saladas	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta habanera	Galletas marías	Gelatina	Galletas marías	Gelatina
Bebida	Té	Leche	Té	Leche con vainilla	Té	Leche	Atole de coco	Leche	Té

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO							
	DESAYUNO						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Emparedado de queso mayonesa	2 burritos de picadillo de res	Chilaquiles verdes con pollo con queso	1 huevo estrellado en salsa verde	Omelet de queso	2 burritos de tinga de pollo
Guarnición	Calabacitas a la mexicana	Champiñones a la mexicana	Atado de ejotes con crema	Zanahorias a la mantequilla	Betabel y jicama rallado	Tortitas de coliflor	Zanahorias al vapor en juliana
Fruta	Postre de manzana	Uvas	Melón verde	Durazno	Coccol de frutas	Fresas con crema	Durazno
Complemento 1	Granola (para la fruta)	3 nueces	3 almendras	Galletas marías	1/2 taza de yogurt	Hot cake con miel	Coco rallado
Complemento 2	2 rebanas de pan blanco con mantequilla	1 cuernito de mantequilla			Tortillas de maíz	1 tortilla de maíz	Galleta María
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
	COMIDA						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Pasta de codito	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblano	Fideo
Sopa caldosa	Betabel con limón	Esquite	Galleta de avena	Rajas a la crema	Alegría sin azúcar	Galleta dulce	3 nueces
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado salteado con champiñón y cebolla	Bistec en salsa de tomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la vinagreta	Pescado en salsa verde
Guarnición	Ejote y zanahoria salteados	Chayotes encebollados salteados en trozos	Pepino y jicama	Nopales a la mexicana	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Verduras californias
Leguminosas							
Fruta	Guayaba	Ensalada Waldorf	Bastones de sandía	Duraznos	Melón chino	Piña en abanico	Pera
Agua	Agua de limón	Agua simple	Agua de jamaica	Agua de limón	Agua simple	Agua de jamaica	Agua de fresa
Complemento	Rebanadas de bolillo	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Rebanadas de bolillo
	CENA						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Ensalada de atún (sin lechuga)	Rollitos primavera con pollo	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevos florentina	Quesadillas con res	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Club sandwich de pollo con panela (pan blanco)
Guarnición	Brocoli a la mantequilla	Calabacitas asadas	Betabel en cubos y limón	Coliflor gratinada	Ensalada griega	Ensalada coleslaw	Gazpacho
Fruta	Pera con yogurt	Duraznos con crema	Manzana Golden	Papaya	Piña	Fresas con crema	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas de maíz sin sal	Mantecada	Postre de tapioca	Pan blanco	Cuernito con mermelada	Tortillas de maíz	Avena cocida con canela
Bebida	Té frío	Leche de arroz con vainilla	Agua simple FRÍA	Té frío	Té de canela	Agua simple	Licuada de avena

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos molida de res a la mexicana (tortilla maíz)	Huevos divorciados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con miel	Omelette de elote y pimiento morrón	Alambre de res
Guarnición	Calabacitas salteadas	Coliflor a la mantequilla	Ejotes con zanahoria al vapor	Ensalada de pimiento morrón salteados	Betabel rallado	Chayote a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	1/2 taza de piña	Manzana en gajos	Melón verde	Pera fileteada	Coctel (fresa, melón verde, uva roja)	Durazno con crema	Manzana en cubos
Complemento 1	Granos de elote (añadir a guarnición)	3 nueces	Queso en cubos (agregar a la verdura)	Crema (para ensalada)	Mantequilla (para hot cakes)	Gelatina light	Mantecada
Complemento 2	Pan francés	Cuernito	2 tortillas de maíz	2 tortillas de maíz	Leche con vainilla	Pan blanco	Yogurt batido
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Espagueti a la crema	Arroz al cilantro	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Sopa de munición seca
Sopa caldosa	Crema de zanahoria (no base bechamel)	Mix de verduras a la mantequilla	Crema de elote (no base bechamel)	Alegria sin azúcar	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	Tabule de coliflor
Plato fuerte	Ensalda de pollo	Pescado a la Veracruzana	Arañas de res	Croquetas de atún	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Flautas de pollo
Guarnición	Betabel en juliana	Perejil guisado	Bastones de apio y jicama	Ensalada de pimientos morrones guisados	Verduras salteadas	Jicama rallada	Lechuga, jitomate y cebolla
Leguminosas		Galletas de maíz sin sal		Mayonesa para las croquetas			Vinagreta de aceite de oliva
Fruta	Supremas de manzana	Sandía	Guayabas en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas con crema	Mango con chile en polvo	Papaya
Agua	Agua de pepino/ limón	Agua de lima	Agua de fresa	Agua simple	Agua de piña	Agua simple	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Pan blanco	Tortilla	Galletas de maíz sin sal	Galletas dulces
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Frittata de vegetales	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Crepa de queso en crema de champiñón	Hamburguesa de atún	Espagueti a la boloñesa	Pescado a las hierbas	Chilaquiles con pollo
Guarnición	Waffle con miel	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de queso	Ensalada ranchera	Pepino en media luna con limón	Verduras a la mantequilla
Fruta	Betabel con piña	Uvas rojas	Postre de avena y manzana	Durazno	Papaya	Plátanos con crema	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	1/2 taza de yogurt con nueces	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo en rodajas (no integral)	Pan francés	Galletas de maíz sin sal	Pan de caja	Pan blanco	Crema
Bebida	Té de limón	Jugo de naranja natural	Agua fría con hojas de hierbabuena	Agua simple	Agua simple	Agua de limón	Agua simple

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Crepa de pollo en crema de poblano	Club sandwich de queso (mayonesa)	Tapas de queso asadero gratinado	Huevo duros por mitad	Fajitas de res con cebolla y morrón	Tacos de panela en salsa	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Betabel cocido	Ceviche de pimiento morrón	Chayote con elote a la mantequilla	Ejotes, zanahoria y granos de elote	Pepino con limón	Betabel rallado	Zanahorias con mantequilla
Fruta	Uvas	Piña en cubos con canela	Cubitos de durazno con crema	Sandía en abanico	Manzana golden	Melón verde	Pera con miel
Complemento 1	Galletas dulces	Yogurt de frutas	Amaranto	Mermelada	Mantecada	Granola	Gelatina light
Complemento 2		Granola	Pico de gallo	Pan tostado con mantequilla	Tortilla	Pan francés	Tortilla
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas saiteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Crema de cebolla		Verduras al vapor con ajonjolí	Lentejas a la mexicana	Crema de zanahoria (no salsa bechamel)	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res sin queso	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote saiteados
Guarnición	Ejotes con elote (sin caldo)	Zanahorias saiteadas y sazonadas	Esquite	Atado de ejotes	Betabel rallado, limón	Chayote a la mexicana	Ensalada agri dulce
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Pera	Duraznos	Postre de uvas con pera, yogurt y avena	Piña	Manzana amarilla	Gajos de mandarina
Agua	Agua de limón	Agua simple	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua simple
Complemento	Galletas de maíz sin sal		Tortilla	Bolillo en rebanadas	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Burritos de pollo	Molletes de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela y crema	Atún con apio, crema, elote y zanahoria	Semita de queso con champiñones (crema)	Gordita de maíz con queso
Guarnición	Nopales en guajillo	Brócoli a la mantequilla	Betabel en bastón cocido	Ejotes al cilantro	Chayote con coliflor al vapor en salsa roja	Pepino y jicama con medio limón	Verduras a la mantequilla con ajonjolí
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Durazno con crema	Postre de avena con manzana	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Crema (para las gorditas)
Complemento 2	Pan blanco	Alegría sin azúcar	Galletas Marías	Aceitunas sin hueso	Galletas de maíz sin sal	Mix de oleaginosas	Avena cocida/ canela
Bebida	Té de manzanilla	Agua de limón	Té de hierbabuena	Leche fría	Agua simple con hojas de hierbabuena	Smoothie de fresa (leche)	Agua de naranja

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATIA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO

DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Tapa de queso Oaxaca gratinada	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Tinga de res	Baguette de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de tomate	Quesadilla de queso asadero	Huevos a la mexicana	Tinga de pollo
Guarnición	Morrón amarillo con elote y coliflor saltada	Chayotes a la mexicana	Verduras californias	Tortitas de coliflor	Gaspacho (pepino, zanahoria, jicama, limón)	Ejotes con elote	Calabacita a la mexicana	Nopales encebollados	Tortitas de coliflor
Fruta	Manzana roja	Piña	Fresas	Melón chino y verde	Papaya	Manzana Golden	Piña	Fresas con crema	Pera
Complemento 1	Amaranto y miel	Nueces, almendras, cacahuates	Gelatina light	Granola	1/2 taza de yogurt	Pan dulce	Crema (para las calabacitas)	3 almendras	Hot cake con mantequilla
Complemento 2	Galletas dulces	Pico de gallo		Tostadas	3 nueces	Tortilla	Aguate (para quesadilla)	Tortillas	Tortillas
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de azahar	Té de menta
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Arroz rojo	Sopa de caracol al burro	Pasta al queso	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al cilantro
Sopa caldosa	Verduras al vapor con ajonjolí	Crema de coliflor	Alegría sin azúcar	Crema de elote	3 nueces	Sopa de Verduras		Tabule de lentejas	Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo de res seco	Pescado empanizado	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabacitas a la mexicana	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Verduras salteadas	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Ensalada de ejotes, jitomate y cilantro	Verduras asadas con ajonjolí	Ceviche de verduras	Coliflor capeada	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas			Garbanzos a la mexicana			Acelunas sin hueso	Dip	3 almendras	
Fruta	Mango	Sandía	Piña	Uvas	Supremas de manzana y pera	Gajos de naranja	Melón chino y melón verde	Uva morada / roja	Mouss de mango
Agua	Agua de Pepino con limón	Agua de piña	Agua simple con hojas de hierbabuena	Agua simple FRIA	Agua de limón	Agua de Guayaba	Agua simple con hojas de hierbabuena	Agua de Jamaica	Agua de limón
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas de maíz sin sal	Pan blanco	Tortillas	Rebanadas de bolillo	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de pollo	Enchiladas suizas de pollo	Fajitas de pollo con pimientos	Tortitas de atún	Crepa de queso y champiñones	Omelet de poblano	Ensalada de atún a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Champiñones salteados	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamón	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en bastón	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melón y sandía en abanicos	Pera	Melón	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Té de limón	Atole de avena	Té de Hierbabuena	Leche con canela	Té de manzanilla	Leche con vainilla	Té de canela	Leche fría	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATIA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Emparedado de queso mayonesa	2 burritos de picadillo de res	Chilaquiles verdes con pollo con queso	1 huevo estrellado en salsa verde	Omelet de queso	2 burritos de tinga de pollo
Guarnición	Calabacitas a la mexicana	Champiñones a la mexicana	Atado de ejotes con crema	Zanahorias a la mantequilla	Betabel y jicama rallado	Tortitas de coliflor	Zanahorias al vapor en juliana
Fruta	Postre de manzana	Uvas	Melón verde	Durazno	Cotxel de frutas	Fresas con crema	Durazno
Complemento 1	Granola (para la fruta)	3 nueces	3 almendras	Galletas marías	1/2 taza de yogurt	Hot cake con miel	Coco rallado
Complemento 2	2 rebanas de pan blanco con mantequilla	1 cuernito de mantequilla			Tortillas de maíz	1 tortilla de maíz	Galleta María
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Pasta de codito	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblanito	Fideo
Sopa caldosa	Betabel con limón	Esquite	Galleta de avena	Rajas a la crema	Alegria sin azúcar	Galleta dulce	3 nueces
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado saltado con champiñón y cebolla	Bistec en salsa de tomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la vizcaina	Pescado en salsa verde
Guarnición	Ejote y zanahoria saltados	Chayotes encebollados saltados en trozos	Pepino y jicama	Nopales a la mexicana	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Verduras californias
Leguminosas							
Fruta	Guayaba	Ensalada Waldorf	Bastones de sandia	Duraznos	Melón chino	Piña en abanico	Pera
Agua	Agua de limón	Agua simple	Agua de jamaica	Agua de limón	Agua simple	Agua de jamaica	Agua de fresa
Complemento	Rebanadas de bolillo	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Rebanadas de bolillo
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Ensalada de atún (sin lechuga)	Rolitos primavera con pollo	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevos florentina	Quesadillas con res	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Club sandwich de pollo con panela (pan blanco)
Guarnición	Brocoli a la mantequilla	Calabacitas asadas	Betabel en cubos y limón	Coliflor gratinada	Ensalada griega	Ensalada coleslaw	Gazpacho
Fruta	Pera con yogurt	Duraznos con crema	Manzana Golden	Papaya	Piña	Fresas con crema	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas de maíz sin sal	Mantecada	Postre de tapioca	Pan blanco	Cuernito con mermelada	Tortillas de maíz	Avena cocida con canela
Bebida	Té frío	Leche de arroz con vainilla	Agua simple FRÍA	Té frío	Té de canela	Agua simple	Licudo de avena

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized signature and several smaller initials.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATIA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO							
DESAYUNO							
	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos molida de res a la mexicana (tortilla maíz)	Huevos divorciados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con miel	Omelette de elote y pimiento morrón	Alambre de res
Guarnición	Calabacitas saltadas	Coliflor a la mantequilla	Ejotes con zanahoria al vapor	Ensalada de pimiento morrón saltados	Betabel rallado	Chayote a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	1/2 taza de piña	Manzana en gajos	Melón verde	Pera fileteada	Coctel (fresa, melón verde, uva roja)	Durazno con crema	Manzana en cubos
Complemento 1	Granos de elote (añadir a guarnición)	3 nueces	Queso en cubos (agregar a la verdura)	Crema (para ensalada)	Mantequilla (para hot cakes)	Gelatina light	Mantecada
Complemento 2	Pan francés	Cuernito	2 tortillas de maíz	2 tortillas de maíz	Leche con vainilla	Pan blanco	Yogurt batido
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
COMIDA							
	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Espagueti a la crema	Arroz al cilantro	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Sopa de munición seca
Sopa caldosa	Crema de zanahoria (no base bechamel)	Mix de verduras a la mantequilla	Crema de elote (no base bechamel)	Alegria sin azúcar	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	Tabule de coliflor
Plato fuerte	Ensalda de pollo	Pescado a la veracruzana	Arañas de res	Croquetas de atún	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Flautas de pollo
Guarnición	Betabel en juliana	Perejil guisado	Bastones de apio y jicama	Ensalada de pimientos morrones guisados	Verduras saltadas	Jicama rallada	Lechuga, jitomate y cebolla
Leguminosas		Galletas de maíz sin sal		Mayonesa para las croquetas			Vinagreta de aceite de oliva
Fruta	Supremas de manzana	Sandía	Guayabas en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas con crema	Mango con chile en polvo	Papaya
Agua	Agua de pepino/limón	Agua de lima	Agua de fresa	Agua simple	Agua de piña	Agua simple	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Pan blanco	Tortilla	Galletas de maíz sin sal	Galletas dulces
CENA							
	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14
Plato fuerte	Frittata de vegetales	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Crepa de queso en crema de champiñón	Hamburguesa de atún	Espagueti a la boloñesa	Pescado a las hierbas	Chilaquiles con pollo
Guarnición	Waffle con miel	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de queso	Ensalada ranchera	Pepino en media luna con limón	Verduras a la mantequilla
Fruta	Betabel con piña	Uvas rojas	Postre de avena y manzana	Durazno	Papaya	Plátanos con crema	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	1/2 taza de yogurt con nueces	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo en rodajas (no integral)	Pan francés	Galletas de maíz sin sal	Pan de caja	Pan blanco	Crema
Bebida	Té de limón	Jugo de naranja natural	Agua fría con hojas de hierbabuena	Agua simple	Agua simple	Agua de limón	Agua simple

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Crepa de pollo en crema de poblano	Club sandwich de queso (mayonesa)	Tapas de queso asadero gratinada	Huevo duros por mitad	Fajitas de res con cebolla y morrón	Tacos de panela en salsa	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Betabel cocido	Ceviche de pimiento morrón	Chayote con elote a la mantequilla	Ejotes, zanahoria y granos de elote	Pepino con limón	Betabel rallado	Zanahorias con mantequilla
Fruta	Uvas	Piña en cubos con canela	Cubros de durazno con crema	Sandía en abanico	Manzana golden	Melón verde	Pera con miel
Complemento 1	Galletas dulces	Yogurt de frutas	Amaranto	Mermelada	Mantecada	Granola	Gelatina light
Complemento 2		Granola	Pico de gallo	Pan tostado con mantequilla	Tortilla	Pan francés	Tortilla
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas salteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Crema de cebolla		Verduras al vapor con ajonjolí	Lentejas a la mexicana	Crema de zanahoria (no salsa bechamel)	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res sin queso	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Ejotes con elote (sin caldo)	Zanahorias salteadas y sazonadas	Esquite	Atado de ejotes	Betabel rallado, limón	Chayote a la mexicana	Ensalada agrídulce
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Pera	Duraznos	Postre de uvas con pera, yogurt y avena	Piña	Manzana amarilla	Gajos de mandarina
Agua	Agua de limón	Agua simple	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua simple
Complemento	Galletas de maíz sin sal		Tortilla	Bolillo en rebanadas	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Burritos de pollo	Molletes de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela y crema	Atún con apio, crema, elote y zanahoria	Semita de queso con champiñones (crema)	Gordita de maíz con queso
Guarnición	Nopales en guajillo	Brócoli a la mantequilla	Betabel en bastón cocido	Ejotes al cilantro	Chayote con coliflor al vapor en salsa roja	Pepino y jicama con medio limón	Verduras a la mantequilla con ajonjolí
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Durazno con crema	Postre de avena con manzana	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Crema (para las gorditas)
Complemento 2	Pan blanco	Alegria sin azúcar	Galletas Marías	Aceitunas sin hueso	Galletas de maíz sin sal	Mix de oleaginosas	Avena cocida/ canela
Bebida	Té de manzanilla	Agua de limón	Té de hierbabuena	Leche fría	Agua simple con hojas de hierbabuena	Smoothie de fresa (leche)	Agua de naranja

Firma del Representante Legal

Handwritten signature and initials in blue ink, including a large 'Z' and other scribbles.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

NEFROPATIA SIN TRATAMIENTO SUSTITUTIVO									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Tapa de queso Oaxaca gratinada	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Tinga de res	Baguette de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de tomate	Quesadilla de queso asadero	Huevos a la mexicana	Tinga de pollo
Guarnición	Morrón amarrillo con elote y coliflor saltada	Chayotes a la mexicana	Verduras californias	Tortitas de coliflor	Gaspacho (pepino, zanahoria, jicama, limón)	Ejotes con elote	Calabacitas a la mexicana	Nopales encebollados	Tortitas de coliflor
Fruta	Manzana roja	Piña	Fresas	Melón chino y verde	Papaya	Manzana Golden	Piña	Fresas con crema	Pera
Complemento 1	Amaranto y miel	Nueces, almendras, cacahuates	Gelatina light	Granoia	1/2 taza de yogurt	Pan dulce	Crema (para las calabacitas)	3 almendras	Hot cake con mantequilla
Complemento 2	Galletas dulces	Pico de gallo		Tostadas	3 nueces	Tortilla	Agua de (para quesadilla)	Tortillas	Tortillas
Bebida	Té de limón con leche	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de azahar	Té de menta
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Arroz rojo	Sopa de caracol al burro	Pasta al queso	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al cilantro
Sopa caldosa	Verduras al vapor con ajonjolí	Crema de coliflor	Alegría sin azúcar	Crema de elote	3 nueces	Sopa de Verduras		Tabule de lentejas	Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo de res seco	Pescado empanizado	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabacitas a la mexicana	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Verduras saltadas	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Ensalada de ejotes, jitomate y cilantro	Verduras asadas con ajonjolí	Ceviche de verduras	Coliflor capeada	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas			Garbanzos a la mexicana			Acetunas sin hueso	Dip	3 almendras	
Fruta	Mango	Sandía	Piña	Uvas	Supremas de manzana y pera	Gajos de naranja	Melón chino y melón verde	Uva morada / roja	Mouss de mango
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua simple con hojas de hierbabuena	Agua simple FRIA	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua simple con hojas de hierbabuena	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas de maíz sin sal	Pan blanco	Tortillas	Rebanadas de bolillo	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de pollo	Enchiladas suizas de pollo	Fajitas de pollo con pimientos	Tortitas de atún	Crep de queso y champiñones	Omelet de poblano	Ensalada de atún a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Champiñones saltados	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melón y sandía en abanicos	Pera	Melón	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Té de limon	Atole de avena	Té de Hierbabuena	Leche con canela	Té de manzanilla	Leche con vainilla	Té de canela	Leche fria	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

DIETAS LIQUIDOS CLAROS							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Té de Limón	Té de manzanilla	Té de menta	Té de hoja de guayaba	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de naranjo
Complemento	Gelatina light fresa	Gelatina light de manzana	Gelatina light de limón	Gelatina de cereza	Gelatina light de naranja	Gelatina de fresa	Gelatina de Durazno
Bebida	Jugo de manzana diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de mango diluido
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Consome de pollo	Consome de res	Consome de verduras	Consome de zanahoria	Consome de chayote	Consome de pollo	Consome de arroz con verduras
Complemento	Gelatina light limón	Gelatina light durazno	Gelatina light de fresa	Gelatina light de manzana	Gelatina de fresa	Gelatina de limón	Gelatina de durazno
Bebida	Agua de melon diluida	Agua de piña diluida	Agua de lima diluida	Agua de naranja diluida	Agua de jamaica	Agua de melon diluida	Agua de limón
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Té de hierbabuena	Té de canela	Té de manzanilla	Té de hoja de guayaba	Té de manzanilla	Té de manzana	Té de hierbabuena
Complemento	Gelatina light de piña	Gelatina light de limón	Gelatina light de durazno	Gelatina light de manzana	Gelatina de cereza	Gelatina de limón	Gelatina de cereza
Bebida	Jugo de durzno diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo piña diluido	Jugo de manzana	Jugo de piña diluido

Firma del Representante Legal

3

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

DIETAS LIQUIDOS CLAROS							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Té de canela	Té de manzanilla	Té de menta	Té de hoja de guayaba	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de naranjo
Complemento	Gelatina de limón	Gelatina light de cereza	Gelatina light de limón	Gelatina de cereza	Gelatina light de naranja	Gelatina de fresa	Gelatina de Durazno
Bebida	Jugo de manzana diluido	Jugo de naranja diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de mango diluido
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Consome de res	Consome de ejotes	Consome de verduras	Consome de zanahoria y calabacita	Consome de chayote	Consome de pollo	Consome de arroz con verduras
Complemento	Gelatina light naranja	Gelatina light durazno	Gelatina light de manzana	Gelatina light de durazno	Gelatina de fresa	Gelatina de limón	Gelatina de durazno
Bebida	Agua de melón diluida	Agua de piña diluida	Agua de lima diluida	Agua de naranja diluida	Agua de jamaica	Agua de melón diluida	Agua de limón
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Té de fresa	Té de canela	Té de manzanilla	Té de hoja de guayaba	Té de durazno	Té de manzana	Té de fresa
Complemento	Gelatina light de limón	Gelatina light de manzana	Gelatina light de durazno	Gelatina light de manzana	Gelatina de cereza	Gelatina de limón	Gelatina de cereza
Bebida	Jugo de durazno diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo piña diluido	Jugo de manzana	Jugo de piña diluido

Firma del Representante Legal

DIETAS LIQUIDOS CLAROS									
DESAYUNO									
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21		
Plato fuerte	Té de hierbabuena	Té de canela	Té de manzanilla	Té de hoja de guayaba	Té de manzanilla	Té de manzana	Té de hierbabuena		
Complemento	Gelatina light de piña	Gelatina light de limón	Gelatina light de durazno	Gelatina light de manzana	Gelatina light de cereza	Gelatina light de limón	Gelatina light de cereza		
Bebida	Jugo de durazno diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de manzana	Jugo de piña diluido		
COMIDA									
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21		
Plato fuerte	Consome de zanahoria y chayote	Consome de chayote	Consome de pollo	Consome de calabacita	Consome de res	Consome de ejotes	Consome de verduras		
Complemento	Gelatina light de manzana	Gelatina de fresa	Gelatina de limón	Gelatina de durazno	Gelatina light naranja	Gelatina light durazno	Gelatina light de manzana		
Bebida	Agua de naranja diluida	Agua de jamaica	Agua de melon diluida	Agua de limón	Agua de melon diluida	Agua de piña diluida	Agua de lima diluida		
CENA									
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21		
Plato fuerte	Té de canela	Té de manzanilla	Té de menta	Té de hoja de guayaba	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de naranjo		
Complemento	Gelatina light de limón	Gelatina light de cereza	Gelatina light de manzana	Gelatina light de cereza	Gelatina light de naranja	Gelatina light de fresa	Gelatina light de Durazno		
Bebida	Jugo de manzana diluido	Jugo de naranja diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de mango diluido		

Firma del Representante Legal

3

Q

L2

3

✓

DIETAS LIQUIDOS CLAROS										
DESAYUNO										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
Plato fuerte	Té de fresa	Té de Limón	Té de manzanilla	Té de manzana con canela	Té de hoja de guayaba	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de naranjo	Té de canela	
Complemento	Gelatina light de fresa	Gelatina light fresa	Gelatina light de manzana	Gelatina light de limón	Gelatina light de cereza	Gelatina light de naranja	Gelatina light de fresa	Gelatina light de durazno	Gelatina de cereza	
Bebida	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de mango diluido	Jugo de naranja diluido	
COMIDA										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
Plato fuerte	Consume de calabacita	Consume de chayote	Consume de pollo con verduras	Consume de arroz con verduras	Consume de pollo	Consume de res	Consume de verduras	Consume de zanahoria	Consume de chayote	
Complemento	Gelatina light de durazno	Gelatina de fresa	Gelatina de limón	Gelatina de durazno	Gelatina light limón	Gelatina light durazno	Gelatina light de fresa	Gelatina light de manzana	Gelatina de fresa	
Bebida	Agua de naranja diluida	Agua de jamaica	Agua de melon diluida	Agua de limón	Agua de melon diluida	Agua de piña diluida	Agua de lima diluida	Agua de naranja diluida	Agua de jamaica	
CENA										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
Plato fuerte	Té de canela	Té de manzanilla	Té de menta	Té de hoja de guayaba	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de naranjo	Té de manzana con canela	Té de limon	
Complemento	Gelatina de limón	Gelatina light de cereza	Gelatina light de limón	Gelatina de cereza	Gelatina light de naranja	Gelatina de fresa	Gelatina de Durazno	Gelatina de cereza	Gelatina de durazno	
Bebida	Jugo de manzana diluido	Jugo de naranja diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de durazno diluido	Jugo de manzana diluido	Jugo de piña diluido	Jugo de mango diluido	Jugo manzana diluido	Jugo de piña diluido	

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS LIQUIDAS GENERALES							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Crema de chayote con pollo	Crema de zanahoria con pollo	Crema de calabacitas con res	Crema de elote con pollo	Crema de queso con chicharos	Crema de champiñones con pollo	Crema de calabacitas con res
Guarnición	Jugo de naranja	Jugo de manzana	Jugo verde	Jugo de zanahoria	Jugo de betabel	Jugo de zanahoria/naranja	Jugo de manzana
Fruta	Licudo de manzana	Licudo de platano	Licudo de mango	Licudo de fresas	Licudo de guayaba	Smoothie kiwi/fresa	Licudo de papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Natilla de vainilla	Atole de galleta	Atole de vainilla	Natilla de chocolate	Atole de fresa	Arroz con leche	Atole de avena
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca							
Sopa caldosa	Crema de papa y elote	Arroz de ollita	Sopa tarasca	Crema de poblano	Sopa azteca	Crema de jitomate	Arroz de ollita
Plato fuerte	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de espinacas con pollo	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de zanahoria	Consomé de res
Guarnición							
Leguminosas							
Fruta	Smoothie de fresa	Smoothie de piña	Smoothie de mango	Smoothie de sandía	Smoothie de kiwi	Smoothie de durazno	Smoothie de mango/kiwi
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Natilla de vainilla	Natilla de chocolate	Puddin'	Natilla de fresa	Natilla de vainilla	Postre de tapioca	Natilla de chocolate
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Puré de res con tortilla y zanahoria	Puré de pollo con papas, zanahoria y crema	Puré de frijoles con pollo	Huevo revuelto	Puré de res, maíz y zanahoria	Puré de crema de tomate con queso	Puré de calabacitas, crema y queso
Guarnición	Licudo de avena	Atole de vainilla	Atole de nuez	Atole de fresa	Licudo de plátano	Atole de coco	Atole de galletas
Fruta	Smoothie de durazno	Smoothie de piña/coco	Smoothie de fresa/menta	Smoothie fresa/coco	Smoothie de mango	Smoothie coco/fresa	Smoothie de guayaba
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clásico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS LIQUIDAS GENERALES							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Puré de chicharos con pollo	Puré de res con acelgas	Huevos revueltos	Puré de pollo guisado en salsa	Queso cottage	Omelette de panela	Puré de pollo con espinacas y aceite
Guarnición	Puré de zanahoria y mantequilla	Puré de coliflor, brocoli y queso	Puré de calabacitas con mantequilla	Gaspacho andaluz	Puré de zanahoria, betabel y mantequilla	Puré de brocoli y champiñones salteados	Puré de betabel
Fruta	Jugo de mango y piña	Smoothie de fresa/kiwi	Jugo de guayaba	Jugo kiwi/ fresa	Jugo de papaya	Mousse de mango	Licudo de fresa
Complemento 1	Flan	Gelatina light	Flan	Gelatina light	Flan	Gelatina light	Flan
Complemento 2	Avena cocida	Pudín de tapioca	Atole de fresa	Arroz con leche	Atole de galleta	Atole de vainilla	Atole de chocolate
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca							
Sopa caldosa	Crema de papa y elote	Arroz de ollita	Sopa tarasca	Crema de poblano	Sopa azteca	Crema de jitomate	Arroz de ollita
Plato fuerte	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de espinacas con pollo	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de zanahoria	Consomé de res
Guarnición							
Leguminosas	Frijoles refritos	Puré de alubias con tocino	Hummus de garbanzo	Puré de habas con crema	Puré de garbanzos con aceite	Frijoles refritos	Crema de frijol
Fruta	Smoothie de melón	Smoothie de kiwi/ menta	Smoothie de guayaba	Smoothie de cítricos	Smoothie de fresa	Smoothie de piña	Smoothie de limón
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Helado de vainilla	Nieve de limón	Nive de fresa	Helado napolitano	Helado de chocolate	Helado de vainilla	Nieve de limón
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Puré de pollo con poblano y crema	Puré de coliflor gratinada	Dip de atún con papa y queso crema	Albóndigas de res en jitomate en puré	Puré de pescado con zanahoria y chayote	Puré de res con espinacas
Guarnición	Puré de zanahoria, ejote y papa	Puré de chicharos, ejotes y coliflor (mantequilla)	Puré de chayote, elote y champiñon	Puré de espinacas con papa y mantequilla	Puré de betabel con papa	Puré de brócoli con parmesano y maíz	Puré de champiñon con queso y poro
Fruta	Smoothie de durazno	Smoothie de piña/coco	Smoothie de fresa/menta	Smoothie fresa/coco	Smoothie de mango	Smoothie coco/fresa	Smoothie de guayaba
Complemento 1	Gelatina light	Flan	Gelatina de mosaico	Gelatina light	Flan	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clasico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Puré de pollo con chicharos y ejotes	Puré de panela asada en salsa de tomate	Crema de queso	Omelet con espinacas en puré	Puré de res con verduras a la mantequilla	Puré de requesón y chayote saltado	Puré de pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Puré de coliflor gratinado	Puré de zanahoria con coliflor y mantequilla	Puré de chayote con elote a la mantequilla	Puré de zanahoria, chayote y ejotes	Puré de elote con champiñones y mantequilla	Puré de betabel	Puré de zanahoria, ejote, calabaza y chayote + aceite oliva
Fruta	Puré de mango con pera y almendras	Puré de arroz con pera	Puré de platano con avena	Puré de durazno con galletas y nuez	Puré de manzana, avena, canela y nuez	Puré de papaya con galletas	Puré de durazno con crema
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Puré de galletas con leche			Postre de tapioca en puré			Atole de galletas
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca			Crema de cilantro				
Sopa caldosa	Crema de papa y elote	Arroz de ollita	Sopa tarasca	Crema de poblano	Sopa azteca	Crema de jitomate	Arroz de ollita
Plato fuerte	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de espinacas con pollo	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de zanahoria	Consomé de res
Guarnición	Puré de calabacitas con galletas saladas	Crema de jitomate	Puré de coliflor con apio y queso	Crema de brócoli (base bechamel)	Puré de zanahoria con crema y queso	Puré de chayotes guisados, crema	Puré de espinacas, garbanzos y crema
Leguminosas							
Fruta	Smoothie de fresa/kiwi	Licudo de manzana	Smoothie de melón	Smoothie de fresa	Gazpacho de sandía	Smoothie de sandía	Jugo de betabel
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Natilla de vainilla	Natilla de chocolate	Puddin'	Natilla de fresa	Natilla de vainilla	Postre de tapioca	Natilla de chocolate
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Gazpacho de pimiento con huevo cocido	Puré de pollo con papa y poro	Puré de frijoles refritos con queso fresco	Puré de calabacitas, mantequilla y queso	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en puré	Puré de papa, jamón y mayonesa	Puré de res con arroz y aceite
Guarnición	Puré de espinacas con zanahoria	Puré de brocoli con queso y crema	Puré de betabel con crema y papa	Puré de acelgas con zanahoria y papa	Puré de coliflor, brocoli y elote	Puré de zanahoria, chicharo y chayote	Puré de betabel, zanahoria y coliflor
Fruta	Smoothie de durazno	Smoothie de piña/coco	Smoothie de fresa/menta	Smoothie fresa/coco	Smoothie de mango	Smoothie coco/fresa	Smoothie de guayaba
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clasico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina light son de agua.

DIETAS LIQUIDAS GENERALES									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Puré de frijol decorado con queso fresco	Puré de pollo y acelgas	Puré de res con ejote saltado	Puré de alubias	Huevo revuelto en caldillo de jitomate en puré	Puré de papa con jamón y mantequilla	Huevo en salsa	Puré de pollo a la mexicana y calabacitas
Guarnición	Puré de coliflor con elote	Puré de chayote, zanahoria, pollo y aceite de oliva	Puré de zanahorias con elote	Puré de betabel con jugo de naranja	Puré de acelgas, espinacas, elote y mantequilla	Puré de brocoli con tortilla de maíz y aceite	Puré de calabacitas a la mexicana	Puré de zanahoria y crema	Puré de ejotes y tortilla
Fruta	Puré de durazno y yogurt	Puré de melón con amaranto	Fresas con crema en puré	Compota de pera	Puré de kiwi, durazno y piña con almendras	Puré de manzana, avena y canela	Puré de guayaba con amaranto y almendras	Puré de melón, galletas y miel	Puré de mango con yogurt y nuez
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Avena con leche	Atole de guayaba	Atole de nuez	Atole de vainilla	Atole de fresa				
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas	Té de limón	Té de hierbabuena
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Puré de papa	Crema de queso		Puré de camote salado	Puré de papa		Sopa de papa y poro	Arroz de ollita	Sopa de tortilla en puré
Sopa caldosa		Crema de cilantro	Sopa tarasca	Crema de elote		Sopa de Verduras en puré			Crema de elote
Plato fuerte	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de espinacas con pollo	Consomé de pollo	Consomé de res	Crema de zanahoria	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res
Guarnición	Puré de betabel y coliflor	Puré de apio, zanahoria y galletas de maíz	Puré de brócoli con maíz	Puré de espinacas con coliflor	Puré de chayote con papa	Puré de zanahoria cocida con chicharo	Puré de ejotes y pimientos de colores	Puré de brócoli, coliflor y crema	Puré de zanahoria con papa
Leguminosas	Frijoles refritos	Puré de alubias	Puré de garbanzos		Crema de frijol	Hummus de garbanzo	Puré de habas con queso y maíz	Crema de lentejas guisadas	Alubias guisadas, en puré
Fruta	Mousse de mango	Gaspacho de sandía	Puré de plátano con fresa	Compota de manzana	Natilla de chocolate	Puré de pera con canela y galletas dulces	Gaspacho de sandía	Puré de guayaba y amaranto	Puré de piña, melón y kiwi
Agua	Agua de Pepino con limón	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melón	Agua de limón	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limón
Complemento	Helado de vainilla	Nieve de limón	Nieve de fresa	Helado napolitano	Helado de chocolate	Helado de vainilla	Nieve de limón	Natilla de vainilla	Natilla de chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Puré de pollo con papa y crema	Puré de res con jitomate, cebolla y papa	Fajitas de pollo con pimientos en puré (consomé)	Puré de queso, calabacitas, consomé y crema	Puré de papa con queso	Puré de camote con pollo	Dip de atún con crema	Omelette con queso	Puré de res, chicharos y queso
Guarnición	Puré de zanahoria, espinacas y champiñones, mantequilla	Puré de betabel con crema y arroz	Puré de chayote, crema y jamón	Puré de chicharos, queso, crema y ejotes	Puré de zanahoria, elote y pollo	Puré de zanahoria con betabel	Puré de brocoli con crema	Puré de calabacitas con zanahoria y mantequilla	Puré de papa, chicharos y crema
Fruta	Smoothie de durazno	Smoothie de piña/coco	Smoothie de fresa/menta	Smoothie fresa/coco	Smoothie de mango	Smoothie coco/fresa	Smoothie de guayaba	Compota de manzana canela	Puré de papaya con naranja
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clasico	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas	Té de limón	Té de hierbabuena

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Toda la gelatina es light

NOTA: Toda la leche es lig

DIETAS HIPOSODICAS							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte sin sal	Omelette ala mexicana ss	Sándwich de panela con espinaca troceada, crema ss	Picadillo de res con nopales ss	Fajitas de pollo a la mexicana ss	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa) ss
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja con miel	Piña con canela	Melón verde	Fresas	Plátano con crema y canela	Ciruela roja	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas María	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta María
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca sin sal	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz pobiano	Fideo
Sopa caldosa sin sal	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moñito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte sin sal	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado saiteado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados saiteados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas sin sal	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandía	Guayaba en mitades	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte sin sal	Bistec con papas	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sándwich integral de panela
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Betabel en cubos	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor saltados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Durazno	Durazno	Manzana Golden	Papaya	Sandía	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan de caja	Tortillas	Pan de caja	2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

ht/semidescremada. Toda la gelatina es light

NOTA: Toda la leche es lig

DIETAS HIPOSODICA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte sin sal	Entomatadas de panela	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (salteados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Cóctel (papaya, melón verde, uva roja)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas María		Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca sin sal	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa sin sal	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte sin sal	Milanesa de pollo empanizada	Pescado a la veracruzana	Arañas de res	Pastel azteca con molida de res	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrijoladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas sin sal	Lentejas guisadas					Frijoles de la olla	
Fruta	Manzana roja	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Salmas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte sin sal	Huevo revuelto con tortillas (2)	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitos guisados a la mexicana	Croquetas de panela con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Chilaquiles rojos con fajitas de res con queso
Guarnición	Verduras california	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Naranja en flor	Uvas rojas	Manzana roja	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Tortillas	Galleta habanera	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

ht/semidescremada. Toda la gelatina es light

DIETAS HISPÓSODICA							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte sin sal	Sándwich de pollo con zanahoria, papa, perezil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Piña en cubos con canela	Plátano	Sandía en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Tortilla	Tortilla	Galleta habanera	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Atole de chocolate
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca sin sal	Pluma a la mantequilla	Papas salteadas con perezil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perezil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa sin sal	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte sin sal	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas sin sal							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandía en abanico	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte sin sal	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Tortilla
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

3

Handwritten signatures and marks.

DIETAS HIPOSODICA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte sin sal	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Bistec con ejote salteado	Baguette de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Quesadilla de panela	Huevo revuelto	Torta de pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morrón amarillo con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y peño rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Melón chino	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo		Pan de caja		Tortilla	Pico de gallo		Tortillas
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca sin sal	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al poblano
Sopa caldosa sin sal	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consome de res	Lentejas guisadas	Esquites
Plato fuerte sin sal	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Pacholas de res	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas sin sal			Garbanzos a la mexicana						
Fruta	Mango	Sandía	Ciruella roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandía	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Tortillas
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte sin sal	Sándwich de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de milanesa de res	Huevo a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melón y sandía en abanicos	Pera	Melón	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Tortillas	Galleta María	Tortillas	Galleta María	Salmas	Pan de caja	Pan tostado
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA DIABÉTICO							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con espinaca troceada, crema	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Zanahoria y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja	Guayabas	Melón verde	Fresas	Manzana golden	Naranja	Papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja integral	Galletas marías	Tortilla de maíz	Pan de caja	Galleta maria	Pan de caja	Galleta Maria
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblano	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de molito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado saiteado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollitos de res con verdura y queso Philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados saltados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras california	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas guisadas	Frijoles de olla	Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	Frijoles cocidos
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Pera en rebanadas	Guayaba en mitades	Melón chino	Guayaba	Fresas
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec con papas	Emsalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sándwich integral de jamón con queso amarillo
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Jicama	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor saltados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Melón	Fresas	Manzana Golden	Papaya	Guayabas	Uvas	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo	Pan de caja	Galletas marías
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA DIABÉTICO							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (saltados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Manzana golden	Guayabas	Sandía	Cubos de melón chino	Uva blanca	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Maria	Tortillas	Pan tostado	Pan integral	Galletas marías	Pan integral	Galletas marías
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Leche light	Té de manzanilla	Leche tibia	Leche light	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Milanesa de pollo empanizada	Pescado a la veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrioladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas	Garbanzos cocidos	Lentejas cocidas	Frijoles de olla			Frijoles de la olla	
Fruta	Pera en rebanadas	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claras de huevo con cubitos de panela	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitas guisadas a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Chilaquiles rojos fajitas de res con queso
Guarnición	Zanahoria y ejote en cubos	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Guayaba cocida con canela	Uvas rojas	Manzana roja	Uvas rojas	Papaya	Manzana roja	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Boilillo integral	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de manzanilla	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuernito de pollo con zanahoria, papa, perejil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Fresas rebanadas	Manzana roja	Sandía en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Uvas verdes
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Té de canela
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas saltadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la bolonuesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote saltados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Pera en rebanadas	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Guayabas	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top right and several initials below it.

DIETA DIABÉTICO									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Bistec con ejote saltado	Baguette de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldo de jitomate	Quesadilla de panela con jamon	Huevo con jamón	Torta de pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morónamarillo con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y pino rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Naranja	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Manzana golden
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo		Pan de caja		Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Te de canela
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al poblano
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consome de res	Lentejas guisadas	Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas	Frijoles de olla		Garbanzos a la mexicana						
Fruta	Naranja	Sandia	Cruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandia	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de milanesa de res	Ensalada de atún a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Fresas	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melon y sandia en abanicos	Pera	Melon	Uva blanca	Guayabas	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta Maria	Bolillo	Galletas marias	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA CARGA MICROBIANA							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Sándwich de panela asada	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan tostado y panela rallada	Huevo con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama rallada	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Chayote en cubos	Ejote encebollado
Fruta	Manzana al vapor	Piña asada con canela	Melón verde	Durazno	Plátano	Ciruela cocida	Papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta Maria
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Té de canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz amarillo	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moquito con verdura picada	Calabacita en cubos sin semilla	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo en cubitos con jitomate	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado al vapor con champiñón y cebolla	Bistec con ejote en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún al vapor con verduras	Rollos de res con verdura y queso panela
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes al vapor en trozos	Espinaca al vapor con julianas de zanahoria	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales guisados a la mexicana
Leguminosas							
Fruta	Guayaba al vapor	Manzana golden	Bastones de sandía	Durazno al vapor	Melón chino	Piña cocida en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
Plato fuerte	Panela asada en salsa de jitomate	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chayote	Molletes de panela asada	Huevo con pimientos	Bistec de res con espinacas	Tortitas de queso panela con cubitos de jamón y chayote	Omelette con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca al vapor	Calacacita sin semilla	Betabel al vapor en bastón	Nopales a la mexicana guisados	Chayote a la mexicana	Champiñones encebollados guisados	Puré de zanahoria
Fruta	Abanicos de papaya	Durazno en almíbar	Manzana Golden	Papaya	Fresas	Mango en almíbar	Pera con canela
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja
Bebida	Té de limón	Té de canela	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA CARGA MICROBIANA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de maíz de molida de res a la mexicana	Huevo con jitomate	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette con panela y champiñones	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes al vapor	Chayote en juliana al vapor	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Champiñones con espinacas al vapor
Fruta	Rebanada de piña cocida con canela	Durazno cocido	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas al vapor	Perlas de papaya	Cirueta al vapor	Guayaba cocida con canela
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Maria	2 Galletas quaker	Pan tostado	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galletas marías
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor guisado	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Consomé de chayote y poro	Sopa de papa y poro	Consomé de papa	Consomé de ejotes	
Plato fuerte	Milanesa asada de pollo	Pescado a la veracruzana	Pacholas de res	Pastel azteca con molida res (sin queso)	Tortitas de panela con verduras	Deshebrada de res	Caldo de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Leguminosas							
Fruta	Manzana con pera en orejas cocida	Pera cocida	Guayaba cocida	Orejas de manzana con canela al vapor	Fresas	Guayaba al vapor	Manzana golden
Agua	Agua de avena	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de lima	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo con champiñones	Pechuga asada	Panela asada con espinacas y champiñones guisados	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Entomatadas de res(3)
Guarnición	Bastones de zanahoria al vapor	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	Ejotes con chayote	Bastones de calabaza sin semilla	Cubos de betabel	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno cocido en gajos	Uvas sin piel	Piña cocida	Durazno	Cubos de manzana y guayaba al vapor	Plátano	Cirueta al vapor
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Pan de caja	Galletas saladas	Salmas	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galleta Maria
Bebida	Té de guayaba	Leche light con canela	Té de naranja	Atole light de vainilla con leche light	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA CARGA MICROBIANA							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de maíz jamón con panela	Huevo en salsa de jitomate	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastoncillo	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón al vapor	Piña cocida en cubos	Plátano	Manzana roja al vapor	Pera rebanada	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas habaneras	Salmas	Galleta María	Bolillo rebanado	Tortilla	Salmas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Leche
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé con arroz	Consomé	Consomé de res desgrasado	Consomé con calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Pescado asado	Pacholas de res (2)	Alambre de res con morrón amarillo con panela	Pescado empapelado con champiñones y cebolla	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chicharos	Jicama rallada con cubitos de betabel cocido	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Leguminosas							
Fruta	Fresas	Papaya en abanico	Melón verde	Durazno al vapor	Manzana golden al vapor	Manzana roja	Guayaba cocida con canela
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Claras de huevo a la mexicana	Caracol cocido con pollo, cubitos de panela y zanahoria	Semitas de atún guisado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones guisados	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados a la mexicana	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Espinacas a la mexicana	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en gajos al vapor	Melón chino en abanico	Ciruela al vapor	Pera al vapor en rebanadas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Semita	Galletas saladas	Galletas Marías		Salmas		Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.									
DIETA BAJA CARGA MICROBIANA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo con ejotes	Molletes con de queso panela	Burritos de pollo a la mexicana	Bistec con ejote	Baguette de panela asada con morrón	Huevo en caldillo de jitomate	Quesadilla de maíz panela con jamon	Torta de pollo asado en fajitas	Huevo con jamón
Guarnición	Jicama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Calabacita a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en baston con medio limon
Fruta	Manzana roja en orejas	Melon chino	Fresas	Guayaba al vapor	Manzana con canela	Papaya	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja		Tortilla	Galletas Marias		Tortillas
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzanilla	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	F	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti pomodoro
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	Consome de res	Consome de pollo	Sopa de Verduras	Consome de res	Consome de pollo	Consome con ejotes
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo asado	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas									
Fruta	Piña asada	Papaya	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Melon	Uva morada / roja pelada	Guayaba sin semilla
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Deshebrada de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de jamón con queso	Tortitas queso panela y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de atún al vapor	Huevo estrellado	Bistec con papas
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jicama y betabel	Chayote al vapor	Jicama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jicama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba al vapor	Durazno en orejas	Papaya en abanico	Melón en cubos	Pera	Plátano	Piña asada	Manzana Roja	Durazno y guayaba sin semilla
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Marias	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta Maria	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS EN PURÉ							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Puré de pollo con chicharos	Puré de res con calabacitas	Puré de pollo con elote	Arroz con leche y canela	Huevo en salsa de jitomate	Puré de res con zanahoria
Guarnición	Puré de chayote, pollo y crema	Puré de zanahoria (aceite)	Puré de espinacas guisadas	Puré de zanahoria, calabacitas y chayote GUIRADOS	Crema de betabel	Puré de chicharos mantequilla	Puré de ejotes con mantequilla
Fruta	Compota de manzana	Puré de frutas especial	Compota de guayaba	Puré de fresas con yogurt	Plátano con crema y canela	Puré de pera (pan, miel)	Puré de papaya con amaranto
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Natilla de vainilla	Atole de galleta	Atole de vainilla	Natilla de chocolate	Atole de fresa		Avena cocida
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca							
Sopa caldosa	Crema de papa y elote	Arroz de ollita en puré	Sopa juliana en puré	Puré de papa	Sopa de tortilla en puré	Crema de jitomate	Arroz de ollita
Plato fuerte	Crema de brocoli con pollo	Albóndigas de res en caldillo de jitomate en puré	Crema de espinacas con pollo	Puré de res, salsa de jitomate con champiñones asados	Puré de pollo con verduras	Dip de atún	Puré de res con espinacas
Guarnición		Crema de zanahoria (base bechamel)		Crema de poblano (base bechamel)		Crema de cilantro	Puré de ejotes y crema
Leguminosas	Puré de frijol pinto	Puré de garbanzos	Puré de habas con queso	Crema de frijol	Puré de alubias con acetunas	Lentejas a la mexicana	Hummus de garbanzo
Fruta	Compota de guayaba	Compota de manzana	Coxtel de fruta/jugo en puré	Puré de guayaba con amaranto	Melón con miel y avena en puré	Puré de piña, canela y durazno	Puré de fresas con duraznos y almendras
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Natilla de vainilla	Natilla de chocolate	Puddin'	Capirotada	Carloti	Postre de tapioca	
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Puré de res con tortilla y zanahoria	Puré de pollo con papas, zanahoria y crema	Puré de frijoles con pollo	Huevo revuelto	Puré de res, maíz y zanahoria	Puré de crema de tomate con queso	Puré de calabacitas, crema y queso
Guarnición	Puré de chayotes y chicharos con queso	Puré de calabacitas con pan y condimentos	Puré de betabel, crema y maíz	Puré de chicharos y elote	Puré de ejotes a la mexicana	Puré de apio, coliflor, papa y poro	Puré de elote y galletas de maíz
Fruta	Puré de durazno con avena y crema	Puré de plátanos con crema y nuez	Puré de manzana, canela, limón y nuez	Puré de papaya, limón y kiwi	Puré de mango, limón y durazno	Puré de mango, fresa y menta	Compota de guayaba y pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clasico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS EN PURÉ							
	DESAYUNO						
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Puré de chicharos con pollo	Puré de res con acelgas	Huevos revueltos	Puré de pollo guisado en salsa	Queso cottage	Omelette de panela	Puré de pollo con espinacas y aceite
Guarnición	Puré de zanahoria y mantequilla	Puré de coliflor, brocoli y queso	Puré de calabacitas con mantequilla	Gazpacho andaluz	Puré de zanahoria, betabel y mantequilla	Puré de brocoli y champiñones salteados	Puré de betabel
Fruta	Puré tropical (mango/ piña)	Smoothie de fresa/kiwi	Compota de guayaba	Puré de melón con amaranto	Puré dulce (papaya, melón verde, plátano)	Mousse de mango	Puré de yogur con fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Puré de camote	Puré de arroz y canela	Atole de fresa	Arroz con leche	Atole de galleta	Atole de vainilla	Atole de chocolate
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca							Arroz de olla en puré
Sopa caldosa	Crema de queso		Crema de chayote		Puré de papa y elote con crema	Crema de cilantro (bae bechamel)	
Plato fuerte	Puré de pollo, chayote y crema	Crema de elote con atún	Puré de res con calabacitas y consomé	Crema de papa y poro con pollo	Puré de chayote, betabel, zanahoria mantequilla y queso	Puré de res con champiñones y betabel	Puré de coliflor gratinado
Guarnición	Crema de zanahoria (base bechamel)	Crema de espinacas guisadas y pollo	Puré de betabel con galletas	Puré de zanahoria, pan integral y queso	Puré de acelgas, espinacas y crema	Puré de brocoli, queso y mantequilla	
Leguminosas	Frijoles refritos	Puré de alubias con tocino	Hummus de garbanzo	Puré de habas con crema	Puré de garbanzos con aceite	Frijoles refritos	Crema de frijol
Fruta	Puré de manzana, pera, almendras y tapioca	Puré tropical (sandía, mango, kiwi y menta)	Puré de guayaba, nuez y amaranto	Compota de manzana y canela	Puré de fresas con crema	Compota de guayaba	Puré de papaya con galletas
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento							
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Puré de pollo con poblano y crema	Puré de coliflor gratinada	Dip de atún con papa y queso crema	Albóndigas de res en jitomate en puré	Puré de pescado con zanahoria y chayote	Puré de res con espinacas
Guarnición	Puré de zanahoria, ejote y papa	Puré de chicharos, ejotes y coliflor (mantequilla)	Puré de chayote, elote y champiñon	Puré de espinacas con papa y mantequilla	Puré de betabel con papa	Puré de brócoli con parmesano y maíz	Puré de champiñon con queso y poro
Fruta	Puré de guayaba con canela	Puré de melón con yogur y amaranto	Puré de manzana con guayaba y nuez	Puré de durazno con crema	Puré de papaya con galletas dulces y almendras	Puré de plátano con jugo de naranja	Mousse de fresa
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clásico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS EN PURÉ							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Puré de pollo con chicharos y ejotes	Puré de panela asada en salsa de tomate	Crema de queso	Omelet con espinacas en puré	Puré de res con verduras a la mantequilla	Puré de requesón y chayote salteado	Puré de pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Puré de coliflor gratinado	Puré de zanahoria con coliflor y mantequilla	Puré de chayote con elote a la mantequilla	Puré de zanahoria, chayote y ejotes	Puré de elote con champiñones y mantequilla	Puré de betabel	Puré de zanahoria, ejote, calabaza y chayote + aceite oliva
Fruta	Puré de mango con pera y almendras	Puré de arroz con pera	Puré de plátano con avena	Puré de durazno con galletas y nuez	Puré de manzana, avena, canela y nuez	Puré de papaya con galletas	Puré de durazno con crema
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Puré de galletas con leche			Postre de tapioca en puré			Atole de galletas
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca			Crema de cilantro				
Sopa caldosa	Crema de champiñones (base bechamel)		Puré de sopa de verduras		Crema de calabacitas con pasta y crema	Sopa juliana en puré	Caldo tlalpeño con crema
Plato fuerte	Puré de pescado con zanahoria	Puré de res con zanahoria	Puré de res con pimientos guisados	Dip de atún con queso crema	Pollo en rubos guisado con elote, chayote y ejote en puré	Puré de bolonessa	Puré de pescado, morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Puré de calabacitas con galletas saladas	Crema de jitomate	Puré de coliflor con apio y queso	Crema de brócoli (base bechamel)	Puré de zanahoria con crema y queso	Puré de chayotes guisados, crema	Puré de espinacas, garbanzos y crema
Leguminosas		Mix de leguminosas en puré		Puré de lentejas a la mexicana			
Fruta	Pure tropical (kiwi, fresa en trozos con hierbabuena, tapioca)	Puré de manzana con galletas y crema	Puré de melón con miel y amaranto	Puré de fresas con plátano	Gaspacho de sandia	Compota de pera y manzana	Puré de betabel con piña y jugo de naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento						Capirotada en puré	
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Gaspacho de pimiento con huevo cocido	Puré de pollo con papa y poro	Puré de frijoles refritos con queso fresco	Puré de calabacitas, mantequilla y queso	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en puré	Puré de papa, jamón y mayonesa	Puré de res con arroz y aceite
Guarnición	Puré de espinacas con zanahoria	Puré de brocoli con queso y crema	Puré de betabel con crema y papa	Puré de acelgas con zanahoria y papa	Puré de coliflor, brocoli y elote	Puré de zanahoria, chicharo y chayote	Puré de betabel, zanahoria y coliflor
Fruta	Puré de jugo de naranja con betabel y piña	Puré de melón con yogurt	Puré de papaya con piña	Puré de guayaba con amaranto y nuez	Puré de mango con yogurt	Puré de durazno, granola y yogurt	Plátanos con crema
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clásico
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS EN PURÉ									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Puré de frijol decorado con queso fresco	Puré de pollo y acelgas	Puré de res con ejote salteado	Puré de alubias	Huevo revuelto en caldillo de jitomate en puré	Puré de papa con jamón y mantequilla	Huevo en salsa	Puré de pollo a la mexicana y calabacitas
Guarnición	Puré coliflor con elote	Puré de chayote, zanahoria, pollo y aceite oliva	Puré de zanahorias con elote	Puré de betabel con jugo de naranja	Puré de acelgas, espinacas, elote y mantequilla	Puré de brocoli con tortilla de maíz y aceite	Puré de calabacitas a la mexicana	Puré de zanahoria y crema	Puré de ejotes y tortilla
Fruta	Puré de durazno y yogurt	Puré de melón con amaranto	Fresas con crema en puré	Compota de pera	Puré de kiwi, durazno y piña con almendras	Puré de manzana, avena y canela	Puré de guayaba con amaranto y almendras	Puré de melón, galletas y miel	Puré de mango con yogurt y nuez
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Avena con leche	Atole de guayaba	Atole de nuez	Atole de vainilla	Atole de fresa				
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas	Té de limon	Té de hierbabuena
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Puré de papa	Crema de queso		Puré de camote salado	Puré de papa		Sopa de papa y poro	Arroz de olita	Sopa de tortilla en puré
Sopa caldosa		Crema de cilantro	Sopa tarasca	Crema de elote		Sopa de Verduras en puré			Crema de elote
Plato fuerte	Puré de res con calabacitas salteadas	Puré de pollo con chicharos	Puré de picadillo de res	Puré de pescado con zanahoria y apio	Puré de atún a la vizcaina	Puré de pollo, papa y elote	Pastel de carne en puré	Puré de res con betabel y chicharos	Crema de poblano con pescado
Guarnición	Puré de betabel y coliflor	Puré de apio, zanahoria y galletas de maíz	Puré de brócoli con maíz	Puré de espinacas con coliflor	Puré de chayote con papa	Puré de zanahoria cocida con chicharo	Puré de ejotes y pimientos de colores	Puré de brócoli, coliflor y crema	Puré de zanahoria con papa
Leguminosas	Frijoles refritos	Puré de alubias	Puré de garbanzos		Crema de frijol	Hummus de garbanzo	Puré de habas con queso y maíz	Crema de lentejas guisadas	Alubias guisadas, en puré
Fruta	Mousse de mango	Gaspacho de sandia	Puré de plátano con fresa	Compota de manzana	Natilla de chocolate	Puré de pera con canela y galletas dulces	Gaspacho de sandia	Puré de guayaba y amaranto	Puré de piña, melón y kiwi
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento									
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Puré de pollo con papa y crema	Puré de res con jitomate, cebolla y papa	Fajitas de pollo con pimientos en puré (consomé)	Puré de queso, calabacitas, consomé y crema	Puré de papa con queso	Puré de camote con pollo	Dip de atún con crema	Omelette con queso	Puré de res, chicharos y queso
Guarnición	Puré de zanahoria, espinacas y champiñones, mantequilla	Puré de betabel con crema y arroz	Puré de chayote, crema y jamón	Puré de chicharos, queso, crema y ejotes	Puré de zanahoria, elote y pollo	Puré de zanahoria con betabel	Puré de brocoli con crema	Puré de calabacitas con zanahoria y mantequilla	Puré de papa, chicharos y crema
Fruta	Puré de piña, naranja y kiwi	Puré de guayaba con kiwi y jugo de manzana	Puré de papaya, manzana y fresa	Puré de melón con fresa	Compota de pera	Puré de melón, durazno y galletas de avena	Puré de piña con fresa y amaranto, canela	Compota de manzana canela	Puré de papaya con naranja
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche	Postre de tapioca	Licudo de avena con chocolate	Avena con leche	Capirotada en puré	Pudin clasico	Licudo de avena con vainilla	Arroz con leche
Bebida	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de canela	Té de manzanilla	Té de jengibre	Té de azahares	Ponche de frutas	Té de limon	Té de hierbabuena

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS HIPERPROTEICAS							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con espinaca troceada, crema	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja con miel	Piña con canela	Melón verde	Fresas	Plátano con crema y canela	Ciruella roja	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta Maria
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblano	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moñito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado saltado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Bollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados saltados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas gusadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandia	Guayaba en mitades	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec con papas	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sandwich integral de jamón con queso amarillo
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Betabel en cubos	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor saltados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Durazno	Durazno	Manzana Golden	Papaya	Sandia	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo	Pan de caja	2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS HIPERPROTEICAS							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (saltados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Coclet (papaya, melón verde, uva roja)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas María		Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y piro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Milanesa de pollo empanizada	Pescado a la Veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrijoladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas	Lentejas guisadas					Frijoles de la olla	
Fruta	Manzana roja	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo revuelto con tortillas (?)	Fajitas de pollo con poblanos y cebolla	Panela asada con nopalitos guisados a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Chilaquiles rojos fajitas de res con queso
Guarnición	Verduras californias	Zanahoria y calabacitas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Naranja en flor	Uvas rojas	Manzana roja	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo integral	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuerrito de pollo con zanahoria, papa, perejil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con crema de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Piña en cubos con canela	Plátano	Sandia en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Atole de chocolate
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas saltadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res o la bolofresa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote saltados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandia en abanico	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atun al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA EN RESIDUO							
	DESAYUNO						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Claras de huevo ala mexicana	Sándwich de jamón de pavo	quesadillas con tortilla de maíz con queso panela	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan tostado y panela rallada	Claras con jamón	atun a la mexicana
Guarnición	Chayote en bastón	Jitomate y pepino sin semillas	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Calabacitas sin semilla con jitomate	pepino sin semillas con jitomate
Fruta	Ensalada de manzana picada con jicama	Piña asada con canela	Melón verde	Durazno	Plátano	Guayaba	sandía
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja blanco	2 Galletas quaker	Galleta maria	Pan de caja	Galleta quaker	Pan de caja	Galletas saladas
Bebida	te de canela	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	sopa de tortilla seca	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz amarillo	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de mofoito con verdura picada	Calabacita en cubos sin semilla	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Fajitas de pollo con jitomate, zanahoria y champiñones	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado al vapor con champiñón y cebolla	Bistec con ejote en salsa de jitomate	picadillo a la mexicana	Atun al vapor con verduras	Rollos de res con verdura y queso panela
Guarnición	Ejote	Chayotes a la mexicana	Espinaca al vapor con julianas de zanahoria	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	jicama y betabel rallado	Nopales guisados a la mexicana
Leguminosas							
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandía	Durazno	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de tamarindo	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Panela asada en salsa de jitomate	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chicharos	omelette con 2 claras relleno de cahnpañones y espinacas	Molletes de panela asada	Bistec de res con espinacas	Tortitas de queso panela con cubitos de jamón y chayote	Omelette con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca con mantequilla	Calacacita sin semilla	Betabel al vapor en bastón	Nopales a la mexicana guisados	Chayote a la mexicana	Champiñones encebollados guisados	jicama con betabel
Fruta	Abanicos de melón	mango picado	Manzana Golden	melón	Fresas	Mango	Pera con canela
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA EN RESIDUO							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de maíz de deshebrada de res a la mexicana	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)	tostadas de atun a la mexicana	Hot cakes con queso cottage	Omelette de claras con panela y champiñones	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes a la mexicana	Ensalada caprese: jitomate con queso y oliva	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Champiñones con espinacas al vapor
Fruta	Rebanada de piña con canela	Durazno	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas	Perlas de melón	mango	Guayaba
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta María	tortillas de maíz	Pan tostado	salmas	Lechera	Pan de caja	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor guisado	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Consomé de chayote y poro	Sopa de papa y poro	Consomé de papa	Consomé con ejotes	
Plato fuerte	Milanesa asada de pollo	Pescado a la Veracruzana	Pacholas de res	Pastel ateca con molida res (sin queso)	Tortitas de panela con verduras	Pescado al limón	Caldo de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Leguminosas							
Fruta	Manzana con pera en orejas	Pera	Guayaba	Orejas de manzana con canela	Fresas	Plátano	Manzana golden
Agua	Agua de avena	Agua de lima	Agua de horchata	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de lima	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	omelete de claras de huevo con jamon	Pechuga a la mostaza	Panela asada con espinacas y champiñones guisados	Croquetas de atun con verduras	panela asada con nopales a la mexicana	Ensalada de atun con verduras	Entomatadas de res(3)
Guarnición	jicama con betael	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	zanahoria con mantequilla	Bastones de calabaza sin semilla	pepino sin semillas	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno en gajos	Uvas sin piel	Piña	Durazno	Cubos de manzana y guayaba	Plátano	mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Pan de caja	Galletas saladas	Salmas	pan de caja blanco	Galletas saladas	Galleta María
Bebida	Té de guayaba	Leche light con canela	Té de naranja	Atole light de vainilla con leche light	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA EN RESIDUO							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de maíz jamón con panela	Burritos de huevo a la mexicana	Fajitas de bistec a la mexicana	Panela en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastoncillo	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón	Piña en cubos	Plátano	Manzana roja	Pera rebanada	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas habaneras	Salmas	Galleta María	tortillas	Tortilla	Salmas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Leche
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé con arroz	Consomé	Consomé de res desgrasado	Consomé con calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Pescado asado	Pacholas de res (2)	Alambre de res con morrón amarillo con panela	Pescado empapelado con champiñones y cebolla	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la bolonhuesa	Fajitas de pescado a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chicharos	Jicama rallada con cubitos de betabel cocido	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Leguminosas							
Fruta	Fresas	Mango en rodajas	Melón verde	Durazno	Manzana golden	Manzana roja	Guayaba cocida con canela
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Claros de huevo a la mexicana	Caracol cocido con pollo, cubitos de panela y zanahoria	Semitas de atún guisado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones guisados	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados a la mexicana	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Espinacas a la mexicana	Chayote	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	mango	Guayaba en gajos	Melón chino en abanico	plátano	Pera al vapor en rebanadas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Semita	Galletas saladas	Galletas Marías		Salmas		Bolillo rebanada
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA BAJA EN RESIDUO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Claras en tomate y espinacas	Molletes de queso panela	Burritos de pollo a la mexicana	omelette con claras y jamon	Baguette de panela asada con morrón	sandwich de fajitas de res	Quesadilla de maíz panela con jamon	Torta de pollo asado en fajitas	Claras con jamon y champiñones
Guarnición	Jicama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Calabacita a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en baston con medio limon
Fruta	Manzana roja en orejas	Melon chino	Fresas	Guayaba	Manzana con canela	naranja en gajos	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja	Galleta Maria	Tortilla	Galletas Marias		Tortillas
Bebida	Leche DL fria	Te de limon	Atole de fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	papa en trozos a la mexicana
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	Consome de res	Consome de pollo	Sopa de Verduras	Consome de res	Consome de pollo	Consome con ejotes
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo con calmpifones	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Espagueti a la bolognesa
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas									
Fruta	Piña	Platano	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Melon	Uva morada / roja pelada	Guayaba sin semilla
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	pan de caja blanco	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Ensalada de atun con verdura	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de jamón con queso	Tortitas queso panela y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de atún al vapor	Omelette claras con queso panela	quesadillas de queso panela
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jicama y betabel	Chayote al vapor	Jicama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jicama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba	Durango en orejas	naranja en gajos	Melón en cubos	Pera	Plátano	Piña asada	Manzana Roja	Durazno y guayaba sin semilla
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Marias	salmas	tortilla	Galleta Maria	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA ASTRINGENTE							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Claras de huevo ala mexicana	Sándwich de jamón de pavo	quesadillas con tortilla de maíz con queso panela	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan tostado y panela asada	Claras con jamón	atun a la mexicana
Guarnición	Chayote en bastón	Jitomate y pepino sin semillas	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Calabacitas sin semilla con jitomate	pepino sin semillas con jitomate
Fruta	Ensalada de manzana picada con jicama	Piña asada con canela	Melón verde	Durazno	Plátano	Guayaba	sandia
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja blanco	2 Galletas quaker	Galleta maria	Pan de caja	Galleta quaker	Pan de caja	Galletas saladas
Bebida	te de canela	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	sopa de tortilla seca	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz amarillo	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moñito con verdura picada	Calabacita en cubos sin semilla	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Fajitas de pollo con jitomate, zanahoria y champiñones	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado al vapor con champiñón y cebolla	Bistec con ejote en salsa de jitomate	picadillo a la mexicana	Atún al vapor con verduras	Rollos de res con verdura y queso panela
Guarnición	Ejote	Chayotes a la mexicana	Espinaca al vapor con julianas de zanahoria	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	jicama y betabel rallado	Nopales guisados a la mexicana
Leguminosas							
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandia	Durazno	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de tamarindo	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Panela asada en salsa de jitomate	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chicharos	omelette con 2 claras relleno de cahmpañones y espinacas	Molletes de panela asada	Bistec de res con espinacas	Tortitas de queso panela con cubitos de jamón y chayote	Omelette con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca con mantequilla	Calacacita sin semilla	Betabel al vapor en bastón	Nopales a la mexicana guisados	Chayote a la mexicana	Champiñones encebollados guisados	jicama con betabel
Fruta	Abanicos de melón	mango picado	Manzana Golden	melón	Fresas	Mango	Pera con canela
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA ASTRINGENTE							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de maíz de deshidratada de res a la mexicana	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)	tostadas de atun a la mexicana	Hot cakes con queso cottage	Omelette de claras con panela y champiñones	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes a la mexicana	Ensalada caprese: jitomate con queso y oliva	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Champiñones con espinacas al vapor
Fruta	Rebanada de piña con canela	Durazno	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas	Perlas de melón	mango	Guayaba
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta María	tortillas de maíz	Pan tostado	salmas	Lechera	Pan de caja	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor guisado	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Consomé de chayote y poro	Sopa de papa y poro	Consomé de papa	Consomé con ejotes	
Plato fuerte	Pastel azteca con molida res (sin queso)	Pescado a la veracruzana	Pacholas de res	milanesa asada de pollo	Tortitas de panela con verduras	Pescado al limon	Caldo de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Leguminosas							
Fruta	Manzana con pera en orejas	Pera	Guayaba	Orejas de manzana con canela	fresas	Plátano	Manzana golden
Agua	Agua de avena	Agua de lima	Agua de horchata	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de lima	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	omelette de claras de huevo con jamon	Pechuga a la mostaza	Panela asada con espinacas y champiñones guisados	Croquetas de atun con verduras	panela asada con nopales a la mexicana	Ensalada de atun con verduras	Entomatadas de res(3)
Guarnición	jicama con betael	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	zanahoria con mantequilla	Bastones de calabaza sin semilla	pepino sin semillas	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno en gajos	Uvas sin piel	Piña	Durazno	Cubos de manzana y guayaba	Plátano	mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Pan de caja	Galletas saladas	Salmas	pan de caja blanco	Galletas saladas	Galleta María
Bebida	Té de guayaba	Leche light con canela	Té de naranja	Atole light de vainilla con leche light	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA ASTRINGENTE							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de maíz jamón con panela	Burritos de huevo a la mexicana	Fajitas de bistec a la mexicana	Panela en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastoncillo	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón	Piña en cubos	Plátano	Manzana roja	Pera rebanada	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas habaneras	Salmas	Galleta María	tortillas	Tortilla	Salmas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Leche
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé con arroz	Consomé	Consomé de res desgrasado	Consomé con calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Pescado asado	Pacholas de res (2)	Alambre de res con morrón amarillo con panela	Pescado empapelado con champiñones y cebolla	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la bolonessa	Fajitas de pescado a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chicharos	Jicama rallada con cubitos de betabel cocido	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Leguminosas							
Fruta	Fresas	Mango en rodajas	Melón verde	Durazno	Manzana golden	Manzana roja	Guayaba cocida con canela
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Claras de huevo con salchicha	Caracol cocido con pollo, cubitos de panela y zanahoria	Semitas de atún guisado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones guisados	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados a la mexicana	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Espinacas a la mexicana	Chayote	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	mango	Guayaba en gajos	Melón chino en abanico	plátano	Pera al vapor en rebanadas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Semita	Galletas saladas	Galletas Marías		Salmas		Bolillo rebanada
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top right and several initials below it.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA ASTRINGENTE									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Claros en tomate y espinacas	Molletes de queso panela	Burritos de pollo a la mexicana	omelette con claras y jamon	Baguette de panela asada con morrón	sandwich de fajitas de res	Quesadilla de maíz panela con jamon	Torta de pollo asado en fajitas	Claros con jamón y champiñones
Guarnición	Jicama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Calabacita a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en baston con medio limon
Fruta	Manzana roja en orejas	Melón chino	Fresas	Guayaba	Manzana con canela	naranja en gajos	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja		Tortilla	Galletas Marias		Tortillas
Bebida	Leche DL fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzanilla	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	papa en trozos a la mexicana
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	Consome de res	Consome de pollo	Sopa de Verduras	Consome de res	Consome de pollo	Consome con ejotes
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo con cahupíones	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	bistec a la mexicana	Pollo encebollado	Pastel de carne	Croquetas de atún	Espagueti a la bolognesa
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas									
Fruta	Piña	Platano	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Melón	Uva morada / roja pelada	Guayaba sin semilla
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	pan de caja blanco	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Ensalada de atún con verdura	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de jamón con queso	Tortitas queso panela y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de atún al vapor	Omelette claras con queso panela	quesadillas de queso panela
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jicama y betabel	Chayote al vapor	Jicama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jicama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba	Durazno en orejas	naranja en gajos	Melón en cubos	Pera	Plátano	Piña asada	Manzana Roja	Durazno y guayaba sin semilla
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Marias	salmas	tortilla	Galleta Maria	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA SECA							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Claros de huevo ala mexicana	Sándwich de jamón de pavo	quesadillas con tortilla de maíz con queso panela	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan tostado y panela rallada	Claros con jamón	atun a la mexicana
Guarnición	Chayote en bastón	Jitomate y pepino sin semillas	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Calabacitas sin semilla con jitomate	pepino sin semillas con jitomate
Fruta	Ensalada de manzana picada con mango	Piña asada con canela	Melón verde	Durazno	Plátano	Guayaba	sandía
Complemento 1	Galletas marías	Pan de caja blanco	Galletas quaker	Galletas marías	Pan de caja	Galleta maría	Pan de caja
Complemento 2	Pan de caja blanco	2 Galletas quaker	Galleta maria	Pan de caja	Galleta quaker	Pan de caja	Galletas saladas
Bebida, 1 litro como máximo M&T	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	sopa de tortilla seca	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz amarillo	Fideo
PURÉ	pure de manzana con galleta maria	pure de pera con cereal	pure de guayaba con granola	pure de mango galleta maria	pure de manzana con granola	pure de guayaba con granola	pure de pera con galleta maria
Plato fuerte	Fajitas de pollo con jitomate, zanahoria y champiñones	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado al vapor con champiñón y cebolla	Bistec con ejote en salsa de jitomate	picadillo a la mexicana	Atun al vapor con verduras	Rollitos de res con verdura y queso panela
Guarnición	Ejote	Chayotes a la mexicana	Espinaca al vapor con julianas de zanahoria	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales guisados a la mexicana
Fruta	Guayaba	Manzana golden	platano	Durazno	Melón chino	mango en rajas	Fresas con duraznos en gajos
Complemento	Tortilla	Tortilla	salmas	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Panela asada en salsa de jitomate	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chicharos	omelette con 2 claras relleno de champiñones y espinacas	Molletes de panela asada	Bistec de res con espinacas	Tortitas de queso panela con cubitos de jamón y chayote	Omelette con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca con mantequilla	Calacacita sin semilla	Betabel al vapor en bastón	Nopales a la mexicana guisados	Chayote a la mexicana	Champiñones encebollados guisados	jicama con betabel
Fruta	Abanicos de melón	mango picado	Manzana Golden	melón	Fresas	Mango	Pera con canela
Complemento 1	Galletas quaker	Galleta maria	galletas quaker	galletas maria	Galleta quaker	Galletas marías	Galletas quaker
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	pan de caja blanco	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA SECA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de maíz de deshebrada de res a la mexicana	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)	tostadas de atun a la mexicana	Hot cakes con queso cottage	Omelette de claras con panela y champiñones	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes a la mexicana	Ensalada caprese: jitomate con queso y oliva	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Champiñones con espinacas al vapor
Fruta	Rebanada de manzana con canela	Durazno	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas	Perlas de melón	mango	Guayaba
Complemento 1	Galletas quaker	Galletas habaneras	Galletas marías	Galletas quaker	Galletas habaneras	Galletas quaker	Galletas marías
Complemento 2	Galleta María	tortillas de maíz	Pan tostado	salmas	Lechera	Pan de caja	
Bebida: leche o agua con sabor a MAL	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor guisado	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
PURÉ	pure de mango con granola	pure de guayaba con galleta maria	pure de pera con cereal	pure de manzana con granola	pure de mango con galleta maria	pure de pera con granola	pure de guayaba con cereal
Plato fuerte	Milanesa asada de pollo	Pescado a la Veracruzana	Pacholas de res	Pastel ateca con molida res (sin queso)	Tortitas de panela con verduras	Pescado al limon	Caldo de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Fruta	Manzana con pera en orejas	Pera	Guayaba	Orejas de manzana con canela	Fresas	Plátano	Manzana golden
Complemento	Tortilla	pan de caja blanco	Tortilla	Tortilla	salmas	Galletas saladas	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	omelette de claras de huevo con jamon	Pechuga a la mostaza	Panela asada con espinacas y champiñones guisados	Croquetas de atun con verduras	panela asada con nopales a la mexicana	Ensalada de atun con verduras	Entomatadas de res(3)
Guarnición	jicama con betael	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	zanahoria con mantequilla	Bastones de calabaza sin semilla	pepino sin semillas	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno en gajos	Uvas sin piel	guayaba picada	Durazno	Cubos de manzana y guayaba	Plátano	mango
Complemento 1	Galletas maria	Galletas quaker	Salmas	Galletas marías	Galletas habaneras	Galletas marías	Galleta quaker
Complemento 2	Pan de caja	Pan de caja	Galletas saladas	Salmas	pan de caja blanco	Galletas saladas	Galleta María

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENÚ 15	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de maíz jamón con panela	Burritos de huevo a la mexicana	Fajitas de bistec a la mexicana	Panela en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastoncillo	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón	mango en cubos	Plátano	Manzana roja	Pera rebanada	Perlas de melón	Durazno
Complemento 1	Galleta maria	Galletas Quaker	Galletas habaneras	Galletas marías	Galletas quaker	Galletas marías	Galletas quaker
Complemento 2	Galletas habaneras	Salmas	Galleta María	tortillas	Tortilla	Salmas	Tortilla
Bebida: leche o agua (opción WAI)	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Leche
COMIDA							
	MENÚ 15	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
PURÉ	pure de mango con granola	pure de guayaba con cereal	pure de manzana con galleta maria	pure de pera con granola	pure de mango con cereal	pure de manzana con granola	pure de mango con galleta maria
Plato fuerte	Pacholas de res (2)	Fajitas de pollo con zanahoria y champiñones	Alambre de res con morrón amarillo con panela	Pescado empapelado con champiñones y cebolla	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chicharos	Jicama rallada con cubitos de betabel cocido	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Fruta	Fresas	Mango en rodajas	Melón verde	Durazno	Manzana golden	Manzana roja	Guayaba canela
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	pan blanco	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA							
	MENÚ 15	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
Plato fuerte	Claras de huevo a la mexicana	Pollo con cubitos de panela y zanahoria	Semitas de atún guisado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones guisados	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados a la mexicana	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Espinacas a la mexicana	Chayote	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	mango	Guayaba en gajos	Melón chino en abanico	platano	Pera en rebanadas
Complemento 1	salmas	galletas habaneras	galletas quaker	galleta maria	galletas marías	galletas quaker	galletas marías
Complemento 2	Semita	Galletas saladas	Galletas Marías	Galletas quaker	Salmas	Galletas habaneras	Bolillo rebanada

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETAS SECA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Claras en tomate y espinacas	Molletes de queso panela	Burritos de pollo a la mexicana	omelette con claras y jamon	Baguette de panela asada con morrón	sandwich de fajitas de res	Quesadilla de maíz panela con jamon	Torta de pollo asado en fajitas	Claras con jamón y champiñones
Guarnición	Jicama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Calabacita a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en baston con medio limon
Fruta	Manzana roja en orejas	Melon chino	Fresas	Guayaba	Manzana con canela	naranja en gajos	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Galleta quaker	galletas marías	salmas	Habaneras	Galletas quaker	Galletas marías	salmas	Galletas marías	Quaker
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marías	Pico de gallo	Tortillas	Pan de caja	Galleta María	Tortilla	Galletas Marías		Tortillas
Exhibido: Nevera como exposición MAY	Leche DL fria	Te de limon	Atole de Fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzanilla	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	papa en trozos a la mexicana
PURÉ	pure de pera con cereal	pure de manzana con granola	pure de manzana con galleta maria	pure de guayaba con cereal	pure de pera con granola	pure de manzana con cereal	pure de mango con granola	pure de pera con galleta maria	pure de mango con cereal
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo con champiñones	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Espagueti a la bolognesa
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria salteada con cilantro
Fruta	Mango	Platano	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Melón	Uva morada / roja pelada	Guayaba sin semilla
Complemento	Tortilla	pan de caja blanco	Tortilla	Tortillas	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Ensalada de atun con verdura	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de jamón con queso	Tortitas queso panela y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de atún al vapor	Omelette claras con queso panela	quesadillas de queso panela
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jicama y betabel	Chayote al vapor	Jicama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jicama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba	Durazno en orejas	naranja en gajos	Melón en cubos	Pera	Plátano	mango picado	Manzana Roja	Durazno y guayaba sin semilla
Complemento 1	Galletas habaneras	Galletas quaker	Galletas marías	Galletas habaneras	Galletas quaker	Galletas marías	Galletas habaneras	Galletas marías	Galletas quaker
Complemento 2	Galleta Marías	salmas	tortilla	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA VEGETARIANA							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Ensalada de espinacas, lechuga, manzana, fresa y nuez	Panini al pesto de espinacas, lechuga y germen con aguacate	Pasta con jitomate cherry, parmesano y aguacate	Toast de aguacate, germen y jitomate cherry	Hot cakes de avena y plátano	Bowl de frutos rojos con leche de almendra o soya	Taquitos de soya al pastor
Guarnición			Zanahoria y coliflor		Betabel y jicama en bastón		Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja con miel	Piña con canela	Melón verde	Fresas	Cóctel de fruta	fresa y uvas en rebanadas	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan tostado	2 Galletas quaker			Lechera	Pan de caja	Galleta Maria
Bebida	Té verde	Té de hierbabuena	Té de canela	Té de manzana canela	Té de menta	Té de frutos rojos	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca		Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla			Arroz blanco
Sopa caldosa	Sopa de pasta con verduras	Consomé de zanahoria			Sopa de verduras	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Pimientos guisados con ejotes y marinados	Tostadas de teviche de coliflor	Hamburguesa de soya	Tacos de lechuga con papas guisadas, cilantro y aguacate	Tortitas de quinoa	Ensalada de lentejas a la mexicana	Calabacitas rellenas de verduras guisadas
Guarnición		Chayotes encebollados saltados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	
Leguminosas	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos			Habes a la mexicana
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandía	Guayaba en mitades	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tostadas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Taquitos de papas	Ensalada rusa con verduras con crema y perejil	Molletes integrales con pico de gallo	Tostadas de nopales a la mexicana	Albóndigas de lentejas	Ensalada de lechuga y fruta y cubos de panela	Cóctel de fruta con granola y queso cottage
Guarnición	Chayote a la mexicana		Betabel en cubos	Pepino	Ejote a la mexicana		
Fruta	Durazno	Durazno	Manzana Golden	Papaya	Sandía	Mango sin piel	
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo		2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Té de manzana canela	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Yogurt - Té de canela

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized 'F' and 'A' and other marks.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA VEGETARIANA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de papa	Burritos de harina de vegetales guisados y marinados	Toast de aguacate, jitomate al pesto	Ensalada fría de garbanzo	Hot cakes de avena y plátano	Entomatadas de papa con frijoles	Molletes
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada					Verduras californa	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Coxtel (papaya, melón verde, uva roja)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas María		Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro				Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada		Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos		
Plato fuerte	Pan pita relleno de verduras guisadas y marinadas	Ceviche de garbanzo	Tostadas de frijoles y nopales	Pasta de calabacita con crema de aguacate	Lasagna de vegetales	Huaraches de nopal con rajas y frijoles	Enfrijoladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde		Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas	Lentejas guisadas				Frijoles de la olla	Frijoles de la olla	
Fruta	Manzana roja	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Waffles de canela con frutos rojos y cottage	Bowl de avena y fruta	Panela asada con nopales guisados a la mexicana	Croquetas de papa con verduras	Albóndigas de quinoa en jitomate	Waffle de avena	Chilaquiles con queso fresco
Guarnición	Zanahoria y ejote en cubos		Chayote con elote amarillo		Papa, chayote y coliflor al vapor		Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta			Manzana roja	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Fan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2		Pan tostado	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche de almendra	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Té de manzanilla

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuernito de verduras con zanahoria, papa, ejote, perejil y crema	Wrap con hummos de garbanzo y verduras	Enfrijoladas	Taquitos de soya al pastor	Taquitos de frijoles y nopales a la mexicana	Cubos de verduras con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Panini de espinacas hummus de garbanzo
Guarnición			Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón		Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Piña en cubos con canela	Plátano	Sandía en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías		Pico de gallo			Galletas saladas	
Bebida	Jugo de naranja	Té de guayaba	Atole de arroz en agua	Té de canela	Jugo de zanahoria	Té de manzanilla	Jugo verde
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca		Papas salteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil		Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana		Sopa juliana	
Plato fuerte	Taquitos con requesón, aguacate, espinaca y salsa	Tostada de garbanzo y aguacate	Gorditas de requesón con guisado de champiñón y chile poblano	Calabacitas rellenas de vegetales y caldillo de jitomate	Veggie bowl con ejotes salteados	Espagueti de calabacitas con ensalada	Taquitos de acelgas y requesón
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados				Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas			Frijoles de la olla		Frijoles cocidos		Habas a la mexicana
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandía en abanico	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Crepa de avena y fresa	Caracol cocido con crema, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Cubos de panela al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Baguette vegetariano	Pacholas de quinoa en salsa de jitomate
Guarnición			Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado		Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Mango	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2		Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Bolillo
Bebida	Smoothie de mango con leche de almendra	Té de canela	Té de hierbabuena	Té de menta	Té de limón	Té verde	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and marks]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA VEGETARIANA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Fajitas vegetarianas	Molletes con frijoles	Chilaquiles verdes con frijoles	Albondigas de quinoa y lentejas	Papas y champiñones al ajillo	Waffles de avena con platano y almendra	Enchiladas verdes de papa	Sopes de frijoles machacados, guisado con champiñon y espinaca	Tortitas de brócoli y zanahoria
Guarnición		chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y pepino rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Melon chino	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortilla	Pico de gallo		Pan de caja		Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Té de frutos rojos	Smoothie de fresa con leche de almendra	Smoothie de plátano con leche de almendra	Infusion manzana	Jugo de naranja natural	Té Manzanilla	Té de limón	Té de menta	Té verde
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Ceviche de soja	Macarrones con verduras		Espagueti al poblano
Sopa caldosa	Consomé de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla		Consomé de res	Lentejas guisadas	Esquites
Plato fuerte	Taquitos de frijoles con nopales	Sopa de calabacita rallada	Picadillo de nopales y lentejas	Ensalada con lechuga y espinaca y cherry	Croquetas de vegetales	Sopa de verduras con pasta	Entomatadas de papa	Pizza margarita	Ensalada de quinoa
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Zanahoria y pepino rallado	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas		Habas guisadas	Garbanzos a la mexicana	Lentejas			Frijoles cocidos		
Fruta	Mango	Sandia	Gruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandia	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada					Tostada horneada
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich con aguacate y panela al pesto	Salpicón de nopales	Fajitas de papa con pimientos	Crepas vegetarianas	Tortitas de papa y queso	Chapata de requeson y germen	Ensalada de vegetales y fruta con nuez y cottage	Toast de aguacate y requeson	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Coliflor con morron	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria		Lechuga y jitomate	Verduras californias
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melón y sandia en abanicos	Pera	Melón	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2		Salmas	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Té de limon	Atole de avena en agua	Té de Hierbabuena	Jugo de naranja natural	Té de manzanilla	Té de manzana canela	Té de canela	Té de frutos rojos	Té de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

HEPATOPATA							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette de flor de calabaza	Sándwich de queso panela asada	Molletes con frijoles y pico de gallo	Crepas de chile poblano	Pan francés con queso cottage	Huevo revuelto	Omelette con morrón amarillo
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama rallada	Ejote	Acelgas guisadas con cebolla	Betabel en bastón	Chayote en cubos	Calabacita en rodajas
Fruta	Pera con miel	Piña en almíbar	Lima	Manzana roja	Durazno con canela	Ciruela	Pera
Complemento 1	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Complemento 2	Pan de caja	Galleta María	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Tortilla de maíz
Bebida	Té de manzanilla	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Atole de amaranto	Té de hierbabuena	Té de manzanilla
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas al vapor	Ejotes a la mexicana	Puré de papa	Arroz poblano	Fideo seco
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de molito	Calabacita en cubos	Sopa de coliflor	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado asado	Bistec encebollado	Ensalada de pollo a la mexicana	Panela asado	Fajitas de res con morrón verde
Guarnición	Ejote cocido	Chayotes saltados en trozos	Lechuga, jitomate, morrón amarillo y cebolla en juliana saltados	Chayote a la mantequilla	Zanahoria en media luna	Jicama y betabel rallado	Flor de calabaza con chayote
Leguminosas	Frijoles cocidos	Lentejas cocidas		Habas cocidas	Frijoles cocidos		
Fruta	Guayaba cocida sin semilla	Ciruela cocida	Bastones de piña	Durazno	Pera en cubos al vapor	Piña cocida con canela	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Panela asada con champiñones saltados	Ensalada de jamón con papa, zanahoria, chayote	Sandwich de panela con jitomate y lechuga	Ensalada con panela	Chilaquiles rojos con queso	Pescado asado (ajo)	Ensalada con jamón
Guarnición	Acelga y espinaca al vapor	Ejotes guisados	Brócoli y coliflor al vapor	Nopales a la mexicana guisados	Ejotes en trocitos	Chayote con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Abanicos de papaya	Durazno en almíbar	Manzana Golden	Pera	Fresas	Lima	Manzana con canela
Complemento 1	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Complemento 2	Bolillo rebanado	Galletas saladas	Galletas saladas	Pan de caja	Bolillo	Pan de caja	Pan de caja
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Té de limón	Té de canela	Té de limón	Té de manzanilla

Firma del Representante Legal

Handwritten notes and signatures in the bottom right corner, including a large checkmark and the number 3.

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

NOTA: Toda la leche es light/semidescremada. Todo el jamón debe ser

HEPATOPATA										
DESAYUNO										
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	
Plato fuerte	Ensalada de panela en cubos con tres lechugas	Omelette con champiñones	Huevo con cubos de chayote	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Pan tostado con láminas delgadas de queso panela	Omelette de flor de calabaza	Torta de bistec encebollado	Plato fuerte	Ensalada de pollo con morrón, ejote y chayote	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)
Guarnición	Betabel rallado	Ejotes al vapor	Calabacitas en media luna	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Pepino y jicama en bastón, limón partido	Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Coliflor al vapor
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Manzana golden cocida	Fresas	Pera en rodajas al vapor	Cubos de sandía	Ciruela	Durazno	Fruta	Sandía	Piña en cubos
Complemento 1	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Complemento 1	Gelatina	Gelatina
Complemento 2	Pan tostado	Tortilla	Pan tostado	Pan de caja	Miel	Pan tostado		Complemento 2	Pan tostado	Pan de caja
Bebida	Té de canela	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de manzanilla	Té de canela	Jugo de manzana 50%	Té de canela	Bebida	Jugo al 50%	Té de guayaba
COMIDA										
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	
Sopa seca	Arroz blanco	Codito a la mantequilla	Arroz canario	Espagueti pomodoro	Arroz blanco adornado con perejil	Tallarines con cubitos de morrón rojo	Fideo seco	Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Consomé de chayote y poro	Consomé de poro	Consomé de papa	Consomé con ejotes	Arroz en el caldo de pollo	Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé de arroz
Plato fuerte	Rollos de pollo rellenos de calabaza y poblano	Pescado a la veracruzana	Pacholas de res	Croquetas de panela	Pollo en en fajas con morrón rojo s/s	Salpicón de res	Caldo de pollo desmenuzado	Plato fuerte	Cubos de bistec con poblano y cebolla	Hamburguesa de res
Guarnición	Pepino en rodajas	Chayotes salteados	Bastones de jicama y betabel	Ensalada de lechuga con cebolla y jicama rallada	Chayote y coliflor al vapor	Nopales cocido	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños	Guarnición	Jicama en cubos sobre lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados
Leguminosas	Lentejas cocidas	Habas cocidas	Frijoles cocidos	Lentejas cocidas		Habas cocidas		Leguminosas	Frijoles cocidos	
Fruta	Lima	Pera	Rodajas de pera	Orejas de manzana con canela	Fresas	Lima	Manzana golden	Fruta	Fresas	Ciruela
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena	Agua	Agua de limón	Agua de horchata
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla	Complemento	Tortilla	Tortilla
CENA										
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	
Plato fuerte	Sándwich de jamón	Pechuga asada	Panela asada con morrón amarillo, rojo y cebolla s/s	Huevo revuelto	Molletes con frijoles y pico de gallo	Ensalada con jamón	Entomatadas de panela (3)	Plato fuerte	Claras de huevo con calabacitas en cubo	Caracol cocido con pollo, cubitos de panela, ejote y elote
Guarnición	Jicama en bastón	Bastones de pepino y betabel	Chayote en bastón	Coliflor al vapor	Bastones de calabaza sin semilla	Cubos de betabel	Ejotes a la mexicana	Guarnición	Nopales guisados con cebolla	Bastones de betabel cocido y jicama
Fruta	Durazno	Uvas	Piña en cubos	Durazno	Cubos de manzana	Durazno con piña en cubos	Uva roja o morada	Fruta	Manzana golden	Lima en flor
Complemento 1	Gelatina	Gelatina	Flan	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Complemento 1	Gelatina	Gelatina
Complemento 2	Semita	Pan de caja	Pan tostado	Pan de caja	Pan de caja	Pan de caja		Complemento 2	Semita	Galletas saladas
Bebida	Té de guayaba	Té de canela	Té de naranja	Jugo de manzana al 50%	Té de limón	Té de canela	Té de limón	Bebida	Té de manzanilla	Té de limón

Firma del Representante Legal

Firma del Repre

r de pavo. Las gelatinas son de agua.

HEPATOPATA				
DESAYUNO				
MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Tortitas de queso con ejote	Claras de huevo en tomate	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor	Pollo deshebrado en tomate s/s
Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Durazno al vapor	Manzana	Pera rebanada	Perlas de papaya	Durazno
Gelatina light	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Tortilla	Pan tostado	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
Atole de arroz (agua)	Té de canela	Té de naranja	Té de manzanilla	Té de canela
COMIDA				
MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil s/s	Espagueti al burro	Tallarín en tomate s/s
Consomé	Caldo con ejote	Crema de calabacitas s/s	Sopa juliana s/s	Caldo tlalpeño s/s
Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pollo deshebrado con morrón rojo y amarillo	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote s/s	Molida de res a la boloñesa s/s	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados s/s
Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas al vapor
Lentejas cocidas	Habas cocidas	Frijoles cocidos	Lentejas cocidas	Habas cocidas
Uvas	Fresas con durazno	Sandia en abanico	Manzana roja	Piña
Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Galletas habaneras
CENA				
MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Fajitas de pollo con cebolla y poblanos s/s	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Panela al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos s/s	Semita de pollo a la mexicana s/s	Pacholas de res en salsa de jitomate s/s
Betabel en bastón cocido	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Papaya	Guayaba en flor	Manzana en abanico	Pera	Lima por mitad
Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
Pan integral		Pan tostado	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Pan de caja
Té de hierbabuena	Té de manzanilla	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de guayaba

Asistente Legal



24

05

3

12

HEPATOPATA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con queso	Bistec con elote salteado	Baguette de panela asada con morón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Quesadilla de panela con jamón	Huevo con jamón	Torta de pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morón amarillo con elote y coliflor salteada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y peño rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Naranja	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Manzana golden
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marías	Pico de gallo	Pico de gallo	Pan de caja	Pan de caja	Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Leche fría	Te de limon	Te de Hierbabuena	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Te de canela
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al poblano
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote		Sopa de Verduras	Consome de res		Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria salteada con cilantro
Leguminosas	Frijoles de olla		Garbanzos a la mexicana	Lentejas cocidas	Frijoles de la olla	Habas cocidas	Lentejas cocidas	Frijoles de olla	Garbanzos cocidos
Fruta	Naranja	Sandia	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandia	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de queso panela	Salpicón de res	Pan tostado con Queso panela y aguacate	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de Jamón con queso fresco	Ensalada con queso panela	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Fresas	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melon y sandia en abanicos	Pera	Melon	Uva blanca	Guayabas	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galletas marías	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Te de limon	Te de manzanilla	Te de Hierbabuena	Te de canela	Te de manzanilla	Te de limon	Te de canela	Leche fría	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA LAXANTE							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con espinaca troceada, crema	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Papaya	Naranja en orejitas	Melón verde	Fresas	Plátano con ciruela pasa crema y canela	Mango	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortilla	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta Maria
Bebida	Jugo de naranja natural	Té de hierbabuena	Té de ciruela pasa	Té de limón	Leche light	Jugo de naranja natural	Té de ciruela pasa
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz poblanero	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de moñito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado salteado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados salteados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandia	Papaya	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gajos
Agua	Agua de papaya	Agua de avena	Agua de limón con chia	Agua de fresa	Agua de naranja	Agua de tamarindo	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec con papas	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sándwich integral de jamón con queso amarillo
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Betabel en cubos	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor salteados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Durazno	Avena con leche y fresas	Manzana Golden	Papaya	Sandia	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo	Pan de caja	2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de avena en agua	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA LAXANTE							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (salteados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva roja)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Maria		Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Jugo de naranja natural	Té de hierbabuena	Té de ciruela pasa	Té de limón	Leche light	Jugo de naranja natural	Té de ciruela pasa
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Milanesa de pollo empanizada	Pescado a la veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrioladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas						Frijoles de la olla	
Fruta	Manzana roja	Sandía	Naranja	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de papaya	Agua de avena	Agua de limón con chia	Agua de fresa	Agua de naranja	Agua de tamarindo	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claritas de huevo con cubitos de panela	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitas guisados a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Chilaquiles rojos fajitas de res con queso
Guarnición	Zanahoria y ejote en cubos	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Papaya	Uvas rojas	Manzana roja	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Sandía con papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo integral	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Té de ciruela pasa

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuernito de pollo con zanahoria, papa, perejil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Papaya	Plátano	Sandía en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Boillito rebanado	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Jugo de naranja natural	Té de hierbabuena	Té de ciruela pasa	Té de limón	Leche light	Jugo de naranja natural	Té de ciruela pasa
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas salteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesas de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas							
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandía en abanico	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de papaya	Agua de avena	Agua de limón con chia	Agua de fresa	Agua de naranja	Agua de tamarindo	Agua de jamaica
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Boillito rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Boillito rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature and initials]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA LAXANTE									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Bistec con ejote salteado	Ragú de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Quesadilla de panela con jamon	Huevo con jamón	Torta de pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morónamarillo con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y peino rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Melon chino	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marías	Pico de gallo		Pan de caja		Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Jugo de naranja natural	Té de hierbabuena	Té de ciruela pasa	Té de limón	Leche light	Jugo de naranja natural	Té de ciruela pasa	Té de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al poblano
Sopa caldosa	Consomé de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consomé de res	Lentejas guisadas	Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atún	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas			Garbanzos a la mexicana						
Fruta	Mango	Sandía	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandía	Uva morada / roja	Naranja
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de papaya	Agua de avena	Agua de limón con chia	Agua de fresa	Agua de naranja	Agua de tamarindo	Agua de jamaica	Agua de limon con chia
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de milanesa de res	Ensalada de atún a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melón y sandía en abanicos	Pera	Melón	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Té de limon	Atole de avena	Té de Hierbabuena	Leche con canela	Té de manzanilla	Leche con vainilla	Té de canela	Leche fria	Té de ciruela pasa

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA RICA EN HIERRO							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Omelette ala mexicana	Sándwich de jamón con espinaca troceada, crema	Picadillo de res con nopales	Fajitas de pollo a la mexicana	Pan francés con queso cottage	Huevo a la mexicana con jamón	Torta de milanesa asada de pollo (crema y mayonesa)
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama y zanahoria rallada	Zanahoria y coliflor	Acelgas troceadas con germen de alfalfa rodajas de jitomate y cebolla	Betabel y jicama en bastón	Chayote en cubos	Pepino y zanahoria en bastón
Fruta	Manzana roja con miel	Piña con canela	Melón verde	Fresas	Plátano con crema y canela	Ciruela roja	Papaya
Complemento 1	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	2 Galletas quaker	Tortilla de maíz	Pan de caja	Lechera	Pan de caja	Galleta María
Bebida	Atole de vainilla con leche light	Té de hierbabuena	Leche con canela	Té de hierbabuena	Leche light	Leche tibia	Té helado de hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti a la mantequilla	Arroz rojo (para el caldo)	Arroz pobiano	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrelita	Sopa de molito con verdura picada	Calabacita en cubos	Zanahoria en rodaja	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Cubos de pollo con morrón rojo en cubitos	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Pescado saltado con champiñón y cebolla	Bistec con papas en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Atún a la mexicana con pepino en cubitos	Rollos de res con verdura y queso philadelphia
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes encebollados saltados en trozos	Lechuga, pepino y jicama rallada	Verduras californias	Chayote, zanahoria, brócoli cocidos (para el caldo)	Jicama y betabel rallado	Nopales a la mexicana
Leguminosas	Lentejas guisadas	Frijoles de la olla	Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos	Garbanzos a la mexicana	Lentejas a la mexicana	Frijoles de la olla
Fruta	Guayaba	Manzana golden	Bastones de sandia	Guayaba en mitades	Melón chino	Piña en abanico	Fresas con duraznos en gelatinas
Agua	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de limón	Agua de fresa	Agua de pepino	Agua de papaya	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Bistec con papas	Ensalada rusa de pollo con crema y perejil	Molletes integrales de panela asada con pico de gallo	Huevo revuelto	Molida de res con zanahoria y chayote en cubitos	Panela asada sobre un nopal, bañada en salsa de tomate	Sándwich integral de jamón con queso amarillo
Guarnición	Chayote a la mexicana	Calabacita al dente	Betabel en cubos	Pepino	Ejote a la mexicana	Champiñones y coliflor saltados con cebolla y morrón verde en juliana	Coliflor con granos de elote a la mantequilla
Fruta	Durazno	Durazno	Manzana Golden	Papaya	Sandia	Mango sin piel	Pera
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortillas	Salmas	Barrita de amaranto	Pan integral	Bolillo	Pan de caja	2 Galleta Quaker
Bebida	Té de limón	Leche light con vainilla	Té de manzanilla	Atole de arroz	Té de canela	Té de limón	Leche con vainilla

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top right and several initials below it.

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

DIETA RICA EN HIERRO							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de panela	Burritos de harina de molida de res a la mexicana	Huevos estrellados	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Hot cakes con queso cottage	Omelette de panela y champiñones	Torta integral de bistec (con cebolla y cilantro)
Guarnición	Zanahoria rallada con lechuga troceada	Coliflor y brócoli al vapor	Calabacitas asadas en media luna	Coliflor con morrón rojo (saltados)	Zanahoria, jicama y betabel rallada	Brócoli a la mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Fruta	Rodaja de piña (en 4 partes)	Mango	Sandía	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva rosa)	Melón chino	Fresas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Maria		Pan tostado	Pan integral	Lechera	Pan integral	
Bebida	Leche con vainilla	Té de limón	Atole de fresa	Té de manzanilla	Leche tibia	Atole de amaranto	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Moros y cristianos	Papas a la francesa	Tallarín tricolores a la mantequilla	Penne con cubitos de morrón rojo	Fideo con trocitos de coliflor
Sopa caldosa	Consomé con col troceada	Sopa de munición	Crema de chayote	Sopa de papa y poro	Consomé con garbanzos	Crema de cilantro	
Plato fuerte	Milanesa de pollo empanizada	Pescado a la Veracruzana	Arañas de res	Hot dogs con pico de gallo	Tortitas de panela con verduras	Salpicón de res	Enfrioladas de queso fresco
Guarnición	Chayote a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel	Jicama y zanahoria en bastón con medio limón	Ensalada verde	Nopales a la mexicana	Lechuga y espinaca con jitomate rebanado
Leguminosas	Lentejas guisadas	Frijoles de la olla	Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	Frijoles de la olla
Fruta	Manzana roja	Sandía	Guayaba en flor	Orejas de manzana con canela	Fresas	Guayaba en gajos	Papaya
Agua	Agua de tamarindo	Agua de lima	Agua de fresa	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de avena
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla		Tortilla	Galletas saladas	Tortillas
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Claritas de huevo con cubitos de panela	Fajitas de pollo con poblano y cebolla	Panela asada con nopalitas guisadas a la mexicana	Croquetas de atún con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pescado asado en salsa de jitomate	Chilaquiles rojos fajitas de res con queso
Guarnición	Zanahoria y ejote en cubos	Zanahoria y calabazas en bastones	Chayote con elote amarillo	Ensalada de lechuga y espinaca troceada, cubos de mango y queso panela, nuez troceada	Papa, chayote y coliflor al vapor	Pepino en media luna con cubos de betabel	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla
Fruta	Guayaba cocida con canela	Uvas rojas	Manzana roja	Durazno	Papaya	Plátano dominico	Uva roja o morada
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Flan de leche light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja	Bolillo integral	Galletas saladas	Salmas	Pan de caja	Tortillas	Crema
Bebida	Té de guayaba	Leche con canela	Té de naranja	Leche fría	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina lights son de agua.

	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Cuernito de pollo con zanahoria, papa, perejil y crema	Panela asada bañada en salsa verde (tomate)	Sincronizada de jamón con panela	Huevo duros por mitad	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Panela en cubos con ejote, zanahoria, coliflor y elote amarillo	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Brócoli y coliflor cocido	Zanahoria y coliflor cocido	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria y jicama en bastón con cama de lechuga	Jicama en bastón con medio limón	Brócoli al vapor	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Pera en orejas	Piña en cubos con canela	Plátano	Sandía en abanico	Manzana golden	Perlas de papaya	Durazno
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Salmas	Pico de gallo	Bolillo rebanado	Tortilla	Galletas saladas	Tortilla
Bebida	Leche	Té de guayaba	Atole de arroz	Té de canela	Atole de amaranto	Té de manzanilla	Atole de chocolate
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma a la mantequilla	Papas salteadas con perejil	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito con crema y perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Frijoles de la olla	Consomé de verduras	Lentejas a la mexicana	Crema de calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpeño
Plato fuerte	Ceviche de pescado	Hamburguesa de res con queso amarillo (crema)	Alambre de res con morrón amarillo y queso fresco	Pescado empapelado con champiñones y morrón	Pollo en cubos guisado con elote, chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de pescado a la plancha con morrón rojo, elote y chayote salteados
Guarnición	Zanahoria y jicama rallada, lechuga fileteada	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados	Coliflor con cubitos de zanahoria y chicharos	Lechuga troceada con cubos de pepino y jicama rallada	Zanahoria en juliana con col fileteada al vapor	Chayote a la mexicana	Espinacas con garbanzos al vapor
Leguminosas	Lentejas guisadas		Garbanzos cocidos		Garbanzos a la mexicana	Lentejas a la mexicana	Frijoles de la olla
Fruta	Uva, kiwi, fresa en trozos con hierbabuena	Manzana Roja	Uvas rojas con melón verde	Uvas con fresas	Sandía en abanico	Manzana roja	Guayaba con naranja
Agua	Agua de limón	Agua de horchata	Agua de avena	Agua de lima	Agua de jamaica	Agua de fresa	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas		Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado	Galletas habaneras
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Molletes integrales de frijoles con queso gratinado	Cuernitos de queso panela (con jitomate, cebolla, lechuga y crema)	Atún al horno con elote, zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita de jamón con champiñones (crema)	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Nopales guisados con cebolla y morrón rojo (pediatría a la mexicana)	Brócoli en trocitos	Betabel en bastón cocido / Pico de gallo	Espinaca y lechuga fileteadas, cubitos de mango o naranja, nuez troceada y coco rallado	Chayote con coliflor al vapor	Pepino y jicama con medio limón	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Naranja en flor	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en flor	Papaya	Durazno	Lima por mitad
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan integral	Salmas	Galletas Marías		Galletas habaneras	Lechuga troceada, jitomate y cebolla rebanados en la semita	Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Atole de cajeta	Té de hierbabuena	Leche fría	Té de limón	Atole de cajeta	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large 'P' and 'V' at the top right, and 'C' and 'R' at the bottom right.

NOTA: Toda la leche es DESLACTOSADA light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las Gelatina light son de agua.

DIETA RICA EN HIERRO									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Huevo en tomate	Molletes con frijoles queso gratinado	Chilaquiles verdes con pollo y queso	Bistec con ejote saltado	Baguette de panela asada con morrón (crema)	Huevo revuelto en caldillo de jitomate	Quesadilla de panela con jamon	Huevo con jamon	Torta de pollo guisado a la mexicana
Guarnición	Morronamarillo con elote y coliflor saltada	chayote y calabaza	Verduras californias	Coliflor al vapor	Zanahoria y peino rallado	Brocoli	Calabacita a la mexicana	Jicama en baston con medio limon	Zanahoria rallada
Fruta	Manzana roja	Melon chino	Fresas	Naranja	Uva roja	Manzana Golden	Naranja en flor	Melón valenciano	Mango
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marias	Pico de gallo		Pan de caja		Tortilla	Pico de gallo	Tortillas	Tortillas
Bebida	Leche fria	Te de limon	Atole de fresa	Infusion manzana	Atole de coco	Te Manzaniila	Atole de vainilla	Te de limon	Atole de Chocolate
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Papas Guisadas a la mexicana	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Pasta al queso	Sopa de caracol al burro	Puré de papa	Codito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti al pobiano
Sopa caldosa	Consome de pollo con verduras	Sopa de fideo	Sopa de nopal	crema de elote	Frijoles de la olla	Sopa de Verduras	Consome de res	Lentejas guisadas	Esquites
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo en crema de cilantro	Picadillo con nopales	Pescado al ajillo	Croquetas de atun	Pollo encebollado	Pastel de carne	Bistec a la mexicana	Pescado en salsa Roja
Guarnición	Calabaza ala vapor	Ensalada de espinacas, lechuga, con cubos de piña y panela	Brocoli con elote amarillo al vapor	Zanahoria en bastones al vapor con perejil	Chayote cocido	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Brocoli y Coliflor	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas	Lentejas guisadas	Frijoles de la olla	Garbanzos cocidos	Frijoles cocidos		Lentejas a la mexicana	Garbanzos a la mexicana		Lentas a la mexicana
Fruta	Mango	Sandia	Ciruela roja	Manzana roja	Guayaba y fresa	Pera	Sandia	Uva morada / roja	Uva blanca
Agua	Agua de Pepino con limon	Agua de piña	Agua de Avena	Agua de melon	Agua de limon	Agua de Guayaba	Agua de horchata	Agua de Jamaica	Agua de limon
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta salada	Galletas habaneras	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Salpicón de res	Fajitas de pollo con pimientos	Crepas de salchicha con queso	Tortitas de papa y queso	Club sándwich de milanesa de res	Ensalada de atun a la mexicana	Omelette con queso	Panela asada con pico de gallo y aguacate rebanado
Guarnición	Pepino y zanahoria rallada	Jicama y betabel	Chayote con crema y jamon	Jicama y Betabel encubitos	Zanahoria con elote	Jicama y zanahoria	Pepino y betabel en baston	Calabacita y zanahoria	Brócoli con granos de elote amarillo a la mantequilla
Fruta	Piña	Kiwi con guayaba	Papaya en abanico	Melon y sandía en abanicos	Pera	Melon	Piña	Manzana Roja	Abanicos de papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light light
Complemento 2	Barra de amaranto	Galleta habanera	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galleta Quaker	Galleta salada	Bolillo rebanado	Bolillo rebanado al horno
Bebida	Te de limon	Atole de avena	Te de Hierbabuena	Leche con canela	Te de manzanilla	Leche con vainilla	Te de canela	Leche fria	Te de jamaica

Firma del Representante Legal

Handwritten marks on the page:

- A large checkmark at the top left.
- The word "OK" in the center.
- A checkmark at the bottom left.

Firma del Representante Legal



DIETAS COMPLACENCIAS							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Huevo a la mexicana	Tinga de pollo con zanahoria finamente picada	Huevo con cubitos de zanahoria y calabacitas	Sopa de codito con pollo desmenuzado en caldillo de jitomate	Hot cakes con fresas en forma de flor con carita feliz de chocolate	Burritos de huevo revuelto con un poco de jamón, guacamole. (partir los burritos en 2)	Bistec en picados extra finos
Guarnición	Salsa de tomate no picosa	Frijoles cocidos	Salsa de tomate no picosa	Papa salteada con un poco de mantequilla, decorar con un poco de perejil	huevo duro en forma de pollito o raton	Frijoles machados	frijoles de la olla
Fruta	Uvas	Mango en erizo	Sandía	Cubos de melón chino	Coctel (papaya, melón verde, uva roja a la mitad)	Sandía	Melón picado
Verdura	Zanahoria rallada con limón	Chayote con elote	Jicama rallada	Zanahoria al vapor (mezclar con la papa)	Zanahoria y jicama rallada	Brócoli con coliflor salteado con muy poca mantequilla	Pepino y jicama en bastón, limón partido
Complemento	Tortilla de maíz	Tortilla de maíz	Cuernito	Tortilla de maíz	1 vasito con un poco de mermelada	6 mitades de nuez	tortilla de maíz
Bebida	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Alambre de pollo con pimientos de colores y queso	Pescado enjimatados	Albondigas en caldillo de jitomate	Pozole sin chile de pollo	Rollo de carne con verduras	Nuggets de pollo	Caldo de pollo desmenuzado con verduras en picado fino. Enviar 1/2 pieza de limón aparte
Guarnición	Arroz canario	Galleta salada	Arroz rojo	1/2 limon	Arroz blanco con elote	Tallarines al pesto	arroz rojo
Complemento	Tortillas de maíz	Codito con crema	Tortilla de maíz	tostadas	Tortilla de maíz	triángulos de pan integral	Tortilla de maíz
Leguminosas	Lentejas guisadas		Frijoles de la olla		Consomé con garbanzos		Lentejas a la mexicana
Verdura	Bastones de pepino delgados	Zanahoria y brócoli troceados	Zanahoria rallada	Lechuga rebanada, cebolla picada	Calabaza, zanahoria y chayote al vapor	Chayote gratinado (tipo papa al horno)	
Fruta	Coctel de fruta	Coctel de fruta	Guayaba sin semilla picada	Coctel de fruta	Fresas con crema	Plátanos con crema y canela	Mango
bebida	Agua de limón poca azúcar	Agua de lima poca azúcar	Agua de fresa poca azúcar	Agua de limón poca azúcar	Agua de horchata poca azúcar	Agua de sandía poca azúcar	Agua de avena poca azúcar
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Picadillo de res en caldillo de jitomate con cubos de zanahoria y chicharos	Bistec guisado en jitomate en picados extra finos	Enfrijoladas en abundante caldillo con queso panela rayado encima	Omelette con jamon de pavo y cubitos de zanahoria	Club sándwich integral de pollo. Partir por la mitad.	Molletes con frijoles refritos (bolillo mini) y con un poco de queso oaxaca gratinado	Enjimatadas con queso panela
Guarnición	Yogurt natural	Yogurt natural	Galletas maria	Yogurt natural	Papas a la francesas	pico de gallo (cebolla, jitomate y cilantro)	Yogurt natural
Fruta	Durazno con melón picado	Plátano y uvas partidas a la mitad	Piña con sandía en cubos	Durazno con fresas	Coctel de fruta	Manzana en orejitas	Uva roja o morada
Verdura	Jicama en bastones delgados	Espinaca troceada, jitomate en cubos y chayote al vapor	Chayote en bastón	Brocoli y coliflor al vapor	Pico de gallo con repollo y lechuga fileteado	Pepino en media luna con un poco de sal y 1/4 de pieza de limón aparte	Lechuga fileteada, gajos de jitomate y cebolla y jicama rallada
Complemento	Bolillo en rodajas	Tortilla de maíz	1 vasito con crema	Pan de caja	Nuez molida	Almendra fileteada (colocar sobre la manzana)	Crema
Bebida	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada

↑

2

Firma del Representante Legal

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'h' or similar character, located in the bottom right corner of the page.

DIETAS COMPLACENCIAS							
	DESAYUNO						
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	pizza con pan de caja (base pan para sándwich sin orillas, puré de tomate, queso OAXACA) topping: cubitos de pollo asado, perejil, cebolla en picados finos. (Cortar en triángulos)+ 1 vasito de catsup	Huevo estrellado. Enviar 1 vasito de salsa de jitomate	Sincronizada de jamón con queso oaxaca	Omlette relleno de queso y verdura en julianas+ salsa de jitomate en un vasito aparte	taquitos de bistec estilo callejero * 1 vasito de cebolla, cilantro y 1/2 pieza de limón aparte	Picadillo con verduras	Enchiladas suizas no picosas, rellenas de pollo, gratinadas con queso. (SIN PICANTE)
Guarnición		Arroz con leche	Yogurt natural	Frijoles machacados	Yogurt natural	Frijoles	Yogurt natural
Fruta	Flora de jirafas de plátano con chocolate	Manzana roja en bastones	Durazno	gajos de manzana decorado con yogurt, decorar con galleta molida y nuez molida	Pera en orejitas y fresas	Papaya picada	Melón picado
Verdura	Chayote con brócoli cocida	Zanahoria cocida en medias lunas	Chayote con elote a la mantequilla	Zanahoria cocida picado en cubos pequeños	Calabacita a la mexicana	Trocitos de brocoli cocidos	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor picados
Complemento	Pan blanco	Triángulos de pan	Salsa pico de gallo	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Bebida	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada
	COMIDA						
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Carne de res en cubos pequeños a la mexicana	Carne de res molida en caldillo de jitomate	Res a la mexicana en picados	Consomé de res con verduras	Pacholas de res	Fajitas de pollo en salsa verde	Caldo de res con elote, garbanzo, papa, y servir con trozos de aguacate y enviar aparte 1/2 pieza de limón + 1/2 pza de limón
Guarnición	Sopa aguada con verdura	Pure de papa	Espagueti pomodoro	Arroz blanco con chayote cocido en cubos	Coditos con crema, elote, zanahoria y papa	Espagueti al burro	arroz rojo
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo en rebanadas delgadas	Tortilla
Leguminosas		Frijoles tritirados		Lentejas a la mexicana			
Verdura	Zanahoria cocida rebanada en forma de ruffle	Chayote y calabaza al vapor	Consomé de verduras	Verduras californias (em el consomé del plato fuerte)	Sopa de verduras + 1/2 pieza de limón aparte	Chayote a la mexicana	Chayote y coliflor al vapor decorado con elotes con un poco de mantequilla
Fruta	Melón picado en cubos pequeños	Papaya picada	Media pera en orejitas	Fresas con durazno	Sandía y melón	Manzana roja cocida en bastones	Guayaba+ fresa
bebida	Agua de limón poca azúcar	Agua de horchata poca azúcar	Agua de avena poca azúcar	Agua de lima poca azúcar	Agua jamaica poca azúcar	Agua de fresa poca azúcar	Agua de melón poca azúcar
	CENA						
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	huevo revuelto con zanahoria en picados finos	Caracol cocido con crema, pollo, cubitos de panela, elote y zanahoria	Fajitas de pollo con verduras	Tinga de pollo (usar pechuga de pollo únicamente) que no sea una preparación tan caldosa	Huevo a la mexicana	Sincronizadas de jamón con queso. Partir en cuatro.	HAMBURGUESA DE POLLO CON QUESO GRATINADO
Guarnición	Yogurt natural con granola	Yogurt natural	Codito a la mantequilla	yogurt light y nuez (junto con fruta)	Yogurt natural	Salsa de jitomate no picosa	Salsa catsup
Fruta	Manzana con fresas	Melón picado	Papaya picado	Guayaba y manzana en rodajas	Melón chino en abanico	Durazno en orejas	Pera fileteada
Verdura	Jicama en bastones delgados con una pizca de sal + 1/4 de pieza de limón aparte	Brócoli en trocitos	Bastones de jicama y zanahoria	lechuga troceada + zanahoria rallada + 2 rebanadas de jitomate + 1 pizca de sal espolvorearla sobre la verdura + 1/4 limón	Chayote con coliflor en trozos pequeños al vapor	Pepino en bastones	LECHUGA FILETEADA, GAJOS DE JITOMATE Y CEBOLLA/PAPAS A LA FRANCESA
Complemento	Pan integral en triángulos ligeramente tostado	Galletas saladas	Pan integral	Tortilla	Cuernito	Galletas marías	Yogurt natural
Bebida	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada

Handwritten notes and signatures:

g

Handwritten signature/initials.

Firma del Representante Legal



DIETAS COMPLACENCIAS									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Burritos de deshebrada guisado a la mexicana	Huevo a la mexicana	Plato fuerte: Club sándwich de pollo, tostar ligeramente el pan, partir en triángulos, agregar mayonesa, lechuga y jitomate	Molletes con frijoles y queso	Quesadillas con jamon	Huevo a la mexicana	Hot cakes	Omelette con ralladura de calabacita y zanahoria	Tinga de pollo
Guarnición	Guacamole	Frijoles	Yogurt natural con nuez	Gelatina	Yogurt natural	Frijoles	Queso cottage	Frijoles	
Fruta	Uvas	Sandía	manzana picada	Melon	Pera	Manzana	Platano	Manzana y pera fileteada	Cocstel de fruta con yogurt y granola
Verdura	Ensalada con pepino sin cascara y zanahoria con lechuga	1/2 chayote gratinado (agregar un poco de mantequilla y sal)	zanahoria rallada	Jicama en baston	Calabacitas sin semilla a la mexicana con granos de elote	Chayote	Zanahoria rallada	jicama	Calabacita sin semilla
Complemento		Tortilla		Pico de gallo	Barra de amaranto	Galletas marías	Mermelada	Galletas marías	Tortilla
Bebida	Leche descremada	Leche descremada	Leche descremada	Té	Té	Té	Atole de vainilla	Té	Leche
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Rollos de pollo relleno de verduras en juliana.. Dorar bien el pollo	Res a la mexicana con papas	Espagueti a la bolognesa	Fajitas de res encebolladas	Pachola de res en caldillo de jitomate	Ceviche de pescado	Pollo a la mexicana	Alambre de res y pollo con pimientos	Deshebrada con papas y caldillo de jitomate
Guarnición	Pluma guisada con verduras	Sopa aguada		Frijoles a la mexicana	Sopa de arroz con chicharos	Sopa de codito fria con crema y jamon	Arroz blanco con verduras	Sopa de codito al burro	Tornillo guisado con verduras
Complemento	Tortillas	Pan integral en triángulos ligeramente tostado	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla de maíz
Leguminosas									
Verdura	calabacita sin semilla a la mexicana	Brócoli al vapor con elottos (Agregar sal)	Calabacita sin semilla con queso gratinado	Nopales encebollados	Chayote en cubos	Pepino y jicama en baston	Chayote con zanahoria	Zanahoria a la mexicana	Sopa de verduras + 1/2 pieza de limón aparte
Fruta	Pera	Naranja	Guayaba + fresa	Manzana	Naranja	Melon	Sandía	Melon	Bolitas de melón
Bebida	Agua jamaica poca azúcar	Agua de limón con poca azúcar	Agua de naranja con poca azúcar	Agua de Melon	Agua de jamaica	Agua de arroz	Agua de piña	Agua de limón	Agua de fresa
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Club sandwich de jamon con queso blanco, lechuga y jitomate.. Tostar un poco el pan, pero que quede suave	Tinga de pollo	Empanadas de pollo	Pollo en caldillo de jitomate	Ensalada rusa	Mini baguette de jamon y queso	Sandwich de frijoles con queso	Huevo a la mexicana	Hamburguesa de res con pan de semita
Guarnición	papas fritas + 1 vasito de catsup			Gelatina	Gelatina	Yogurt natural	Gelatina	Gelatina	Papas fritas + 1 vasito de catsup aparte
Fruta	Papaya	melón con manzana, yogurt natural, decorar con nuez molida y granola	Cocstel de fruta	Guayaba	Papaya	Fresas	Melon	Piña	Pera
Verdura	zanahoria rallada	Coliflor guisada con elote	Jicama en bastones delgados con una pizca de sal + 1/2 de pieza de limón	Chayote cocido en bastones	Brocoli y zanahoria	Ensalada con lechuga y pimientos de color	Calabacitas a la mexicana	Chayote	Brócoli y zanahoria al vapor con un poco de mantequilla
Complemento		Tortilla de maíz		Totilla	Galleta salada	Galletas marías	Gelatina	Galletas marías	
Bebida	leche descremada	leche descremada	leche descremada	Leche con vainilla	Té	Leche	Atole de coco	Leche	Leche descremada

Handwritten notes and signatures:

✓

5

0

12

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature]

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA HIPOALERGÉNICA							
DESAYUNO							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Pollo guisado a la mexicana	Sándwich de pollo	Picadillo de res con papa y zanahoria	Fajitas de pollo a la mexicana	Deshebrada de res	Pechuga de pollo en salsa de jitomate con verduras	Tinga de pollo
Guarnición	Chayote en bastón	Jicama rallada	Zanahoria al vapor	Espinacas a la mexicana	Betabel cocido y jicama en bastón	Chayote en cubos	Ejotes a la mexicana
Fruta	Manzana al vapor	Pera en orejitas cocida	Melón verde	Durazno	Plátano	Manzana cocida	Papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortilla	5 galletas Marías	Tortilla de maíz	Tortilla		Tortilla	Galleta María
Bebida	Té de manzanilla	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de manzana	Té de manzanilla	Té hierbabuena
COMIDA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Sopa seca	Fideo seco	Arroz blanco	Espinacas a la mexicana	Espagueti pomodoro	Arroz rojo (para el caldo)	Espagueti	Fideo
Sopa caldosa	Consomé de chayote	Consomé de zanahoria	Sopa de estrellita	Sopa de verdura picada	Calabacita en cubos sin semilla	Consomé de pollo	Consomé con ejotes
Plato fuerte	Pechuga de pollo asada	Albóndigas de res en caldillo de jitomate	Tinga de pollo	Bistec con ejote en salsa de jitomate	Caldo de pollo desmenuzado	Ensalada rusa con pollo	Rollos de res con verdura y
Guarnición	Ejote y zanahoria	Chayotes al vapor en trozos	Ejote, zanahoria y chayote al vapor	Chayote y zanahoria al vapor	Chayote, zanahoria, ejote y espinaca (para el caldo)	Zanahoria al vapor	Nopales guisados a la mexicana
Leguminosas							
Fruta	Guayaba cocida sin semilla	Manzana golden al vapor	Pera cocida	Durazno al vapor	Melón chino	Papaya en cubos	Durazno en almíbar
Agua	Té de manzana frío	Agua de melón	Agua de mango	Agua de melón	Agua de jamaica	Té frío de limón	Agua de jamaica
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galleta salada	Tortilla
CENA							
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
Plato fuerte	Tacos de tinga de pollo	Ensalada rusa de pollo con zanahoria, chayote	Taquitos de bistec asado	Caldo de pollo con verduras	Bistec de res con espinacas	Cubos de pollo con papa guisadas	Bistec de res a la mexicana
Guarnición	Espinacas a la mexicana	Calabacita sin semilla al vapor	Betabel al vapor en bastón		Chayote a la mexicana	Ejote, zanahoria, chayote al vapor	Puré de papa
Fruta	Albanicos de papaya	Durazno en almíbar	Manzana Golden en cubitos cocida	Melón	Durazno en almíbar	Mango en almíbar	Pera cocida
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2		Galletas saladas		Tortilla	Bolillo	Tortilla	Bolillo en rebanadas
Bebida	Té de limón	Té de menta	Té de manzanilla	Té de limón	Té de canela	Té de limón	Té de manzana

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top right and several initials below it.

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA HIPOALERGENICA							
DESAYUNO							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Entomatadas de pollo	Burritos de maíz de molida de res a la mexicana	Deshebrada de res	Cubos de pollo con cebolla en salsa de tomate	Suizas de pollo sin queso	Enfrijoladas	Torta de bistec encebollado
Guarnición	Zanahoria en cubos con espinaca cocida	Ejotes al vapor	Chayote en juliana al vapor	Ejotes al vapor	Jicama rallada con cubos de betabel al vapor	Chayote al vapor	Zanahoria con espinacas al vapor
Fruta	Melón	Durazno cocido	Manzana golden en orejas	Pera en rodajas al vapor	Perlas de papaya	Melón en cubitos	Guayaba cocida con canela
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Maria		Tortilla	Tortilla			
Bebida	Té de menta	Té de limón	Jugo de durazno	Té de manzanilla	Jugo de mango	Té de manzana canela	Té de canela
COMIDA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Sopa seca	Arroz canario	Codito pomodoro	Arroz blanco	Espagueti pomodoro	Tallarín tricolor	Penne con cubitos de zanahoria	Sopa de fideo
Sopa caldosa	Sopa de verduras	Consomé de pollo	Consomé de chayote	Sopa de papa	Consomé de papa	Consomé con ejotes	
Plato fuerte	Milanesa asada de pollo	Bistec encebollado	Pacholas de res	Molida de res	Bistec de res con verduras	Deshebrada de res	Caldó de pollo desmenuzado
Guarnición	Chayotes a la mexicana	Espinacas a la mexicana	Bastones de jicama y betabel cocido	Zanahoria en media luna	Espinaca y ejotes encebollados	Nopales a la mexicana	Zanahoria, chayote y calabaza en cubos pequeños
Leguminosas							
Fruta	Manzana con pera en orejas cocida	Pera cocida	Guayaba cocida sin semilla	Orejas de manzana con canela al vapor	Melón	Guayaba al vapor	Manzana golden
Agua	Agua de melón	Agua de mango	Agua de jamaica	Agua de papaya	Agua de jamaica	Agua de papaya con melón	Agua de melón
Complemento	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
CENA							
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
Plato fuerte	Picadillo de res con verduras	Pechuga asada	Ensalada de verduras cocidas con cubos de pollo	Croquetas de papa con verduras	Albóndigas de res en jitomate	Pollo asado en salsa de jitomate	Entomatadas de pollo(3)
Guarnición	Bastones de zanahoria al vapor	Calabacitas sin semilla	Chayote en bastón	Ejotes con chayote	Bastones de calabaza sin semilla	Cubos de betabel	Ejotes a la mexicana
Fruta	Durazno cocido en gajos	Uva	Manzana cocida	Durazno	Cubos de manzana y gajos de guayaba al vapor	Plátano	Perlas de melón y papaya
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Tortilla	Bolillo en rebanadas	Galletas saladas	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Galleta Maria
Bebida	Té de guayaba	Té de limón	Té de naranja	Té de hierbabuena	Té de limón	Té de canela	Leche fría

Firma del Representante Legal

NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA HIPOALERGENICA							
DESAYUNO							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Ensalada de pollo con zanahoria, papa y chayote	Pollo deshebrado en salsa verde	Tinga de pollo	Picadillo en caldillo de jitomate	Bistec en cubitos con nopales y cebolla	Pollo en cubos con ejote, zanahoria	Pollo deshebrado en tomate
Guarnición	Aros de calabacita sin semilla	Zanahoria en bastón cocido	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna con ejote picado	Jicama en bastón	Calabacita sin semilla	Zanahoria, ejote, calabaza y chayote al vapor
Fruta	Manzana y pera en bastón al vapor	Melón	Plátano	Manzana roja al vapor	Pera cocida rebanada	Perlas de papaya	Durazno en almíbar
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta salada	Tortilla	Galleta María	Bolillo rebanado	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Bebida	Jugo de durazno	Té de guayaba	Jugo de mango	Té de canela	Té de limón	Té de manzanilla	Jugo de manzana
COMIDA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Sopa seca	Pluma guisada	Espagueti pomodoro	Espagueti al cilantro	Arroz rojo	Codito al jitomate con perejil	Espagueti al burro	Tallarín en tomate
Sopa caldosa	Consomé de ejotes con elote	Consomé con arroz	Consomé		Consomé con calabacitas	Sopa juliana	Caldo tlalpenño
Plato fuerte	Pollo asado	Pacholas de res (2)	Alambre de res con morrón amarillo con paneta	Caldo de res desgrasado	Pollo en cubos guisado con chayote y ejote	Molida de res a la boloñesa	Fajitas de res a la plancha con fajitas de chayote y zanahoria
Guarnición	Zanahoria en rodajas al vapor	Chayote guisado en cubos con aros de calabacita sin semilla	Cubitos de zanahoria y chicharos	Verdura al vapor	Zanahoria y chayote en juliana	Chayote a la mexicana	Espinacas encebolladas al vapor
Leguminosas							
Fruta	Uvas	Papaya en abanico	Melón verde	Durazno en almíbar	Manzana golden al vapor	Manzana roja al vapor	Guayaba cocida con canela
Agua	Agua de melón	Agua de papaya	Agua de jamaica	Agua de mango	Té de menta frío	Agua de papaya	Agua de melón
Complemento	Galletas saladas	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Bolillo	Tortilla
CENA							
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
Plato fuerte	Taquitos de bistec	Caracol cocido con pollo, cubitos de papa y zanahoria	Cuernito de ensalada rusa	Enfrioladas	Rollo de pollo al horno con zanahoria, papa y chayote en cubitos	Semita con pollo	Pacholas de res en salsa de jitomate
Guarnición	Cubos de jicama	Bastones de betabel cocido y jicama	Betabel en bastón cocido	Calabacitas a la mexicana	Chayote al vapor	Zanahoria en media luna al vapor	Betabel, zanahoria y jicama rallada
Fruta	Manzana golden con canela	Perlas de melón valenciano y melón chino	Papaya	Guayaba en gajos cocida	Melón chino en abanico	Uvas	Pera al vapor en rebanadas
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galletas Marías	Galletas saladas	Galletas Marías	Tortilla	Bolillo		Bolillo rebanado
Bebida	Té de manzanilla	Té de limón	Té de hierbabuena	Té de menta	Té de limón	Té de manzana canela	Té de guayaba

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large stylized 'F' and other illegible marks.



NOTA: Toda la leche es deslactosada light/semidescremada. Todo el jamón debe ser de pavo. Las gelatinas son de agua.

DIETA HIPOALERGÉNICA									
DESAYUNO									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Enfritadas de pollo	Molletes con frijoles	Burritos de pollo a la mexicana	Bistec con ejote	Baguette de pollo asado con morrón	Tacos de pollo a la mexicana	Picadillo con verduras	Torta de pollo asado en fajitas	Bistec guisado con verduras
Guarnición	Jicama rallada	chayote y calabaza	Zanahoria y chayote en cubos	Ejote a la mexicana	Zanahoria y betabel al vapor	Calabacita sin semilla a la mexicana	Chayote a la mexicana	Zanahoria rallada	Jicama en bastón con medio limón
Fruta	Manzana roja cocida en orejas	Melón chino	Plátano	Guayaba al vapor	Manzana con canela	Papaya	Durazno en flor	Mango	Melón valenciano
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light de leche	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Pan de caja / Galletas Marías	Pico de gallo		Tortilla		Tortilla	Galletas Marías		Tortillas
Bebida	Té de manzanilla	Té de limón	Té de hierbabuena	Infusión de manzana	Jugo de mango	Jugo de durazno	Jugo de manzana	Té de manzana canela	Té de limón
COMIDA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Sopa seca	Sopa de fideo	Arroz blanco con verduras (chicharo y zanahoria)	Espagueti	Sopa de caracol al burro	Arroz	Cedito pomodoro	Macarrones con verduras	Fideo al burro	Espagueti pomodoro
Sopa caldosa	Consomé de pollo con verduras	Sopa de fideo	Consomé de pollo desgrasado			Sopa de Verduras	Sopa de verduras	Consomé de pollo	Sopa de verduras
Plato fuerte	Bistec encebollado	Pollo asado	Picadillo con nopales	Caldo de res con verduras	Caldo de pollo con verduras	Pollo encebollado	Rollito de carne	Bistec a la mexicana	Pechuga de pollo asada
Guarnición	Calabaza en bastón sin semilla ala vapor	Ejote y zanahoria en cubos	Betabel en bastón	Verduras al vapor	Verduras al vapor para el caldo	Zanahoria cocida con chicharo	Ejotes y pimientos de colores	Ejote y calabaza sin semilla	Zanahoria saltada con cilantro
Leguminosas									
Fruta	Melón	Papaya	Pera cocida	Manzana roja	Guayaba cocida sin semilla	Pera cocida	Melón	Uva morada / roja	Papaya
Agua	Agua de papaya	Agua de melón	Agua de mango	Agua de jamaica	Té frío	Agua de melón y papaya	Agua de mango	Agua de jamaica	Jugo de mango
Complemento	Tortilla	Bolillo rebanado	Tortilla	Tortillas	Tortilla	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Bolillo rebanado
CENA									
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30
Plato fuerte	Sándwich de milanesa de pollo	Deshebrada de res	Fajitas de pollo con pimientos	Chapata de bistec encebollado	Tortitas de papa y ejote	Club sándwich de milanesa de res asada	Ensalada de pollo con verdura al vapor	Cubos de pollo con ejote y papa	Bistec con papas
Guarnición	Zanahoria en rodajas con ejote	Jicama y betabel	Chayote al vapor	Jicama y Betabel encubitos	Ejotes encebollados	Jicama y zanahoria	Betabel al vapor el cubos	Calabacita sin semilla y zanahoria	Chayote a la mexicana
Fruta	Guayaba al vapor	Durazno en orejas	Papaya en abanico	Melón en cubos	Pera	Plátano	Plátano	Manzana cocida	Durazno y guayaba sin semilla en cubos
Complemento 1	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light	Gelatina light
Complemento 2	Galleta Marías	Bolillo	Bolillo rebanado	Galleta María	Bolillo	Galletas Marías	Galleta salada	Bolillo rebanado	Tortillas
Bebida	Té de limón	Té de manzanilla	Té de Hierbabuena	Té de canela	Té de manzanilla	Té de limón	Té de canela	Té de menta	Té manzana canela

Firma del Representante Legal

COLACIONES PACIENTE							
	DESAYUNO						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
COLACIÓN MATUTINA	1 taza de fruta decorada con nuez y almendra	Jicama, pepino en cubos con un poco de limón y sal	1 taza de cereal sin azúcar con fruta + 1 vaso de leche	Perlas de fruta	Fresas con crema endulzada con sustituto de azúcar	Ensalada de manzana con nuez y almendra	Brochetas de mango
	COMIDA						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
COLACION VESPERTINA	Dobladitas de panela	Sandwich de jamón	Crepa de bistec	Pollo asado en tiras, 2 tortillas	Atún, galletas saladas	Ensalada de panela y jamón, galletas saladas	Huevo revuelto, 2 reb. pan integral
	CENA						
	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
COLACIÓN NOCTURNA	1 vasito de yogurt light con 1 cda de granola	Brochetas de fruta	2 rebanadas de niño envuelto + 1 vaso de agua de fruta	1 vasito de yogurt sin azúcar con nueces y almendras	Gelatina de yogurt con fruta	Arroz con leche	Bastones de jicama, pepino y zanahoria con un poco de limón y sal

Firma del Representante Legal

3



COLACIONES PACIENTE						
	DESAYUNO					
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13
COLACIÓN MATUTINA	Parfait de fruta y yogurt	Cóctel de fruta fresca	Smoothie de fresa	Pudín de avena y chía con mango	Pan tostado con crema de almendra y rebanadas de plátano	Mini ensalada con fruta y nuez
						1 rebanada de panque de plátano
	COMIDA					
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13
COLACION VESPERTINA	Pan tostado con requesón	Sincronizadas de maíz	Sandwich de bistec	Rollitos de jamón con panela, 2 pan tostado	Dobladitas de pollo	Salchichas guisadas, 2 pan tostado
						Panela en cubos con zanahoria rallada, galletas saladas
	CENA					
	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13
COLACIÓN NOCTURNA	Gelatina de mosaico	Cubitos de gelatina de colores	Manzana en orejitas con un poco de lechera y nuez y almendra	Smoothie de yogurt con fruta	Fruta cortada en figuras	Brochetas de fruta
						Toast con crema de almendra y fresa

Firma del Representante Legal

COLACIONES PACIENTE						
	DESAYUNO					
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
COLACIÓN MATUTINA	Arroz con leche	Mini waffle con fruta	Smoothie de frutos rojos	Plátanos con crema	Jicaleta	Paleta de fruta
						Naranja en rebandas
	COMIDA					
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
COLACION VESPERTINA	Mollete de queso y jamón	Ensalada de pollo, pan tostado	Tacos de bistec	Huevo cocido en rodajas, jitomate, cebolla, galletas saladas	Crepa de pollo con champiñones	Queso panela asado sobre pan tostado, jitomate, cebolla
						Dobladas de queso fresco y jamón
	CENA					
	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
COLACIÓN NOCTURNA	Fresas con crema	Parfait de fruta y yogurt	Batido de plátano con avena y canela	Brochetas de verdura con un poco de limón y sal	Paletas de sandía	Gelatina de yogurt con fruta
						Vasito de yogurt con fruta y nuez

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature]

COLACIONES PACIENTE										
DESAYUNO										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
COLACIÓN MATUTINA	Nuez y almendras con fruta	Mango en erizo	Raspado de fruta	1 rebanada de panque de nuez	Cóctel de fruta	Mini crepa de fresa	Arroz con leche y fruta	Brocheras de perlas de fruta	Pudin de chia con fruta	
COMIDA										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
COLACION VESPERTINA	Sandwich de pollo	Burritos de guisado	Quesadillas de bistec	Claras de huevo con zanahoria, 2 pan tostado	Crepa de salchichas asadas, jitomate, cebolla	Mollete de pollo con pimienta	Atún guisado, con verduras, galletas saladas	Torta de bistec guisado	Panela guisada con verduras, pan integral	
CENA										
	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28	MENU 29	MENU 30	
COLACIÓN NOCTURNA	Ensalada de manzana	Palomitas naturales + 1 vaso de agua de fruta	Fresas con crema	Pudin de tapioca con fruta	Manzana con chocolate	Gelatina de mosaico	Mini sandwich	Cereal sin azúcar con leche y fruta	Yogurt con nuez y almendra	

Firma del Representante Legal



MENÚ DE CONTINGENCIA

ESTRUCTURA		MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
D						
E						
S						
A	Plato fuerte	Cuernitos con jamón y queso panela	Sandwich vegetariano (queso, champiñón y pimiento), blandas sin pimiento	Baguette con atún/verduras (normales e hiper con crema/ blandas y negro sin crema)	Rollitos de jamón con queso (3 piezas)	Cuernito de ensalada de pollo con papa y chicharos (normales con crema, blanda y negro sin crema)
Y	Fruta	Melón/ Manzana cocida	Piña / (cocida para blandas)	Papaya guayaba cocida, blanda	Melón	Pera
U	Bebida	Leche con vainilla	Te de manzanilla	Leche con canela	Te de limón	Leche con canela
N	Complemento				1/2 bolillo o 2 reb pan integral	
O	Guarnición	Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla	Verduras California	Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla	Brócoli y zanahoria salteados con mantequilla (blando zanahoria en bastón)	Betabel en bastón
C	Plato fuerte	Ensalada de pollo, queso panela, choyote y zanahoria	Espagueti con crema y cubos de jamón (blandas y negro sin crema)	Panela asada con champiñones salteados (2 a 3 rebanadas de 10 x 5)	Ensalada de codito con pollo y dos pimientos	Salpichón de res (jitomate y cebolla)/blandas; deshebrada de res
M	Fruta	Guayaba	Sandía/ blandas manzana cocida	Pitillos con crema/ blanda guayaba cocida	Sandía/ blanda, durazno	Melón
I	Bebida	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor	Agua de sabor
D	Complemento	Galletas saladas	Pan o galleta habanera	Pan integral (blanda, blanco o tostado)	Pan tostado	Galletas habaneras o saladas
A	Guarnición	Codito al burro	Calabacitas a la mexicana/ (blandas sin semillas)	Nopales a la mexicana (blandas, guisados a la mexicana)	Choyote al vapor en cubitos	Calabacitas con coliflor al vapor /blanda, ejote
C	Plato fuerte	Croquetas de atún y papa (2 piezas)	Molletes con queso panela (dos topos de bolillo con queso panela asado)	Ensalada rusa con jamón (NL, hiper, DM con crema)	Sandwich integral de panela	Niño envuelto (porción equivalente a dos rebanadas de pan)
E	Fruta	Naranja/ durazno cocido; blandas	Manzana / pera cocida; blandas	Pera	Manzana	Guayabas
N	Bebida	Te de hierbabuena	Leche con canela	Te de hierbabuena	Leche	Te de manzanilla
A	Complemento	Espagueti con crema		Galletas saladas (negro; habanera o tostado)		Gelatina
	Guarnición	Choyote cocido	Pico de gallo (bastones de betabel cocido, blandas)	Tallarín enjornalado	Ensalada de espinaca troceada con jitomate en cubos medianos	Verduras california
C	Plato fuerte	Croquetas de atún y papa (2 piezas)	Sandwich de jamón	Ensalada rusa con pollo	Torta de milanesa o dos quesos	Chapata de jamón con queso amarillo
E	Fruta	Guayaba	Durazno	Naranja	Durazno	Manzana
N	Bebida	Agua embotellada	Agua embotellada	Agua embotellada	Agua embotellada	Agua embotellada
O	Complemento	Espagueti con crema	Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla	Galletas habaneras o saladas	Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla	Ensalada de espinaca troceada con jitomate en cubos medianos
A	Guarnición	Gelatina o Flan	Gelatina o Flan	Gelatina o Flan	Gelatina o Flan	Gelatina o Flan
	Postre					

Firma del Representante legal

Handwritten signatures and initials.

MENÚ DE CONTINGENCIA

D E S A Y U N O	ESTRUCTURA	MENÚ 6			MENÚ 7			MENÚ 8			MENÚ 9			MENÚ 10		
		MENÚ 6			MENÚ 7			MENÚ 8			MENÚ 9			MENÚ 10		
		Chipata de queso panela			Torta de jamón con jitomate y aguacate blandas solo (jitomate)			Marinas de jamón con queso			Sandwich de atún			Panela asado (2 a 3 rebanadas de 10 x 5)		
		Durazno			Papaya o Platano / Blanda, jitomate y DM manzana			Manzana			Piña / Blanda cocida			Plátano con crema/ Blanda, jitomate y DM pera		
		Te de limón			Leche con vainilla			Te de canela			Leche			Te de hierbabuena		
		Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla			Bidoili con zanahoria en rodajas			Papas con champiñones a la crema			Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla (blandas chayote y calabaza sin semilla)			Arroz o pasta		
		Alm a la mescalaca (cebolla y jitomate)/blando; alm con verduras al vapor			Ensalada César con crotones, pollo, lechuga, jitomate, cebolla/ blanda con champiñon y chayote salteado			2 Tortitas de alm con avena y cilantro			Supremas de pechuga rellena de queso			Cudito con alm, crema y granos de elote (blanda sin crema)		
		Piña/ blanda; cocida o en almibar			Pera			Sandia/ Blanda, jitomate y DM durazno			Papaya/ DM guayaba			Naranja/ Blanda y jitomate manzana		
		Agua de sabor			Agua de sabor			Agua de sabor			Agua de sabor			Agua de sabor		
		Galletas habaneras o saladas			Cudito con crema			Arroz			Tortitas o pan integral			Galletas habaneras		
		Zanahoria con elote a la mantequilla			Cuerntos de panela con jitomate, lechuga y cebolla			Espinacas salteadas			Zanahoria rallada (blanda en bastón cocida)			Ensalada de espinaca fileteada con culos de jitomate (blanda guisada)		
		Tortitas de panela con papas (dos)			Calabacitas con granos de elote a la mantequilla/ blanda calabacita sin semilla			Rolitos de jamon rellenos de puré de papa (3)			Tortitas de pollo (2)			Ensalada rusa con pollo (NL, hiper, DM con crema)		
		Mango/blanda en almibar/ DM y nitropera			Mejón / Nitro durazno			Pera / Blanda cocida			Durazno			Guayaba / Blanda y nitro cocida		
		Leche con vainilla			Te de hierbabuena			Leche			Te de manzanilla			Leche con canela		
		2 rebanadas pan integral o tostado			Calabacitas con granos de elote a la mantequilla/ blanda calabacita sin semilla			Pan integral			Papas			Espagueti guisado		
		Coliflor con ejote a la mantequilla (blanda ejote cocido)			Ensalada César con crotones, pollo, lechuga, jitomate, cebolla/ blanda con champiñon y chayote salteado			Chayotes al vapor			Coliflor con ejote a la mantequilla (blanda ejote cocido)			Galletas saladas		
		Espagueti con crema, panela y jamón o salchicha			Galletas saladas			Sandwich de queso			Tortas de pollo (con jitomate, cebolla, lechuga o espinaca)			Ensalada de alm a la mexicana		
		Mango o Pera			Pitirano			Naranja			Manzana			Pera		
		Agua embotellada			Agua embotellada			Agua embotellada			Agua embotellada			Agua embotellada		
		Galletas saladas			Galletas saladas			Ensalada de lechuga, jitomate y cebolla			Papas			Tortitas		
		Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan		
		Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan			Gelatina o Flan		

Firma del Representante Legal



NOTA: TODA LA LECHE ES DESLACTOSADA LIGHT

DIETA PARA PERSONAL Y RECAUDOS Y MAMA CANGURO											
PATRON ALIMENTICIO	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9		
PATO FUERTE	CHULETA DE CERDO EN Jitomate	SICRONIZADAS DE JAMÓN Y QUESO	CHIAHUES VERDES CON POLLO, CEBALLA Y QUESO FRESCO	ALAMBRE DE RES CON QUESO	MOLLETES DE FRIOLES GUINIMOS	SALPICÓN DE RES	HOT CANES CON QUESO COTTAGE	BOSEC DE RES A LA MEXICANA	TOSTADAS DE TIRSA DE POLLO		
HUEVO	HUEVO CON JAMÓN	HUEVO CON SALSA DE TOMATE	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO CON CHORIZO	HUEVO CON TACONO	HUEVO ESTRELLADO	HUEVO REVUELTO	OMLETTE DE MORRÓN ROJO	HUEVO CON CHAMPIGNONES		
OPCION	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE	CEBALLA CON LECHE		
FRIOLES	FRIOLES COCIDOS	FRIOLES REFritos	FRIOLES CON TACONO	FRIOLES A LA MEXICANA	FRIOLES CON TACONO	FRIOLES COCIDOS	FRIOLES REFritos	FRIOLES MACHACADOS	FRIOLES COCIDOS		
FRUTA	PAPAYA EN CURSOS	MANZANA CON YOGURT Y GRANOLA	TORONJA EN FLOR	MELÓN CHORO EN AMARCO	GUAYABA EN CURSOS	MARABINA SIN PIEL	DURAZNO EN GALOS	URIAS CON COTTAGE	MANGO REMANADO		
GUARNICION	CHAYOTE CON PABELLA RALLADO	LECHUGA REBTAGAY ZANAHORIA RALLADA	GAJOS DE Jitomate Y TROZOS DE LECHEUGA IMPORADA	BRACOLI CON LOTE AMARILLO A LA MANTIQUELLA	PIPIRO EN RODANAS	ROJA DE ESPINACA CON GALOS DE DURAZNO	ICAMA, RETANEL Y ZANAHORIA RALLADAS	NOPIALES ASADOS	CHAYOTE CON LOTE		
JUGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARABINA	JUGO DE LIMA	JUGO DE ZANAHORIA	JUGO DE BETABEL CON MARABINA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MARABINA	JUGO VERDE	JUGO DE TORONJA		
BEBIDA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO		
	TE DE AZÚMARES	TE DE LIMÓN	TE DE HERBAMATE	TE DE AMARCO	TE DE CAMELA	TE DE MANZANILLA	TE DE LIMÓN	TE DE AZÚMARES	TE DE LIMÓN		
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE		
	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	GALLETAS SALADAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA		
COMPLEMENTO	BOLELO	BOLELO	BOLELO	PAN DULCE	PAN DULCE	BOLELO	CAMTA	PAN DULCE	PAN DULCE		
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	LECHERA				
SALSA	SALSA CHIPOTLE	PICO DE GALLO CON SERRANO	SALSA VERDE COCIDA	SALSA ROSA	PICO DE GALLO CON SERRANO	SALSA DE CHILE MORITA	SALSA ARRERA	SALSA ROSA	SALSA VERDE		

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature and initials]

HOSPITAL GENERAL LEÓN

CENA PARA PERSONAS Y RECIEROS Y MANEJ CANGUERO									
CENA									
PATIÓN ALIMENTICIO	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9
PLATO FUERTE	POLLO CON MORRONES	MANDELLAS DE SALICHA CON QUESO ASADO	SOPE DE BITEC Y CHORRO	QUESADILLAS DOMADAS DE FLORES DE CALAMAR	ENCHILADAS SUZAS CON POLLO	CURRO DE RES EN CHUPITILE	BURRITOS DE CARRO EN SALSA VERDE	HOT DOG CON SALSA MEXICANA	PASTEL DE CARNE
GUARNICIÓN	ACAMA, BETABEL Y ZANAHORIA RATONAS	ESPINACA TRICADA CON CURRO DE CEBOLLA Y Jitomate	LECHUGA REFINADA CON CURRO DE Jitomate, CEBOLLA Y AJO	CALAMACITAS A LA MANTEQUILLA	BATONES DE ZANAHORIA Y BETABEL	VERDURAS CALIFORNIA	PICO DE GALLO CON REFOLLO Y LECHUGA REFINADA	ACAMA Y ZANAHORIA EN JULIANA	AGUACATE CON CEBOLLA, CEBOLLA, MANOJO Y MANTEQUILLA
OPCIÓN	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE	CEBAL CON LECHE
	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT	PLATO DE FRUITA CON YOGURT
HUEVO	HUEVO CON JAMÓN	HUEVO CON MORRÓN	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO CON CHORRO	HUEVO ESTELLADO	HUEVO CON TACOMA	HUEVO CON CEBOLLA Y MORRÓN	HUEVO DORCADO	HUEVO REVUELTO
FRUTA	MELÓN VALENCIANO	PIÑA EN ARANCO	MANARUA EN FLOR	PIATONOS CON CREMA	MANARUA ROSA	PAPAYA CON GRANADA	GUAYABA EN GROS	DURAZNOS	ARANCOS DE MELÓN VALENCIANO
BERBIA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO
	TE DE LIMÓN	TE DE MANZANILLA	TE DE AJAMATE	TE DE GUAYABA	TE DE HERABUENA	TE DE CAMELA	TE DE CAMELA	TE DE CAMELA	TE DE MANZANILLA
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
SALSA	SALSA RANCHERA	SALSA VERDE CON CILANTRO Y AGUACATE	SALSA ROSA	SALSA AMBERA	SALSA VERDE COCIDA		SALSA ROSA	SALSA CUPUPAMA DE AJAMATE Y TONCHIL	ADREZADO CHIMCHURRI
COMPLEMENTO	TORTILLA	BOLELO	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	SALSA PICO DE GALLO	CUERNITO MINE
	BOLELO	GALLITA SALADA	QUESO FRESCO DESMORONADO	BOLELO	BOLELO	BOLELO	BOLELO		

COLACIÓN									
PATIÓN ALIMENTICIO	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9
PLATO FUERTE	FRUITAS DE POLLO Y QUESO	TORTA DE MANARUA CON AGUACATE	BAGUETTE HAWAIIANO JAMÓN, QUESO ASADO Y PISA AGUACATE	TORNILLO EN SALSA DE Jitomate y PAMBALONOS CON JAMÓN DE POLLO Y PASTA DE QUESO	ENSALADA CON ESPINACA, LECHUGA, TRICADA, CEBOLLA, PIMIENTO, MANARUA DE RES EMPANADO CON QUESO	HAMBURGUESA DE TILAPIA EMPANADO CON QUESO	BAGUETTE DE PANAL ASADO CON CHAMPAGNES Y MORRÓN	FRUITAS CON JAMÓN DE MANARUA DE RES	ATIPAL HUEVO CON CURRO DE QUESO ASADO, CEBOLLA Y MANTIQUELLA
GUARNICIÓN	LECHUGA REFINADA, GROS DE Jitomate y CEBOLLA	LECHUGA REFINADA, GROS DE Jitomate y CEBOLLA	ESPINACA TRICADA CON CURRO DE Jitomate, CEBOLLA Y PISA	ACAMA Y PIPINO EN BATÓN	LECHUGA REFINADA, GROS DE Jitomate y CEBOLLA	LECHUGA REFINADA, GROS DE Jitomate y CEBOLLA	ESPINACA Y LECHUGA REFINADA CON CURRO DE MANGO Y PANAL, NUESTRO CEBOLLA	LECHUGA REFINADA, GROS DE Jitomate y CEBOLLA	ENSALADA DE TRES LECHUGAS CON PIMIENTO
COMPLEMENTO	JALAPITOS EN VINAGRE	JALAPITOS EN VINAGRE	JALAPITOS EN VINAGRE	ADREZADO CEBAR	SALSA CUPUP	SALSA CUPUP	ADREZADO DULCE	CREMA	ADREZADO CHIMCHURRI
	SALSA VERDE	SALSA VERDE	ADREZADO CHUPITILE	GALLITAS HAWAIIANAS	JALAPITOS EN VINAGRE	JALAPITOS EN VINAGRE		SALSA VERDE CON CILANTRO	GALLITAS HAWAIIANAS
FRUTA	MANARUA	PIÑA	TONCHIL	MANARUA	DURAZNO	MELÓN CHINO	UVA MORADA	CURROS DE MANARUA CON FRESA	CEBOLLA ROSA Y AMARILLA
LECHE O YOGURT	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PISA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR JAMÓN	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR MANARUA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR DORAZNO	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR MANGO	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PISA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR DORAZNO	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PISA
AGUA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA

Firma del Representante Legal

NOTA: TODA LA LECHE ES DESLACTOSADA LIGHT

DIETA PARA PERSONAL Y RECORDOS Y MAMU CONSIDERO							
DEBUTANO							
	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15	MENÚ 16
PATRON ALIMENTICIO	PLACILLO DE RES CON ZANAHORIA Y PAPA	POLLO EN SALSA MORITA	ENTOMATADAS DE QUESO FRESCO	CEPAS DE RAMAS CON QUESO	TORTA TABLERA DE BISTEC (CEBOLLA, CHAYOTE)	PAITAS DE BISTEC DE CORDERO CON PASTORAL Y CEBOLLA	CURDS DE POLLO A LA JARDINERA
HUEVO	HUEVOS BANCHEOS	HUEVOS DIVORCADOS	HUEVO CON CHOROZO	HUEVO REVUELTO	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO CON ZANAHORIA EN CUARTOS	OMLETTE DE PAMELA
OPCION	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE	CEFEAL CON LECHE
FRIOLES	FRIOLES MACHACADOS	FRIOLES CHARRROS	FRIOLES CON RAMA DE SERRANO Y CEBOLLA	FRIOLES MACHACADOS (NO FRIEN)	FRIOLES DE LA OLLA	FRIOLES BANCHEOS	FRIOLES DE LA OLLA
FRUTA	PERA EN CREMAS CON MIEL	SANDIA	PAPAYA	FRESAS	MELON CON PAPA	DURAZNO ENTERO	SANDIA CON PAPA
GUARNICIÓN	CAJAMICITAS A LA MEXICANA	PAPA Y ZANAHORIA SALTADA EN BASTÓN	LECHUGA REFRIGADA CON SERRANO, JAMÓN Y CEBOLLA	COLIFLOR CON MORRÓN ROJO EN CURDS AL VAPOR	JAMÓN EN BASTON CON PIMIENTO EN MEDIA LUNA Y QUESO DE CORDÓN (EN JAGO DE LIMÓN)	CHAYOTE CON BROCOLI AL VAPOR	PIMIENTO CON JAMANA
JAGO	JAGO DE LIMA	JAGO DE NARANJA	JAGO DE ZANAHORIA	JAGO DE PAPA	JAGO DE MANZANA	JAGO DE LIMÓN	JAGO DE BETABEL
BEBIDA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO
	TE DE HERBAMATE	TE DE NARANJA	TE DE CANELA	TE DE MANZANA	TE DE LIMÓN	TE DE AZÚCAR	TE DE LIMÓN
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
COMPLEMENTO	MOJILLO	MOJILLO	MOJILLO	PAN DULCE	PAN DULCE	MOJILLO	PAN DULCE
	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE
SALSA	SALSA CROQUETE	SALSA DE CERE MORITA	SALSA ROSA	SALSA AMARILLA	SALSA ROSA	SALSA GUARILLA	SALSA VERDE
COMIDA							
PATRON ALIMENTICIO	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15	MENÚ 16
SOPA SECA	ARROZ ROJO	MACARRON CON QUESO EN MEDIA LUNA	ARROZ BLANCO CON LLOTE	CORITO CON CURDS DE MORRÓN ROJO	FRIGO CON TROCILOS DE ZANAHORIA, BROCOLI Y COLIFLOR	TALLARINES AL PESTO	PAPAS A LA MEXICANA
SOPA CALDOSA	CREMA DE GUANERO CON CROTONES	CONSUME DE RES	CAJOL TALLADO	CREMA DE PORCINO	SOPA DE LENTILAS	CONSUME DE PAPA CON LLOTE	CONSUME DE GUARANDÓ
PLATO FUERTE 1	ALBONDIGAS DE RES EN JIRONTE	POLLO VERDE CON POLLO	TRAPPA A LA DUELA	SALPICÓN DE RES	POLLO EN CREMA DE CROQUETE CON CHAMPAGNES EN TROZOS	TRIAS DE PISCADO EMPANIZADO	ARRACHERA MARINADA
PLATO FUERTE 2	CHILES RELLENOS DE PAMELA	MILANESA DE RES RELLENA DE QUESO Y CEBOLLA (EMPANIZADA)	POLLO DE CARNE CON VERDURAS	POLLO A LA JARDINERA	PESCADO A LA PARRILLA	PUNTAS DE RES A LA MEXICANA	CARNE DE CORDERO EN SALSA MORITA
OPCION	PECUGUA SALTADA CON PIMENTA	CARNE ASADA	PAITAS DE POLLO ASADO	CARNE ASADA MARINADA	PECUGUA DE POLLO ASADO	CARNE ASADA	PECUGUA AL AJO
GUARNICIÓN	ZANAHORIA Y CHAMPAGNE A LA MANITUELLA	LECHUGA REFRIGADA, CEBOLLA EN CURDS, KAKAO EN MEDIA LUNA, QUESO	CHAMPAGNES, ESPINACAS Y CEBOLLA AL VAPOR	HOPALES A LA MEXICANA	ZANAHORIA, CHAYOTE Y PAPA EN BASTON AL VAPOR	LECHUGA Y ESPINACA REFRIGADA, CHAMPAGNE Y ARRAJONES	HOPALES A LA MEXICANA CON SERRANO
POSTRE	TARTA DE MANZANA	CARLOTA DE FREJA	PAPA EN ARROZ CON PEPITAS DE MELÓN	PLATANOS CON CREMA Y CANELA	MANGO CON YOGURT NATURAL	COSTEL (LIMA, NARANJA Y TORONJA EN CURDS SIN PIEL)	GELATINA DE FREJA (CON FREJA NATURAL)
AGUA	AGUA DE LIMA	AGUA DE CHA	AGUA DE ARROZ	AGUA DE SANDIA	AGUA DE ANONA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE PEPINO
COMPLEMENTO	TORTILLA	TOSTADAS	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
		AGUACATE		GALLITOS SALADOS	MOJILLO		
SALSA	SALSA ROSA	SALSA DE TOMATE	SALSA VERDE	SALSA MEXICANA	SALSA AMARILLA	SALSA VERDE COCIDA	SALSA ROSA

Firma del Representante Legal

[Handwritten signatures and initials]

HOSPITAL GENERAL LEÓN

		DIETA PARA PERSONAS Y RECARGOS Y DIABETES CASUAL									
		CENA									
PATRON ALIMENTICIO	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
PLATO FUERTE	TACOS DORADOS DE PAPA CON CHAMPIGNON, POCOA CREMA Y MANTENIDA	ENSALADA DE POLLO CON QUESO CHAMPIGNON, POCOA CREMA Y MANTENIDA	BARBISCO DE BISTEC DE RES EN SALSA VERDE	MOLLETTA DE QUESO PANAMA Y FIDEOS	ENCHILADAS BONDAS DE QUESO POCO	PAJITAS DE POLLO CON LUTY Y JAMON EN PIEL	CHOCOLATES DE ATUN CON PAPA				
GUARNICION	LECHUGA TRICOLOR, Jitomate y CEBOLLA EN CURSOS		PICO DE GALLO CON RITPOLLO Y LECHUGA TRICOLOR	SALSA PICO DE GALLO	LECHUGA TRICOLOR, Jitomate EN GARD, JARD DE CEBOLLA	ZANAHORIA Y ERBITA A LA MANTENIDA	LECHUGA TRICOLOR, Jitomate y CEBOLLA EN CURSOS				
OPCION	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE	CEREA CON LECHE				
	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT				
HUEVO	HUEVO CON JAMON	HUEVO CON MONTAÑON ROJO Y CEBOLLA	HUEVO A LA AMERICANA	HUEVO CON TORTILLA EN TOSTADO	OMLETTE DE CHAMPIGNON	HUEVO DORADOS	HUEVO CON JAMON				
FRUTA	SANCHO	FRESAS CON CREMA	MARMALA EN CURSOS CON CHILE TUNA	GUAYABA EN GARDOS	UVA EN FLOR	MELON	DURAZNO				
BEBIDA	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO	CAFE NEGRO				
	TE DE JAMON	TE DE GUAYABA	TE DE HIERBABUENA	TE DE MANZANA	TE DE CAMELA	TE DE LIMON	TE DE MANZANA				
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE				
SALSA	SALSA ROSA	ADREZO	SALSA ROSA	SALSA VERDE	MADE DE JALAPENO EN VINAGRE	SALSA ABBESA	PICO DE GALLO CON SERRANO				
COMPLEMENTO	CREMA	GALLETAS SALADA	CREMA	CREMA	CREMA	TORTILLA	GALLETAS MARMALA				

		COLOACION									
		CENA									
PATRON ALIMENTICIO	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20
PLATO FUERTE	HAMBURGUESAS DE RES CON QUESO AMARILLO	ENSALADA CESA CON POLLO Y CEBOLLOS	ENSALADA DE POLLO DESHERRADO CON CHAMPIGNON, ZANAHORIA, LUTY, CHAMPIGNON Y LECHUGA CON CREMA	CLUB SANDWICH INTEGRAL DE MANEJA DE CEBOLLO EMPANADO (POCO CREMA Y MANTENIDA)	TORTA JAGUERA DE BISTEC DE RES CON QUESO GRATINADO (EN MANEJA)	PAJITAS DE POLLO CON LUTY, CEBOLLA, PEPINO, SERRANO	SALPICON DE RES				
GUARNICION	LECHUGA TRICOLOR, GARDOS DE Jitomate y CEBOLLA EN CURSOS A LA FRANCESA	TALLARIN CON CURSOS DE MANEJA ROSO Y VERDE	BASTONES DE JICAMA, PEPINO Y ZANAHORIA	PEPINO EN RODAJAS	PEPINO EN BASTON CON PEPINO CEBOLLA (EN JARD DE LIMON)	BASTONES DE JICAMA CON BETABEL	ZANAHORIA Y BETABEL MALLADOS				
COMPLEMENTO	SALSA CATSUP	LIMON	JALAPENOS EN VINAGRE	JALAPENOS EN VINAGRE	CEBOLLA, CILANTRO, SERRANO JARD	GALLETAS MALLADAS	JALAPENOS EN VINAGRE				
	JALAPENOS EN VINAGRE	PECANTE	LIMON Y SOBRES	LIMON Y SOBRES	SALSA TACUERA		GALLETAS SALADAS				
FRUTA	PAPAYA	FRESAS CON GARDOS DE GUAYABA	DURAZNO	MANZANA ROSA	PELA	PIÑA EN CURSOS	UVA CON MELON CHINO				
LECHE O YOGURT	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR MANZANA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PELA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR DURAZNO	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PELA				
AGUA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA				

Firma del Representante Legal

NOTA: TODA LA LECHE ES DESLACTOSADA LIGHT

DIETA PARA PERSONAL Y BECARIO Y MAMA CANGUERO					
DESCUENTO					
	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
PATRÓN ALIMENTICIO					
PLATO FUERTE	PIERNA Y MUSLO DE POLLO A LA MARIANA	QUEBACILLAS (DE MAMA) DE PICADILLO CON HOPALISCO Y CHAMPIÑONES	CHILANQUES RINDOS CON POLLO	SOPES DE PICADILLO CON QUESO FRESCO Y LECHEA MARIANA	CURRO DE CERDO EN SALSA MORITA
HUVO	HUEVOS DORADOS	HUVO A LA MEXICANA	OMLETTE DE CHAMPIÑONES	HUVO REVUELTO	HUVO CON JAMÓN
OPCIÓN	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE
FRUITS	FRUITES CHAMOS	FRUITES MACHACADOS	FRUITES REFITOS CON QUESO FRESCO	FRUITES CON SERRANO, CEBOLLA Y QUESO	FRUITES DE LA OLLA
FRUTA	MARIANA	MELÓN CHINO	PAPAYA	PIÑA EN GROS CON MIEL	SANDIA
GUARNICIÓN	ESOTES A LA MEXICANA	LECHUGA BETTADA, GROS DE TOMATE Y AROS DE CEBOLLA	ZANAHORIA Y CHAYOTE A LA MANTEQUILLA	ENSALADA VERDE	ACELUGAS FACBOLADAS AL VAPOR
JUGO	JUGO DE ZANAHORIA	JUGO VERDE	JUGO DE MARIANA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE BETAMEL
BEBIDA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO
	TE DE HERBAMATE	TE DE MARIANO	TE DE CAMELA	TE DE MANDARINA	TE DE LIMÓN
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
COMPLEMENTO	PAN DULCE	MOJILLO	MOJILLO	PAN DULCE	PAN DULCE
SALA	SALA MANCHERA	SALA ROSA	MAAS DE JALAPÓN EN VINAGRE	SALA DE CHILE MORITA	SALA ARRERA
COMEDOR					
PATRÓN ALIMENTICIO	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
SOPA SECA	ESPAGUETI POMODORO	ARROZ BLANCO CON CHAYOTE EN CUBITOS	CORITO CON POCA CREMA, CURROS DE JAMÓN Y PIÑA	PIUMA A LA POSLANA	ARROZ ROJO
SOPA CALDOSA	SOPA DE LOTE	CAJADO DE CAMARÓN	CEPENA DE LOTE	FRUITES DE LA OLLA	CAJADO DE RES CON VERDURAS
PLATO FUERTE 1	COSTILLA DE CERDO A LA BBO	MOLE DE OLLA	PESCADO EMPANIZADO	PODZOLE RUDO DE CERDO	MOLE CON PIERNA Y MUSLO
PLATO FUERTE 2	CAJADO DE PESCADO CON ZANAHORIA, CHAYOTE Y LOTE	PANELA ASADA EN SALSA VERDE	ALBONDIGAS DE POLLO CON ARROZ	ALAMBRE DE RES CON MORRÓN Y QUESO GRATTADO	CHILES RELLENOS DE PICADILLO Y PANELA
OPCIÓN	CARNE ASADA	FAJITAS DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE MARINADA	POLLO AL OREGANO	ARRACHERA MARINADA
GUARNICIÓN	CALAMACITAS A LA MANTEQUILLA	VERDURAS CALIFORNIA	CONFITUR Y LOTE A LA MEXICANA	VERDURAS CALIFORNIA	CHAYOTE Y CONFITUR A LA MANTEQUILLA
POSTRE	GUAYABA EN GROS CON PASTAS	ENSALADA DE MANDARINA, ZANAHORIA RALLADA, PIÑA, PIÑA, LECHEA Y CEMERA	ONILAS CON CARTEA	CARLITA DE LIMÓN	FRESAS CON CREMA
AGUA	AGUA DE HORECHATA	AGUA DE CHIA	AGUA DE ANINA	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE JAMACA
COMPLEMENTO	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA
SALA	SALA DE CHILE MORITA	SALA ARRERA	SALA PICO DE GALLO	SALA MANCHERA	SALA TAQUERA

Firma del Representante Legal

Handwritten signatures and initials.

HOSPITAL GENERAL LEÓN

	DÍA PARA PERSONAL Y RECAUDOS Y BARRAS CASERO				
	CEJA	CEJA	CEJA	CEJA	CEJA
PATRON ALIMENTICIO	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
PLATO FUERTE	BISTEC DE RES EN SALSA ROJA	TIRSA DE POLLO	CERDO EN SALSA VERDE	SACROZONZADA CON JAMÓN	PANZAS DE QUESO FRESCO CON PASTO DE MANZANA DE RES
GUARNICIÓN	CODITO A LA MANTISQUILLA	ZANAHORIA Y JICAMA BALLEADA CON LIMÓN Y CHILE TAJIN	ESPAGUETTI POMODORO	PIRRI EN REBANADAS CON BASTON CORTO DE JICAMA	PIJAMA AL CILANTRO
OPCIÓN	CERVAL CON LECHE	CERVAL CON LECHE	CERVAL CON LECHE	CERVAL CON LECHE	CERVAL CON LECHE
	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT
PIRRI	HUEVO REVUELTO	HUEVO CON MANZANA ROJA Y CEBOLLA	HUEVO A LA MEXICANA	HUEVO CON PORLANO	OMLETTE DE CHAMPIGNON
FRUTA	UVA VERDE	PAPAYA	LIMA EN FLOR	PÉJA EN ABANICO	GUAYABA
BEBIDA	Café Negro	Café Negro	Café Negro	Café Negro	Café Negro
	TE DE JAMAMET	TE DE GUAYABA	TE DE HERMANABITA	TE DE MANABO	TE DE CAMELA
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE
SALSA		SALSA VERDE		SAAS DE JALAPENO EN VINAGRE	ADREZO
COMPLEMENTO	TORTILLA	TOSTADAS	TORTILLA	SALSA PICO DE GALLO	GALLITAS SALADAS
	ROLLO			SALSA CATSUP	

	COLOCACION				
	CEJA	CEJA	CEJA	CEJA	CEJA
PATRON ALIMENTICIO	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
PLATO FUERTE	MOLETES DE FRIOLO CON QUESO GRATINADO (2)	BAGUETTE DE QUESO FRESCO CON CHORIZO CON LECHE, JIRONTE Y CEBOLLA	CUERNO DE MANANSA DE POLLO ASADO (CON CEBAMA, JIRONTE, CEBOLLA, LICHUZA)	ESPAGUETTI CON CEBAMA, CUBOS DE QUESO PANELA, JAMÓN	HAMBURGUESA MAXI TIERRA (CON CEBOLLA, QUESO, JIRONTE, CEBOLLA)
GUARNICIÓN	BASTON CORTO DE JICAMA Y ZANAHORIA, LIMÓN Y CHILE TAJIN	MEDALLONES DE JICAMA	PIRRI EN BASTON CORTO EN CAMA DE ZANAHORIA BALLEADA	BRÓCOLI CON ZANAHORIA A LA MONTESILLA	PANAS A LA FRANCESA
COMPLEMENTO	SALSA PICO DE GALLO	TAJIN Y LIMÓN	JALAPENOS EN VINAGRE	JALAPENOS EN VINAGRE	SALSA CATSUP
FRUTA			LIMÓN Y SOBRES	GALLITAS SALADAS	JALAPENOS EN VINAGRE
LECHE O YOGURT	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR MANZANA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR PESA	YOGURT BATIDO DE 150 ML SABOR NATURAL
AGUA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA

Forma del Representante Legal

NOTA: TODA LA LECHE ES DESLACTOSADA LIGHT

PATRÓN ALIMENTICIO PLATO FUERTE	DIETA PARA PERSONAL Y RECAUDISTAS MAMÁ CANGURO									
	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25	MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30	
OPCIÓN	ENFRIOLADAS CON QUESO FRESCO	TACOS DE BISTEC Y PASTOR	CHIAQUIL CON POLLO Y QUESO EN SALSA DE CHIPOTLE	BISTEC CON PAPAS EN SALSA ROJA	TACOS GUARDADOS DE PREGUADO, GUAYAS Y FRUTAS	CLUB SANDWICH JAMÓN Y QUESO JAMONERO	BURRITOS DE CARRO PORKBAST Y POLLO A LA MEXICANA	ENCHILADAS MINERAS (PAPAS Y QUESO FRESCO)	CHULETA DE CERDO A LA MEXICANA	
OPCIÓN	HUEVO AL ALBAILL	HUEVO EN SALSA DE Jitomate	HUEVO RANCHERO	OMLETTE DE JAMÓN Y MONDÓN	HUEVO DORADO	HUEVO CON TACHO	OMLETTE CON QUESO	HUEVO ESTELLADO	HUEVO CON MORCÓN	
OPCIÓN	ANTENA CON FRUTA Y LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	
OPCIÓN	FRUTOS CON CHORIZO	FRUTOS DE LA OLLA CON CLAVITO, CEBOLLA Y CHILE SEBANDO	FRUTOS REFINITOS	FRUTOS CON TACHO	FRUTOS A LA MEXICANA	FRUTOS Y RITOS CON CHILE SECO	FRUTOS CHARRROS	FRUTOS COCIDOS	FRUTOS REFINITOS	
OPCIÓN	FRUTA	SANDIA EN AMARCO	PIÑA	GUAYABA	PERAS	DURAZNO	UVAS	PASTANOS CON CEREAL Y LECHE	MANZANA ROJA Y GOLDEN	
OPCIÓN	GUARNICIÓN	Zanahoria cruda								
OPCIÓN	JUGO	JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA	JUGO DE NARANJA	JUGO DE TONDA	JUGO DE BETABEL	JUGO DE ZANAHORIA	JUGO DE LIMA	JUGO DE NARANJA	JUGO DE BETABEL	
OPCIÓN	BEBIDA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	
OPCIÓN	TE DE CANELA	TE DE MANZANA	TE DE INDIANITA	TE DE INDIANITA	TE DE MANZANA	TE DE ANÍS	TE DE GUAYABA	TE DE MANZANA	TE DE MANZANA	
OPCIÓN	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE CON VAINILLA	LECHE	
OPCIÓN	TORTILLA	TORTILLA	MOJILLO REBANADO	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	
OPCIÓN	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	BRINLO	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	PAN DULCE	
OPCIÓN	SALSA ROJA	SALSA TAJUEBA	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA TAJUEBA	SALSA DE CHIPOTLE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA ROJA	
CONSEJO										
PATRÓN ALIMENTICIO	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25	MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30	
OPCIÓN	MACARRONES AL BUENO	GRATIN DE PAPA	ESPAGUETTI ALFREDO	ARROZ CANARIO CON PERIL	CODITO POMODORO	TORNILLO PORLANO	PURE DE PAPA	ARROZ BOLD CON CHICHARROS	ESPAGUETTI AL FREJOL	
OPCIÓN	CONGOMAR CON ARROZ Y VERDURAS	SOPA DE FIDEO	SOPA DE LENTE	CREMA DE PORLANO	SOPA DE LENTILLAS	SOPA DE CHAYOTE	CREMA DE CHILE GUINDO	SOPA AZTECA	SOPA DE VERDURAS	
OPCIÓN	POLLO EN CUBITOS EN SALSA CHIPOTLE	RES EN CHILE PASILLA	PECUÑA AGUADA A LA LIMÓN PIPER	PESCADO EN CABLEJO DE Jitomate	BISTEC EN SALSA VERDE	ARRACHERA EN CABLEJO	ALAMBRE DE CARNES FRÍAS Y BISTEC	MILANESA DE CERDO ADOBADA Y EMPANADADA	MARQUE DE POLLO	
OPCIÓN	COSTILLA DE CERDO AL HORNO CON MIEL	PESCADO AL HORNO CON MANTIQUELLA Y ESPECIAS	ROLLOS DE BISTEC RELLENOS DE ZANAHORIA Y CHAYOTE EN Jitomate	POLLO ASADO	CHULETA DE CERDO CON CHIPOTLE	TORTILLAS DE CARNE EMPANADAS CON CABLEJO DE Jitomate	RES EN CHIPOTLE	PESCADO AL AJO Y VERDURAS	DESHEBRADA CON PAPAS Y CABLEJO DE TOMATE	
OPCIÓN	MOLIDA DE RES CON VERDURAS	PANELA CON SALSA MORITA	CERDO EN SALSA VERDE	ENSALADA DE ATUN	PASTAS DE POLLO EN CABLEJO	CERVICHE DE SOYA	PANELA AGUA	ENSALADA CEMAR	CERVICHE DE PESCADO	
OPCIÓN	CALABACITAS EN CABLEJO	BRACOLI Y PAPIITOS SALTEADOS	COUFLOR	ZANAHORIA SALTEADA	CALABACITA COCIDA	CHAYOTE	HOPALES GUARDADOS CON CHILE SECO	ENSALADA DE LECUÑA CON CAMPESINOS Y PASTOR	BRACOLI Y COUFLOR	
OPCIÓN	GELATINA DE FRUTAS	COCTEL DE NARANJA, GUAYABA, PIÑA Y DORADO	BASTONES DE HIGUALDE Y MERMELADA	MANZANAS ROJAS Y GOLDEN	ARROZ CON LECHE Y MIEL EN CABLEJO	PIÑA	GALLITA ALEMANA	PIE DE PIERA FRO	MELON	
OPCIÓN	AGUA DE SANDIA	AGUA DE ALUJA CON LIMÓN	AGUA DE PAPAYA	AGUA DE JAMACA	AGUA DE LIMÓN	NARANJADA	AGUA DE ANENA	AGUA DE HORCATA	AGUA DE HORCATA	
OPCIÓN	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	
OPCIÓN	SALSA VERDE	SALSA DE CHILE CASCABEL	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE	SALSA MANCHA	

Firma del Representante Legal

[Handwritten signature and initials]

PATRÓN ALIMENTICIO	DIETA PARA PERSONAL Y RECAUDOS Y FARMACIA CANGUERO									
	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25	MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30	
PLATO FUERTE	CLUB SANDWICH POLLO, JAMÓN "QUESO AMARILLO"	POLLO A LA CORONA BLU (JAMÓN Y QUESO)	EMPANADAS DE AJONJONI CON CHIPOTLE	HOT DOGS	TORTA DE MANEJADA	SHRIMP COOKED DE JAMÓN	POLLO EN SALSA DE TOMATE CON PAPA	PIZZA DE CARNE FRÍAS	GORDITAS DE BAJAS CON POLLO	
GUARNICIÓN	ENSALADA DE LECHUGA CON ZANAHORIA RALP	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA, CUBOS DE QUESO Y ALMENDRAS TOSTADAS	JICAMA RALLADA Y LIMÓN	LECHUGA, Jitomate Y CEBOLLA	ZANAHORIA Y JICAMA RALLADA	LECHUGA CON PIMIENTOS DE COLORES	GUANABANA CON LECHE	PIPIÑO EN BASTONES	ZANAHORIA Y COUS-COUS COCIDA	
OPCIÓN	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	CEREAL CON LECHE	
	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	PLATO DE FRUTA CON YOGURT	
BEBIDO	HUEVO CON NOPALES Y CHILE SECO	HUEVO CON CHILE SERBANO	HUEVO A LA AMERICANA	HUEVO REVUELTO	HUEVO ESTRELLADO	HUEVO EN SALSA VERDE	HUEVO CON CHILE SERBANO CON CEBOLLA	HUEVO REVUELTO	HUEVO ESTRELLADO CON SALSA DE TOMATE	
FRUTA	PIÑA CON MIEL	MANZANA ROJA	PAPAYA	FRESAS CON CREMA	MANZANA DORADA	SANDÍA	GUAYABA	MANZANA ROJA	PIÑA	
BEBIDA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	
	TE DE JAMACA	TE DE MANEJADA	TE DE MANEJADA	TE DE LIMÓN	TE DE JEREBERINATA	TE DE MANEJADA CON CANELA	TE DE LIMÓN	TE DE JAMÓN	TE DE MANEJADA	
	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	LECHE	
SALSA	SALSA DE CHIPOTLE	ADIBESO DULCE	SALSA CHIMICHURRI	SALSA CHIMICHURRI	GUACAMOLE	CHILES SALPÍDRICOS		SALSA CHIMICHURRI	SALSA VERDE	
	PAPAS FRÍAS	REMANADAS DE BAGUETTE	PAÑ DE CAJA			GALLITAS MARÍAS	BOLEDO			
COMPLEMENTO	SALSA LATHUP	SALSA TRES CHILES (ANCHO, GUANAJO Y PASILLA)			SALSA VERDE	SALSA ROJA	SALSA VERDE			

PATRÓN ALIMENTICIO	COLACIÓN									
	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25	MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30	
PLATO FUERTE	ALITAS ASADAS	CANELONES DE CARNE	ENSALADA DE LECHUGA CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y BOMBAY (QUESO PANELA EMPANADO Y FREDO)	PANINO DE ABRACHERA	TOSTADA DE LIMÓN EN SALSA DE TOMATE	QUESADILLAS FREITAS DE MEXICA	BURRITOS DE TINGA DE POLLO	ATUN A LA MEXICANA CON PEPINO Y ZANAHORIA RALLADA	CHIMICHANGAS DE POLLO EN CHIPOTLE	
GUARNICIÓN	JICAMA, PEPINO Y AJO	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y JAMÓN	PEPINO Y ZANAHORIA RALLADO	ENSALADA DE LECHUGA CON JICAMA RALLADA	LECHUGA ATOMATÉ Y CEBOLLA	PEPINO CON TAJIN Y LIMÓN	ZANAHORIA Y JICAMA RALLADA	JICAMA EN CURLOS	PEPINO EN CURLOS CON LIMÓN Y TAJIN	
COMPLEMENTO	DIP DE QUESO	SALSA VERDE	ADREZADO MEXICANO	SALSA CHIMICHURRI	SALSA DE TOMATE	SALSA DE TOMATE	CHILES TONACADOS	CHILES JALAPEÑOS	SALSA VERDE	
FRUTA	BOLETO REBANADO		GALLETAS SALINAS					GALLETAS HIRANARIAS		
	MELÓN	GUAYABA EN CURLOS	PAPIAYA EN ARABANCO	GELATINA DE DURAZNO	MANGO	NARANJA	PIÑA	DURAZNO	GUAYABA	
LECHE O YOGURT	GELATINA EN CURLOS CON CREMA, LECHERA, CANELA Y MANGONDO	YOGURT BATIDO DE 150 ML SAVOR	ENSALADA DE MANZANA YOGURT Y CAFÉ	YOGURT BATIDO DE SABORES	YOGURT BATIDO DE SABORES	YOGURT BATIDO DE SABORES	YOGURT BATIDO DE SABORES	YOGURT BATIDO DE SABORES	YOGURT BATIDO DE SABORES	
AGUA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	AGUA NATURAL EMBOTELLADA	

Firma del Representante Legal



Anexo I.XVI

Cuadro Básico de Alimentos para la elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG.

Dirección General de Servicios de Salud.

Coordinación de Nutrición hospitalaria



Handwritten initials and a checkmark.

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

***USAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS USOS Y COSTUMBRES DE LA LOCALIDAD, ASÍ COMO AL CALENDARIO DE FRUTAS Y VERDURAS.**

1.- VERDURAS

#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA
1	ACELGAS	1/2 TAZA	SP	26	CORAZÓN DE LECHUGA	1 PIEZA	SP
2	AGUACATE	1 1/3 PZA	SP	27	EJOTE	1/2 TAZA	SP
3	AJO	SD	SP	28	EPAZOTE	SD	SP
4	APIO	1 TAZA	SP	29	ESPINACAS	1/2 TAZA	SP
5	BERROS	2 TAZAS	SP	30	FLOR DE CALABAZA	4 TAZAS	SP
6	BERENJENA	1 PZA	SP	31	GERMINADOS	1/3 TAZA	SP
7	BETABEL	1/2 TAZA	SP	32	HOJA DE PLÁTANO		SP
8	BRÓCOLI	1/2 TAZA	SP	33	HUITLACOCHÉ	1/3 TAZA	SP
9	CALABAZA	1/2 TAZA	SP	34	JÍCAMA	1/2 TAZA	SP
10	CALABAZA DE CASTILLA	1/2 TAZA	SP	35	JITOMATE	1 PIEZA	SP
11	CALABAZA ITALIANA	1 PIEZA	SP	36	LECHUGA OREJONA	3 TAZAS	SP
12	CEBOLLA	1/2 TAZA	SP	37	LECHUGA ROMANA	2 TAZAS	SP
13	CEBOLLA MORADA	1/2 TAZA	SP	38	LECHUGA SANGRÍA	3 TAZAS	SP
14	CHAMPIÑONES	1/2 TAZA	SP	39	NOPAL	2 PIEZAS	SP
15	CHAYOTE	1/2 TAZA	SP	40	PEPINO	2 TAZAS	SP
16	CHICHARO	SD	SP	41	PEREJIL	1 TAZA	SP
17	CHILE GÜERO	2 PIEZAS	SP	42	PIMIENTO MORRÓN	1 PIEZA	SP
18	CHILE HABANERO	5 PIEZAS	SP	43	PORO CRUDO	1/4 TAZA	SP
19	CHILE JALAPEÑO	6 PIEZAS	SP	44	RÁBANOS	1 TAZA	SP
20	CHILE POBLANO	1/2 PIEZA	SP	45	ROMERITOS	100 GR	SP
21	CHILE SERRANO	6 PIEZAS	SP	46	SETAS	1 TAZA	SP
22	CILANTRO	2 TAZAS	SP	47	TOMATE VERDE	5 PIEZAS	SP
23	COL BLANCA	1/2 PIEZA	SP	48	VERDOLAGAS	1 TAZA	SP
24	COL MORADA	1/2 PIEZA	SP	49	XOCONOSTLE	3 PIEZAS	SP
25	COLIFLOR	1 TAZA	SP	50	ZANAHORIA	1/2 TAZA	SP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

CHILES SECOS							
#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA
1	CHILE ANCHO SECO	110 GR	SP	5	CHILE MORITA	7 GR	SP
2	CHILE CHIPOTLE	2 PIEZAS	SP	6	CHILE MULATO (ANCHO NEGRO)	8 GR	SP
3	CHILE DE ARBOL SECO	4 PIEZAS	SP	7	CHILE PASILLA (NEGRO)	2 PIEZAS	SP
4	CHILE GUAJILLO	110 GR	SP	8	CHILE PUYA	2 PIEZAS	SP

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA. (SOPERA): 10 ML

CDITA. (CAFETERA): 5ML

2.- FRUTAS

#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA
1	ARÁNDANOS DESHIDRATADOS	1/2 TAZA	SP	28	MANZANA VERDE	1/ PIEZA	SP
2	ARÁNDANOS FRESCOS	1 1/2 TAZA	SP	29	MELÓN CHINO	1 TAZA	SP
3	BLUEBERRIES	3/4 TAZA	SP	30	MELÓN VALENCIANO	1 TAZA	SP
4	BORRACHITA/ GUAMICHA	SD	SP	31	MEMBRILLO	1 PIEZA	SP
5	CAÑA DE AZÚCAR	250 GR	SP	32	NARANJA	2 PIEZAS	SP
6	CARAMBOLA	1 1/2 PIEZA	SP	33	PAPAYA AMARILLA	1 TAZA	SP
7	CHIRIMOYA	1/3 PIEZA	SP	34	PAPAYA MARADOL	1 TAZA	SP
8	CIRUELA AMARILLA	3 PIEZAS	SP	35	PASAS	10 PIEZAS	
9	CIRUELA PASA	7 PIEZAS	SP	36	PERA MANTEQUILLA	1/2 PIEZA	SP
10	CIRUELA ROJA	3 PIEZAS	SP	37	PERA SAN JUAN	2 PIEZAS	SP
11	DURAZNO	2 PIEZAS	SP	38	PIÑA CAYENA	3/4 PIEZA	SP
12	FRAMBUESA	1 TAZA	SP	39	PIÑA ESMERALDA	3/4 PIEZA	SP
13	FRESA	17 PIEZAS	SP	40	PITAYA	2 PIEZAS	SP
14	GUANABANA	1 PIEZA	SP	41	PLÁTANO DOMINICO	3 PIEZAS	SP
15	GUAYABA	2 PIEZAS	SP	42	PLÁTANO MACHO	1/4 PIEZA	SP
16	KIWI	1 1/2 PIEZA	SP	43	PLÁTANO TABASCO	1/2 PIEZA	SP
17	LIMA	3 PIEZAS	SP	44	SANDÍA	1 TAZA	SP
18	LIMÓN AGRIO	4 PIEZAS	SP	45	TAMARINDO	11/4 TAZA	SP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

19	LIMÓN REAL	4 PIEZA	SP	46	TEJOCOTE	2 PIEZAS	SP
20	MANDARINA	2 PIEZAS	SP	47	TORONJA	1 PIEZA	SP
21	MANGO ATAULFO	1/2 PIEZAS	SP	48	TUNA	2 PIEZAS	SP
22	MANGO MANILA	1/2 PIEZA	SP	49	UVA GLOBO	1 TAZA	SP
23	MANGO PETACÓN	1/2 PIEZA	SP	50	UVA MORADA	1 TAZA	SP
24	MANZANA DELICIA	1 PIEZA	SP	51	UVA VERDE	1 TAZA	SP
25	MANZANA GALA	1 PIEZA	SP	52	ZAPOTE NEGRO	1/2 TAZA	SP
26	MANZANA GOLDEN	1 PIEZA	SP				

USAR PRODUCTOS DE LA REGIÓN DEL PAÍS Y DE TEMPORADA.

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

3.- CEREALES Y TUBÉRCULOS

#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	AMARANTO	3 CDAS	SP	31	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	2 1/2 CDAS	AP
2	ARROZ	1/4 TAZA	SP	32	HARINA DE MAÍZ PARA ATOLE	2 CDAS	AP
3	AVENA	3/4 TAZA	SP	33	HARINA DE TRIGO	2 1/2 CDAS	AP
4	BAGUETTE	½ PZA	AP	34	HARINA PARA HOT CAKES	2 CDAS	AP
5	BARRA AMARANTO	1/4 TAZA	AP	35	HARINA PARA PASTEL	2 CDAS	AU
6	BARRA INTEGRAL	1 RACIÒN	AP	36	HOJALDRE		AP
7	BARRA MULTIGRANO	2 RACIONES	AU	37	HOT CAKES	3/4 PIEZA	AU
8	BIMBOLLOS	1/3 PIEZA	AU	38	MAÍZ POZOLERO	1/3 TAZA	AP
9	BOLILLO/TELERÁ	1/3 PIEZA	AP	39	MEDIAS NOCHES	1/2 PIEZA	AU
10	CAMOTE	1/3 TAZA	SP	40	MIJO	1/3 TAZA	SP
11	CEREAL CON FIBRA (ALL BRAN)	1/2 TAZA	AU	41	MINI PIZZA	SD	AU
12	CEREAL DE CAJA, AVENA SIN AZÚCAR	1/3 TAZA	AU	42	PAN DE CAJA BLANCO	1 PIEZA	AU
13	CEREAL DE HOJUELAS DE MAÍZ SIN AZÚCAR	1/2 TAZA	AU	43	PAN DULCE VARIADO	1/3 PIEZA	AU
14	CEREAL DE HOJUELAS DE TRIGO INTEGRAL Y ARROZ	1/2 TAZA	AU	44	PAN INTEGRAL DE CAJA	1 PIEZA	AU

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

15	CEREAL DE HOJUELAS DE TRIGO Y MAÍZ	1/2 TAZA	AU	45	PAN TOSTADO	1 PIEZA	AU
16	CEREAL INFANTIL	1/2 TAZA	AU	46	PANQUE DE CHISPAS	1/2 REB	AU
17	CRUTONES PARA SOPA CREMA	1/2 TAZA	AU	47	PAPA BLANCA	1/2 PIEZA	SP
18	CUERNITO (PANADERÍA)	1/2 PIEZA	AU	48	PAPA CAMBRAY	5 PIEZAS	SP
19	CUERNOS DE DANÉS	1/2 TAZA	AU	49	PASTAS	1/2 TAZA	AU
20	DEDOS DE QUESO	30 GR	AU	50	ROSCA DE REYES	1/2 REB	AU
21	ELOTE NATURAL	1 1/2 PIEZA	AP	51	TAPIOCA	2 CDAS	SP
22	FÉCULA DE MAÍZ	2 CDAS	AP	52	TORTILLA DE MAÍZ	1 PIEZA	AP
23	FÉCULA DE MAÍZ DE SABORES	2 CDAS	AP	53	TORTILLA DE MAÍZ DE NOPAL	1 PIEZA	AP
24	GALLETA DE GRANOLA	1 1/2 PIEZA	AU	54	TORTILLAS DE HARINA	1 PIEZA	AU
25	GALLETAS HABANERAS	4 PIEZAS	AU	55	TORTILLAS DE HARINA INTEGRAL	1 PIEZA	AU
26	GALLETAS MARÍAS	5 PIEZAS	AU	56	TOSTADAS	1 1/2 PIEZA	AP
27	GALLETAS SALADAS	3 PIEZAS	AU	57	TOSTADAS HORNEADAS DE MAÍZ	1 PIEZA	AU
28	GRANOLA	2 CDAS	AP	58	TOTOPOS	25 GR	AP
29	HARINA DE ARROZ	2 CDAS	AP	59	TRIGO	1 1/2 CDA	SP
30	HARINA DE ARROZ	2 CDAS	AP				

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

4.- ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	ATÚN EN AGUA	1/3 LATA	SP	19	MILANESA DE POLLO	30 GR	SP
2	BISTEC DE CERDO	40 GR	SP	20	MOLIDA DE CERDO	30 GR	SP
3	BISTEC DE RES	30 GR	SP	21	MOLIDA DE POLLO	30 GR	SP
4	CHAMBARETE	40 GR	SP	22	MOLIDA DE RES	40 GR	SP
5	CHULETA CERDO NAT	1/2 PZA	SP	23	PECHUGA DE POLLO DESHUESADA	30 GR	SP
6	COSTILLA DE CERDO	50 GR	SP	24	POLLO EN PIEZAS	1 PIEZA	SP
7	DESHEBRADA DE CERDO	30 GR	SP	25	PULPA DE CERDO EN TROZO	40 GR	SP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

8	DESHEBRADA DE RES	30 GR	SP	26	PIERNA DE CERDO EN TROZO	40 GR	SP
9	DIEZMILLO DE RES			27	QUESO ASADERO	28 GR	SP
10	ESPINAZO DE CERDO	40 GR	SP	28	QUESO COTTAGE	3 CDAS	SP
11	FAJITAS DE POLLO	30 GR	SP	29	QUESO FRESCO (RANCHERO)	40 GR	SP
12	FAJITAS DE RES	35 GR	SP	30	QUESO MANCHEGO	25 GR	SP
13	FALDA DE RES	35 GR	SP	31	QUESO OAXACA	30 GR	AU
14	FILETE DE PESCADO	30 GR	SP	32	QUESO PANELA	40 GR	SP
15	HÍGADO DE POLLO	30 GR	SP	33	REQUESÓN	3 1/2 CDAS	SP
16	HUEVO	1 PIEZA	SP	34	SALCHICHA DE PAVO	1 PIEZA	AU
17	JAMÓN DE PAVO	2 REB	AU	35	TROCITOS DE RES	25 GR	SP
18	LOMO DE CERDO EN TROZO	40 GR	SP				

5.- LÁCTEOS							
#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	BEBIDA DE ALMENDRAS, ARROZ Y COCO	SD	AP	7	LECHE LIGHT	1 TAZA	AP
2	BEBIDA DE SOYA NATURAL	1 TAZA	SP	8	LECHE SEMIDESCREMADA	1 TAZA	SP
3	CREMA	1 CDA	AP	9	YOGURT CON PROBIÓTICOS	1.5 ENVASE	AU
4	LECHE DESLACTOSADA	1 TAZA	SP	10	YOGURT DE SABOR BATIDO BEBIBLE	250 GR	AU
5	LECHE ENTERA	1 TAZA	AP	11	YOGURT NATURAL SIN AZÚCAR AÑADIDA	1 TAZA	SP
6	LECHE EVAPORADA	1/2 TAZA	SP				

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

6.- Grasas							
#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	ACEITE CANOLA, CÁRTAMO	1 CDITA.	ICP	10	COCO RALLADO	9 GR	SP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

2	ACEITE DE AJONJOLÍ	1 CDITA	ICP	11	CREMA DE CACAHUATE	1 CDA	AU
3	ACEITE DE GIRASOL	1 CDITA	ICP	12	LINAZA	SD	ICP
4	ACEITE DE OLIVA	1 CDITA	ICP	13	MANTEQUILLA	1 CDITA	ICP
5	AJONJOLÍ	CDITA	ICP	14	MAYONESA	1 CDITA	AU
6	ALMENDRAS	10 PZAS	SP	15	NUEZ	3 PZAS	AP
7	CACAHUATES	14 PZA	SP	16	PEPITAS DE CALABAZA	12 GR	SP
8	CHÍA	5 CDITAS	ICP				
9	CHORIZO ESPECIAL	15GR	AP				

7.- Azúcares

#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	ATE	13 GR	AU	10	JUGO ENVASADO	1/3 TZA	AU
2	AZÚCAR	2 CDITAS	ICP	11	LECHE CONDENSADA	2 CDITAS	AU
3	AZÚCAR MORENA	3 CDITA	AP	12	MERMELADA	2 ½ CDITAS	AP
4	CAJETA	1 ½ CDITA	AP	13	MIEL DE ABEJA	2 CDITAS	SP
5	CHOCOLATE EN POLVO	4 CDITAS	AU	14	MIEL DE MAÍZ	2 CDITAS	AP
6	CHOCOLATE EN TABLETA (SIN AZÚCAR)	15 GR	AU	15	MIEL MAPLE	2 CDITAS	AP
7	GELATINA	1/3 TZA	AU	16	NIEVE DE LIMÓN	40 GR	AP
8	GOMITAS	4 PZAS	AU	17	PILONCILLO	10 GR	ICP
9	GRANILLO COLORES/CHOCOLATE	1 CDITA	AU	18	SALSA CATSUP	2 CDAS	AU
				19	Crema de avellana con cacahuete	1 CDA	AU

8.- Leguminosas

#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÒN	NOVA
1	ALUBIAS	½ TAZA	SP	5	HABAS	½ TAZA	SP
2	ALVERJÓN	1/2 TAZA	SP	6	LENTEJAS	½ TAZA	SP
3	FRIJOLES	½ TAZA	SP	7	SOYA	1/3 TAZA	AP
4	GARBANZOS	½ TAZA	SP	8	SOYA TEXTURIZADA	35 GR	SP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

9.- Alimentos Procesados o Industrializados

#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA
1	ACEITUNAS	SD	ICP	9	ENSALADA CAMPESINA ENLATADA	1/2 TAZA	AP
2	CAFÉ DE GRANO	7 CDAS	SP	10	FRUTAS EN ALMÍBAR (CASOS ESPECIALES).	SD	AP
3	CAFÉ SOLUBLE	½ CDA	AP	11	LEVADURA SECA EN POLVO	1 CDA	AP
4	CHAMPIÑONES ENLATADOS	½ TAZA	AP	12	POLVO PARA HORNEAR	SD	AP
5	CHÍCHARO ENLATADO	1/4 TAZA	AP	13	PURÉ DE TOMATE	1/3 TAZA	AP
6	CHILES CHIPOTLE	3 PZAS	AP	14	SALSA INGLESA	½ CDITA	AP
7	CHILES EN ESCABECHE	SD	AP	15	SALSA PICANTE	1 CDITA	AP
8	ELOTE ENLATADO	SD	AP	16	SUSTITUTO DE AZÚCAR	1 SOBRE	AP

10.- condimentos

#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA	#	ALIMENTO	RACIÓN	NOVA
1	ACHIOTE	¼ CDA	ICP	20	MEJORANA	1 CDITA	ICP
2	AJO GRANULADO	½ CDITA	ICP	21	MEZCLA DE HIERBAS ITALIANAS	SD	ICP
3	ANIS	½ CDITA	ICP	22	MENTA	1 CDITA	ICP
4	AZAFRÁN	1 CDITA	ICP	23	MOSTAZA	1 CDITA	ICP
5	CANELA	2GR	ICP	24	ORÉGANO	1 CDITA	ICP
6	CANELA EN POLVO	1 CDITA	ICP	25	PAPRIKA	1 CDITA	ICP
7	CHILE EN POLVO	2/3 CDITA	ICP	26	PIMIENTA EN POLVO	1 CDITA	ICP
8	CLAVO EN POLVO	1 CDITA	ICP	27	PIMIENTA ENTERA	1 CDITA	ICP
9	CLAVO ENTERO	2 GR	ICP	28	SAL CON AJO	1 CDITA	ICP
10	COCOA	1/5 CDA	ICP	29	SAL DE GRANO	1 CDITA	ICP
11	COMINOS	1 CDITA	ICP	30	SAL MOLIDA	1 CDITA	ICP

Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

12	CURCUMA	2.5 GR	ICP	31	TOMILLO	1 CDITA	ICP
13	GRENETINA NATURAL	¼ SOBRE	ICP	32	VAINILLA	1 CDITA	ICP
14	ALBAHACA	1 CDITA	ICP	33	VINAGRE BALSÁMICO	1 CDITA	ICP
15	INFUSIONES (LIMÓN, MANZANILLA Y YERBABUENA)	1 BOLSITA	ICP	34	VINAGRE BLANCO	1 CDITA	ICP
16	JAMAICA	1 TAZA	ICP	35	VINAGRE DE MANZANA	1 CDITA	ICP
17	JENJIBRE	3 CDITAS	ICP	36	YERBABUENA	2 HOJAS	ICP
18	LAUREL	2 HOJAS	ICP				
19	LAUREL	2 HOJAS	ICP				

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

11.- Alimentos para casos especiales

#	ALIMENTO	RACIÓN	¿Qué caso especial?	NOVA
1	CATSUP	SOBRE INDIVIDUAL	Solamente para médicos internos y de residencias médicas.	AU
2	CHOCOLATE	PRESENTACIÓN MINI	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
3	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA HELADOS Y FRUTOS CONGELADAS	BOTE DE 1 KG	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
4	CREMA BATIDA EN SPRAY	ENVASE 300 GR	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU

**Cuadro Básico de Alimentos para la Elaboración de
las Dietas en los Hospitales del ISAPEG 2023.**

Dirección General de Servicios de Salud
Coordinación de Nutrición Hospitalaria

7	LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESLACTOSADA	250 ML	Indicación nutrición	AU
8	LUNETAS MINI	SOBRES INDIVIDUALES	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
9	MANTECADAS	2 PZAS	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
10	MAYONESA	SOBRE INDIVIDUAL	Solamente para médicos internos y de residencias médicas.	AU
11	MERMELADA, CAJETA Y MIEL	SOBRE INDIVIDUAL	Solamente para médicos internos y de residencias médicas. Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
13	PALETA DE HIELO CON COBERTURA SABOR CHOCOLATE	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	Centro Estatal de Cuidados Críticos	AU
24	SUERO DE HIDRATACIÓN ORAL	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	Para donador	AU
25	EMPANADA	PRESENTACIÓN INDIVIDUAL	Solamente para médicos internos y de residencias médicas	AP

SD: SIN DETERMINAR

TAZA: 240 ML

CDA (SOPERA): 10 ML

CDITA (CAFETERA): 5 ML

AU: Alimento ultraprocesado

AP: Alimento procesado

ICP: Ingredientes culinarios procesados

SP: Alimento sin procesar



ANEXO I.XVII DISTRIBUCION DE EQUIVALENTES POR TIPO DE DIETA

Equivalentes dieta 2100Kcal, becarios y personal HGL

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES				
	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2	2	2	6
Fruta	1	1	1	3
C y T sg	3	4	3	10
Leguminosas		0.5		0.5
POA Bg	3.5	4	3	10.5
Leche D	0.5		0.5	1
A y G sp	2	2	2	6
A y G cp		0.5		0.5
Azúcar sg	0.5	1	0.5	2
Total equ.	12.5	15	12	39.5
Energía Kcal	670	835	642.5	2147.5

Equivalentes colación nocturna y comida jornada acumulada HGL

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES		
	Comida Jornada	Colación Nocturna
Verdura	2	2
Fruta	1	1
C y T sg	4	4
Leguminosas	0.5	
POA Bg	4	4
Leche SD		1
A y G sp	2	1
A y G cp	0.5	
Azúcar sg	1	
Total equ.	15	13
Energía Kcal	835	765

Handwritten signature and initials in blue ink.

ANEXO I.XVII DISTRIBUCION DE EQUIVALENTES POR TIPO DE DIETA

Equivalentes aporte estándar 2100Kcal, dietas hospitalización

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES ESTÁNDAR 2100Kcal

	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2	2	2	6
Fruta	1	1	1	3
C y T sg	3	4	3	10
Leguminosas		0.5		0.5
POA Mg	3.5	4	3	10.5
Leche D			1	1
A y G sp	2	2	2	6
AyG cp		0.5		0.5
Azúcar sg	0.5	1	0.5	2
Total equ.	12	15	12.5	39.5
Energía Kcal	622.2	835	690	2147.2

Equivalentes aporte estándar 2100Kcal, dietas especiales hospitalización

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES HIPERPROTEICA 2100Kcal

	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2	2	2	6
Fruta	1	1	1	3
C y T sg	3	5	3	11
Leguminosas			0.5	0.5
POA Bg	4	5	4	13
Leche D	1		1	2
A y G sp	1	1	1	3
Azúcar sg	0.5	0.5	0.5	1.5
Total equ.	12.5	14.5	13	40
Energía Kcal	700	800	760	2260

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES NEFROPATA 2100Kcal

	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2.5	3	2.5	8
Fruta	1	2	1	4
C y T sg	4	5	4	13
POA Mg	1	1.5	1	3.5
A y G sp	4	4	4	12
Total equ.	12.5	15.5	12.5	40.5
Energía Kcal	657.5	837.5	657.5	2152.5

ANEXO I.XVII DISTRIBUCION DE EQUIVALENTES POR TIPO DE DIETA

EQUIVALENTES NEFROPATA DIÁLISIS 2100Kcal				
	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2	3	2	7
Fruta	1.5	1.5	1	4
C y T sg	4	5	4	13
POA Bg	4	5	3	12
Leche D			1	1
A y G sp	1	1	1	3
Total equ.	12.5	15.5	12	40
Energía Kcal	685	835	695	2215

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES DM 2100Kcal				
	Desayuno	Comida	Cena	Total
Verdura	2	2	2	6
Fruta	1	1	1	3
C y T sg	3	4	3	10
Leguminosas		1	0.5	1.5
POA Bg	3	4	4	11
Leche D	1			1
A y G sp	2	2	1	5
Total equ.	12	14	11.5	37.5
Energía Kcal	670	820	645	2135
HC g	80	103	78	261

DISTRIBUCIÓN DE EQUIVALENTES HEPATOPATA 2100Kcal					
	Desayuno	Comida	Cena	Col. Noct.	Total
Verdura	2	3	3		8
Fruta	0.5	1	0.5	1	3
C y T sg	3	3	2	0.5	8.5
Leguminosas	1.5	1.5	1		4
POA bg		1.5	1		2.5
Leche D			1		1
A y G sp	2	2	2		6
A y G cp	1	1	1	1	4
Total equ.	10	13	11.5	2.5	37
Energía Kcal	630	767.5	675	165	2237.5

h
3 2 0 1 2

ANEXO I.XVII DISTRIBUCION DE EQUIVALENTES POR TIPO DE DIETA

GRUPOS DE ALIMENTOS	
Verdura	
Fruta	
C y T sg	Cereales y tubérculos sin grasa
Leguminosas	
POA Bg	Productos de origen animal bajos en grasa
POA Mg	Productos de origen animal moderados en grasa
Leche SD	Leche semidescremada (deslactosada)
Leche D	Leche descremada (deslactosada)
A y G sp	Aceites y grasas sin proteína
A y G cp	Aceites y grasas con proteína
Azúcar sg	Azúcares sin grasa

Anexo I.XVIII Cédula de Evaluación de Fotografías

Nombre del proveedor: _____

Tiempo: _____ Menú No.: _____

Presentación de la dieta	Cumple	No cumple	Puntos Obtenido
Aspecto: Distribución y características adecuadas de los alimentos en la bandeja, de conformidad al Anexo I.XVII Distribución de Equivalentes por tipo de Dietas.	5	0	
Presenta todos los complementos solicitados acorde a la minuta por tiempo de comida: entrada (sopa caldosa de verduras o crema), plato fuerte (guiso de carne), guarnición, fruta/Leguminosas, complementos y bebida.	5	0	
Los insumos ensamblados corresponden a lo solicitado en los menús por tiempo de comida, respetando el Anexo I.XV Menús Cíclicos.	5	0	
Se observa la presentación solicitada respetando el contraste de colores de conformidad a lo solicitado en el Anexo I.XV Menús Cíclicos.	5	0	
Se observa la presentación solicitada respetando los cortes solicitados en el Anexo I.XV Menús Cíclicos.	5	0	
Total de puntos obtenidos			

30

7

2

1

Registro de desperdicio mensual

Mes	Desperdicio mensual (Kg)
Enero	
Febrero	
Marzo	
Abril	
Mayo	
Junio	
Julio	
Agosto	
Septiembre	
Octubre	
Noviembre	
Diciembre	
Enero	
Febrero	
Marzo	
Abril	
Mayo	
Junio	
Julio	
Agosto	
Septiembre	
Octubre	
Noviembre	
Diciembre	



Responsable del registro

Nombre y firma

ANEXO AB
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL 40004001-012-24

1. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en los supuestos señalados en los artículos 50 y 60, penúltimo párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
2. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en los supuestos señalados en los artículos 69-B y 113 Bis., del Código Fiscal de la Federación.
3. Manifiesto reconocer que, en caso de proporcionar información falsa, se descalificará mi propuesta y me haré acreedor de las sanciones establecidas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
4. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado de procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.
5. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada no ha sido declarada en estado de concurso mercantil o de quiebra.
6. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro inhabilitado/la persona moral que represento, no se encuentra inhabilitada ni tiene socios que hayan sido inhabilitados.
7. Manifiesto reconocer que en caso de presentar un recurso de inconformidad con la finalidad de retrasar o entorpecer el procedimiento, seré multado conforme a lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
8. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que sostendré la oferta técnica y económica presentada para la presente licitación, en los términos que al efecto contempla la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
9. Manifiesto que los precios ofertados son firmes a partir de la fecha del acto de presentación de ofertas y hasta la fecha de entrega total y cumplimiento del contrato a entera satisfacción del Gobierno del Estado, de los servicios cotizados en los que participe, de conformidad a lo solicitado en las Bases y Anexos respectivos, independientemente de modificaciones que pudieran sufrir como consecuencia de fluctuaciones monetarias.
10. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que, las propuestas técnica y económica que presento para la presente licitación, no implican ventajas ilícitas respecto de otros interesados y declaro que la propuesta de mi representada ha sido determinada de manera independiente, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro participante. Asimismo, manifiesto que conozco las infracciones y sanciones aplicables en caso de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia Económica.
11. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que, con la presentación de mis ofertas técnicas y económicas, acepto de conformidad conocer el contenido y alcance de las disposiciones establecidas en las presentes Bases y sus Anexos respectivos, sujetándome a los Lineamientos que establecen las mismas, y a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.

ANEXO AB
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL 40004001-012-24

23. Que no he incurrido en al menos 3 años, en los supuestos previstos en el artículo 115 de la Ley en contratos realizados con Dependencias y Entidades.
24. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado, libero de cualquier responsabilidad al Gobierno del Estado, ante obligaciones de índole administrativa que en su caso, pudiera ocasionar con motivo de daños materiales o de integridad física así como por la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional, así como cualquiera que se derive por el suministro o uso de las fórmulas magistrales que llegue a entregar.
25. Manifiesto bajo protesta de decir verdad que, deslindo a Gobierno del Estado de Guanajuato de las obligaciones de Seguridad Social, Fiscales, Laborales, de daños a Terceros y Responsabilidad Civil, incluso por muerte; las cuales quedan bajo mi responsabilidad en caso de resultar adjudicado como obligado directo de la prestación de los servicios.
26. Manifiesto conocer el Aviso de privacidad simplificado para "Procedimientos de Contratación" que me fue proporcionado en el presente procedimiento de contratación, mediante el Anexo X así como la ubicación del Aviso de privacidad Integral de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro, publicados en la página institucional de internet de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración: https://finanzas.guanajuato.gob.mx/c_aviso/index.php, en términos de los artículos 19, 20, 21, 22, 23, 24 y 27 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Guanajuato.

Nota: El presente documento no deberá ser modificado en redacción y ni en el orden presentado. En caso de omitir alguno de los puntos anteriormente relacionados podrá ser causa de descalificación.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL
DE LA EMPRESA

Lugar y Fecha:

PROPUESTA ECONOMICA
Hospital General León

	DESCRIPCION (DIETA)	PRECIO UNITARIO	IVA	TOTAL UNITARIO
A.	NORMAL			
B.	SUAVE			
C.	PEDIÁTRICO			
D.	LACTANTE			
E.	BLANDA			
F.	NEFRÓPATA			
G.	NEFRÓPATA EN DÍALISIS			
H.	LÍQUIDOS CLAROS			
I.	LÍQUIDOS GENERALES			
J.	HIPOSÓDICA			
K.	DIABÉTICO			
L.	BAJA CARGA MICROBIANA			
M.	PURÉ			
N.	HIPERPROTEICA			
O.	BAJA EN RESIDUO			
P.	ASTRINGENTE			
Q.	SECA			
R.	VEGETARIANA			
S.	HEPATÓPATA			
T.	LAXANTE			
U.	RICA EN HIERRO			
V.	A COMPLACENCIA			
W.	HIPOALERGÉNICA			
X.	RECONSTITUCIÓN FÓRMULA ENTERAL			
Y.	FÓRMULA ARTESANAL			
Z.	RECONSTITUCIÓN DE SUCEDÁNEO DE LECHE MATERNA			
AA.	COLACIÓN PARA PACIENTE			
AB.	DIETA DE CONTINGENCIA			
AC.	DIETA PARA PERSONAL Y BECARIOS			
AD.	COLACIÓN PARA PERSONAL Y BECARIOS			
AE.	DIETA MAMÁ CANGURO			
		GRAN TOTAL		

Precio Firme hasta la entrega total de los bienes, independientemente de la fluctuación cambiaria del peso frente a otra moneda de curso legal en el extranjero.

NOMBRE Y FIRMA REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL

NOTA: DEBERÁ INDICAR EL GRAN TOTAL DE SU OFERTA SUMANDO LA TOTALIDAD DE LOS IMPORTES.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL 40004001-012-24
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL DE LEÓN**

(PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO)

CARTA DE DECLARACIÓN DE INTERESES

Quien suscribe _____, bajo protesta de decir verdad manifiesto lo siguiente:

- Que mi representada no tiene relación personal, accionaria, laboral, de negocios, profesional o familiar por matrimonio, parentesco consanguíneo en línea recta hasta el segundo grado y colateral hasta el cuarto grado, por afinidad o civil, con servidores públicos del orden federal o estatal que intervienen en el procedimiento de licitación _____ y demás actos que deriven del mismo.
- Que las funciones que desempeña el que suscribe, así como aquellas personas que forman parte de la empresa que represento, no se encuentran directamente vinculadas, reguladas o supervisadas por los servidores públicos que intervienen en el procedimiento de licitación _____ y demás actos que deriven del mismo, lo anterior, con motivo de sus empleos, cargos o comisiones.
- Que ni el suscrito ni las personas físicas o morales que forman parte de la empresa que represento, desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público del estado de Guanajuato ni en la Administración Pública Federal.
- Que mi representada no ha utilizado información privilegiada, proporcionada por servidores públicos o sus familiares por parentesco consanguíneo y, por afinidad hasta el cuarto grado, o civil.

Atentamente

Representante o Apoderado legal.

"FORMATO DE ACREDITACIÓN PERSONALIDAD"*(Elaborar en hoja preferentemente membretada de la persona)***COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN****DE SERVICIOS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL.****LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 40004001-012-24 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL DE LEÓN****NOMBRE DEL LICITANTE:****FECHA:**

(Nombre del representante o apoderado legal) manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, y que cuento con la facultad legal y capacidades suficientes para comprometerme por mi mismo o por mi representada, suscribir la propuesta para la presente licitación a nombre y representación de (persona física), las cuales no me han sido revocadas o limitadas de forma alguna a esta esta fecha.

DATOS DEL LICITANTE:**Nombre:****Domicilio fiscal:****Teléfonos:****Correo electrónico:****Registro Federal de Contribuyentes:****CURP:****Datos de Representante o Apoderado Legal (En caso de que aplique):****Nombre:****Número y fecha de la escritura pública mediante la cual fueron otorgadas las facultades para suscribir la propuesta:****Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario Público que la protocolizó:****Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad y/o del Comercio:****(Nombre y firma del representante legal)****Notas:**

- El presente formato podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar el contenido.
- El licitante deberá incorporar textualmente, los datos de los documentos legales que se solicitan en este documento, sin utilizar abreviaturas, principalmente en lo relativo al nombre de la persona física o razón social de la persona moral.

"FORMATO DE ACREDITACIÓN PERSONALIDAD"*(Elaborar en hoja preferentemente membretada de la persona)***COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN
DE SERVICIOS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL.****LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 40004001-012-24 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL DE LEÓN****NOMBRE DEL LICITANTE:****FECHA:**

(Nombre del representante o apoderado legal) manifiesto, bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, y que cuento con la facultad legal y capacidades suficientes para comprometerme por mi mismo o por mi representada, suscribir la propuesta para la presente licitación a nombre y representación de (persona moral), las cuales no me han sido revocadas o limitadas de forma alguna a esta fecha.

DATOS DEL LICITANTE:**Nombre:****Domicilio fiscal:****Teléfonos:****Correo electrónico:****Registro Federal de Contribuyentes:****Número y fecha de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:****Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario Público que la protocolizó:****Número(s) y fecha(s) de la(s) escritura(s) pública(s) en la(s) que conste(n) reformas o modificaciones al acta constitutiva:****Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario Público que la(s) protocolizó:****Relación de socios accionistas:****Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad y/o del Comercio:****Descripción del objeto social:****DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL:****Nombre:****Número y fecha de la escritura pública mediante la cual fueron otorgadas las facultades para suscribir la propuesta:****Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario Público que la protocolizó:****Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de la Propiedad y/o del Comercio:****(Nombre y firma del representante legal)****Notas:**

- El presente formato podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar el contenido.
- El licitante deberá incorporar textualmente, los datos de los documentos legales que se solicitan en este documento, sin utilizar abreviaturas, principalmente en lo relativo al nombre de la persona física o razón social de la persona moral.

FORMATO ENTREGA DE PREGUNTAS
Licitación Pública Nacional Presencial No. 40004001-012-24

Nombre: _____

RFC: _____

Relacionar número de pregunta
Anexo y Partida

**Favor de no insertar tablas*

Handwritten marks and signatures in the bottom right corner, including a large checkmark and several illegible signatures.

MODELO DE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE CONTRATO FEDERAL:

AFIANZADORA:**DENOMINACIÓN SOCIAL:** _____ EN LO SUCESIVO LA "AFIANZADORA"**DOMICILIO:** _____**AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR:** _____ (NÚMERO DE OFICIO Y FECHA)**BENEFICIARIA:**

SECRETARÍA DE FINANZAS, INVERSIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO, EN LO SUCESIVO "LA BENEFICIARIA".

DOMICILIO: CARRETERA GUANAJUATO-JUVENTINO - ROSAS KM 9.5 COL. YERBABUENA GUANAJUATO, GTO. CP. 36250.**DEPENDENCIA CONTRATANTE:** SECRETARÍA DE FINANZAS, INVERSIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO, A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y CATASTRO. (EN LO SUCESIVO "LA CONTRATANTE")

EL MEDIO ELECTRÓNICO, POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA A "LA CONTRATANTE" Y A "LA BENEFICIARIA": CORREO ELECTRÓNICO.

FIADO (S): (EN CASO DE PROPOSICIÓN CONJUNTA, EL NOMBRE Y DATOS DE CADA UNO DE ELLOS)**NOMBRE O DENOMINACIÓN SOCIAL:** _____**RFC:** _____**DOMICILIO:** _____ (EL MISMO QUE APAREZCA EN EL CONTRATO PRINCIPAL)**DATOS DE LA PÓLIZA:****NÚMERO:** _____ (NÚMERO ASIGNADO POR LA "AFIANZADORA")**MONTO AFIANZADO:** _____ (CON LETRA Y NÚMERO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO)**MONEDA:** _____**FECHA DE EXPEDICIÓN:** _____**OBLIGACIÓN GARANTIZADA:** EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO NÚMERO _____, EN LOS TÉRMINOS DE LA CLÁUSULA PRIMERA DE LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y DE LO ESTIPULADO EN EL ALUDIDO CONTRATO.**NATURALEZA DE LAS OBLIGACIONES:** INDIVISIBLE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO NÚMERO _____.

LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ INDIVISIBLE Y EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS.

DATOS DEL CONTRATO O PEDIDO, EN LO SUCESIVO EL "CONTRATO":**NÚMERO ASIGNADO POR "LA CONTRATANTE":** _____**OBJETO:** _____**MONTO DEL CONTRATO:** _____ (CON LETRA Y NÚMERO, SIN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO)**MONEDA:** _____**FECHA DE SUSCRIPCIÓN:** _____**TIPO:** _____ (ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS)**OBLIGACIÓN CONTRACTUAL PARA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:** INDIVISIBLE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO NÚMERO _____.**PROCEDIMIENTO AL QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA HACERLA EFECTIVA:** EL PREVISTO EN EL ARTÍCULO 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.**COMPETENCIA Y JURISDICCIÓN:** PARA TODO LO RELACIONADO CON LA PRESENTE PÓLIZA, EL FIADO, EL FIADOR Y CUALESQUIER OTRO OBLIGADO, ASÍ COMO "LA BENEFICIARIA", SE SOMETERÁN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES FEDERALES DEL ESTADO DE GUANAJUATO, RENUNCIANDO AL FUERO QUE PUDIERA CORRESPONDERLE EN RAZÓN DE SU DOMICILIO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA.

LA PRESENTE FIANZA SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 48, FRACCIÓN II Y ÚLTIMO PÁRRAFO, Y ARTÍCULO 49, FRACCIÓN I, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, Y 103 DE SU REGLAMENTO.

VALIDACIÓN DE LA FIANZA EN EL PORTAL DE INTERNET, DIRECCIÓN ELECTRÓNICA WWW.AMIG.ORG.MX

NOMBRE DEL REPRESENTANTE DE LA AFIANZADORA

CLÁUSULAS GENERALES A QUE SE SUJETARÁ LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO EN MATERIA DE _____ (ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIO).

PRIMERA. - OBLIGACIÓN GARANTIZADA.

ESTA PÓLIZA DE FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO" A QUE SE REFIERE ESTA PÓLIZA Y DE SUS CONVENIOS MODIFICATORIOS QUE SE HAYAN REALIZADO O A LOS ANEXOS DEL MISMO, CUANDO NO REBASAN EL PORCENTAJE DE AMPLIACIÓN INDICADO EN LA CLÁUSULA SIGUIENTE, AÚN Y CUANDO PARTE DE LAS OBLIGACIONES SE SUBCONTRATEN.

SEGUNDA. - MONTO AFIANZADO.

LA "AFIANZADORA", SE COMPROMETE A PAGAR A "LA BENEFICIARIA", HASTA EL MONTO DE ESTA PÓLIZA, QUE ES \$ _____ (CON NÚMERO Y LETRA SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO), QUE REPRESENTA EL 12 % (DOCE POR CIENTO) DEL VALOR DEL "CONTRATO" SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

LA "AFIANZADORA" RECONOCE QUE EL MONTO GARANTIZADO POR LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO SE PUEDE MODIFICAR EN EL CASO DE QUE SE FORMALICE UNO O VARIOS CONVENIOS MODIFICATORIOS DE AMPLIACIÓN DEL MONTO DEL "CONTRATO" INDICADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA, SIEMPRE Y CUANDO NO SE REBASE EL 20% (VEINTE POR CIENTO) DE DICHO MONTO. PREVIA NOTIFICACIÓN DEL FIADO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES, LA "AFIANZADORA" EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE O ENDOSO PARA EL SOLO EFECTO DE HACER CONSTAR LA REFERIDA AMPLIACIÓN, SIN QUE SE ENTIENDA QUE LA OBLIGACIÓN SEA NOVADA.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL PORCENTAJE DE AUMENTO AL "CONTRATO" EN MONTO FUERA SUPERIOR A LOS INDICADOS, LA "AFIANZADORA" SE RESERVA EL DERECHO DE EMITIR LOS ENDOSOS SUBSECUENTES, POR LA DIFERENCIA ENTRE AMBOS MONTOS, SIN EMBARGO, PREVIA SOLICITUD DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" PODRÁ GARANTIZAR DICHA DIFERENCIA Y EMITIRÁ EL DOCUMENTO MODIFICATORIO CORRESPONDIENTE.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE QUE, EN CASO DE REQUERIMIENTO, SE COMPROMETE A PAGAR EL MONTO TOTAL AFIANZADO, TODA VEZ QUE EN EL "CONTRATO" SE HA ESTIPULADO QUE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA ES INDIVISIBLE.

TERCERA. - INDEMNIZACIÓN POR MORA.

LA "AFIANZADORA" SE OBLIGA A PAGAR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE EN SU CASO PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS.

CUARTA. - VIGENCIA.

LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE EL CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE EN LOS TÉRMINOS DEL "CONTRATO" Y CONTINUARÁ VIGENTE EN CASO DE QUE "LA CONTRATANTE" OTORQUE PRÓRROGA O ESPERA AL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", EN LOS TÉRMINOS DE LA SIGUIENTE CLÁUSULA.

ASIMISMO, ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN EN LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA.

DE ESTA FORMA LA VIGENCIA DE LA FIANZA NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

QUINTA. - PRÓRROGAS, ESPERAS O AMPLIACIÓN AL PLAZO DEL CONTRATO.

EN CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ORIGINALMENTE SEÑALADO O CONCEDER ESPERAS O CONVENIOS DE AMPLIACIÓN DE PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO Y SUS ANEXOS, EL FIADO

DARÁ AVISO A LA "AFIANZADORA", LA CUAL DEBERÁ EMITIR LOS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS O ENDOSOS CORRESPONDIENTES.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE GARANTIZAR LA OBLIGACIÓN A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AÚN EN EL CASO DE QUE SE OTORQUE PRORROGA, ESPERA O AMPLIACIÓN AL FIADO POR PARTE DE LA "CONTRATANTE" PARA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES QUE SE GARANTIZAN, POR LO QUE NO SE ACTUALIZA EL SUPUESTO DE EXTINCIÓN DE FIANZA PREVISTO EN EL ARTÍCULO 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SIN QUE SE ENTIENDA NOVADA LA OBLIGACIÓN.

SEXTA. - SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN.

PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL "CONTRATO", CUANDO CONCURRAN LOS SUPUESTOS DE SUSPENSIÓN EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES, "LA CONTRATANTE" DEBERÁ EMITIR EL O LAS ACTAS CIRCUNSTANCIADAS Y, EN SU CASO, LAS CONSTANCIAS A QUE HAYA LUGAR. EN ESTOS SUPUESTOS, A PETICIÓN DEL FIADO, LA "AFIANZADORA" OTORGARÁ EL O LOS ENDOSOS CONDUCENTES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 166 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, PARA LO CUAL BASTARÁ QUE EL FIADO EXHIBA A LA "AFIANZADORA" DICHOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR "LA CONTRATANTE".

EL APLAZAMIENTO DERIVADO DE LA INTERPOSICIÓN DE RECURSOS ADMINISTRATIVOS Y MEDIOS DE DEFENSA LEGALES, NO MODIFICA O ALTERA EL PLAZO DE EJECUCIÓN INICIALMENTE PACTADO, POR LO QUE SUBSISTIRÁN INALTERADOS LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ORIGINALMENTE PREVISTOS, ENTENDIENDO QUE LOS ENDOSOS QUE EMITA LA "AFIANZADORA" POR CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS REFERIDOS, FORMARÁN PARTE EN SU CONJUNTO, SOLIDARIA E INSEPARABLE DE LA PÓLIZA INICIAL.

SÉPTIMA. - SUBJUDICIDAD.

LA "AFIANZADORA" REALIZARÁ EL PAGO DE LA CANTIDAD REQUERIDA, BAJO LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN ESTA PÓLIZA DE FIANZA, Y, EN SU CASO, LA INDEMNIZACIÓN POR MORA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD JUDICIAL, ADMINISTRATIVA O TRIBUNAL ARBITRAL, SALVO QUE EL FIADO OBTenga LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN, ANTE DICHAS INSTANCIAS.

LA "AFIANZADORA" DEBERÁ COMUNICAR A "LA BENEFICIARIA" DE LA GARANTÍA, EL OTORGAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN AL FIADO, ACOMPAÑÁNDOLE LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS QUE ASÍ LO ACREDITEN, A FIN DE QUE SE ENCUENTRE EN LA POSIBILIDAD DE ABSTENERSE DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME.

OCTAVA. - COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS.

EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICARÁ NOVACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR LA "AFIANZADORA" POR LO QUE SUBSISTIRÁ SU RESPONSABILIDAD EXCLUSIVAMENTE EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA Y EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS, DE CONFORMIDAD CON LO EXPRESAMENTE ESTIPULADO PARA TALES EFECTOS EN EL CONTRATO PRINCIPAL MATERIA DEL AFIANZAMIENTO.

NOVENA. - CANCELACIÓN DE LA FIANZA.

LA "AFIANZADORA" QUEDARÁ LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA SIEMPRE Y CUANDO "LA CONTRATANTE" LE COMUNIQUE POR ESCRITO, POR CONDUCTO DEL SERVIDOR PÚBLICO FACULTADO PARA ELLO, SU CONFORMIDAD PARA CANCELAR LA PRESENTE GARANTÍA.

EL FIADO PODRÁ SOLICITAR LA CANCELACIÓN DE LA FIANZA PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR A LA "AFIANZADORA" LA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES. CUANDO EL FIADO SOLICITE DICHA CANCELACIÓN DERIVADO DEL PAGO REALIZADO POR SALDOS A SU CARGO O POR EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES, DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO DE PAGO CORRESPONDIENTE.

ESTA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO HABIÉNDOSE CUMPLIDO LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL "CONTRATO", "LA CONTRATANTE" HAYA CALIFICADO O REVISADO Y ACEPTADO LA GARANTÍA EXHIBIDA POR EL FIADO PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS MISMOS O POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR EL FIADO, RESPECTO DEL "CONTRATO" ESPECIFICADO EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA Y SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

DÉCIMA. - PROCEDIMIENTOS.

LA "AFIANZADORA" ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS PARA HACER EFECTIVA LA FIANZA.

DÉCIMA PRIMERA REQUERIMIENTO.

"LA BENEFICIARIA" PODRÁ REALIZAR EL REQUERIMIENTO DE PAGO A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 282 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN LAS OFICINAS PRINCIPALES, SUCURSALES, OFICINAS DE SERVICIO O BIEN EN LOS DOMICILIOS DE LOS APODERADOS DESIGNADOS POR LA INSTITUCIÓN PARA RECIBIR REQUERIMIENTOS DE PAGO, CORRESPONDIENTES A CADA UNA DE LAS REGIONES COMPETENCIA DE LAS SALAS REGIONALES DEL TRIBUNAL FEDERAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA.

"LA BENEFICIARIA" REQUERIRÁ DE PAGO A LA INSTITUCIÓN ACOMPAÑANDO LOS DOCUMENTOS JUSTIFICATIVOS SIGUIENTES:

1. EL ACTO O CONTRATO EN QUE CONSTE LA OBLIGACIÓN A CARGO DEL FIADO.
2. LA PÓLIZA DE FIANZA Y ENDOSO O ENDOSOS RESPECTIVOS.
3. EL ACTA ADMINISTRATIVA, EN LA QUE SE HARÁN CONSTAR DE MANERA CRONOLÓGICA Y CIRCUNSTANCIADA LOS ACTOS U OMISIONES QUE CONSTITUYAN EL INCUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS.
4. LA LIQUIDACIÓN DE ADEUDO O DOCUMENTO EN EL CUAL CONSTE EL CRÉDITO O IMPORTE A REQUERIR CON CARGO A LA GARANTÍA.
5. SI LOS HUBIERE, LA DEMANDA O EL ESCRITO DE CUALQUIER OTRO MEDIO DE DEFENSA LEGAL PROCEDENTE, PRESENTADO POR EL FIADO, RESOLUCIONES O SENTENCIAS FIRMES DICTADAS POR AUTORIDAD COMPETENTE Y SUS NOTIFICACIONES.
6. LOS DEMÁS DOCUMENTOS QUE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, INVERSIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO ESTIME PERTINENTES. DICHS DOCUMENTOS SE ACOMPAÑARÁN EN ORIGINAL O EN COPIA CERTIFICADA, SALVO LA PÓLIZA DE FIANZA Y SU ENDOSO O ENDOSOS, LOS CUALES DEBERÁN ANEXARSE EN ORIGINAL.

DÉCIMA SEGUNDA. - DISPOSICIONES APLICABLES.

SERÁ APLICABLE A ESTA PÓLIZA, EN LO NO PREVISTO POR LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS LA LEGISLACIÓN MERCANTIL Y A FALTA DE DISPOSICIÓN EXPRESA EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL.

DÉCIMA TERCERA. - ENTREGA DE FIANZAS.

LA "AFIANZADORA" DEBERÁ ENTREGAR A "LA BENEFICIARIA", UNA COPIA DE ESTA PÓLIZA A TRAVÉS DEL MEDIO ELECTRÓNICO, LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO, O AMBOS CONFORME A LO SEÑALADO EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA.

NOTA: El texto con resalte en sombreado, corresponde a datos únicamente informativos a efecto de requisitar la fianza, sin embargo dicho texto no debe formar parte del cuerpo de la garantía.

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

El presente anexo contempla la documentación y condiciones bajo la cual se evaluarán las proposiciones presentadas.

La proposición técnica y económica, será evaluada con el criterio de puntos y porcentajes.

Los requisitos de la proposición técnica son los siguientes:

Rubro	Sub-rubro	Puntos
I. Capacidad del licitante.	a. Capacidad de los recursos humanos Experiencia, Competencia y Dominio	24
	b. Capacidad de los recursos económicos y de equipamiento	
	c. Participación de discapacitados o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad. Conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener	
	d. Participación de MIPYMES. Se otorgarán cuando el licitante acredite haber producido los bienes que se utilizarán en la prestación del servicio objeto del procedimiento de contratación, con innovación tecnológica que tenga registrada en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial	
II. Experiencia y especialidad del licitante.	a. Experiencia. Tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate.	18
	b. Especialidad Contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas	
III. Propuesta de trabajo.	a. Metodología para la prestación del servicio;	12
	b. Plan de trabajo propuesto por el licitante	
IV. Cumplimiento de contratos	Cumplimiento de contratos Que se demuestre documentalmente tener más contratos cumplidos satisfactoriamente en términos de los Reglamentos de la Ley de Adquisiciones	6
Total de puntos asignados a la proposición técnica		60 puntos

3 Car 7 26

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

La calificación mínima requerida en la evaluación para la proposición técnica respecto a los requerimientos anteriores deberá corresponder a **51** puntos, de los 60 puntos máximos a obtener, de conformidad con los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos y porcentajes en los procedimientos de contratación, Sección Cuarta, "Contratación de servicios y de servicios relacionados con obras".

a) Evaluación de la capacidad del licitante.

Consistirá en la valoración que hará la convocante de los recursos humanos, económicos y de equipamiento que demuestren capacidad financiera para la prestación del servicio a contratar; así como a los sub-rubros del personal con discapacidad y sector MiPymes. **A este rubro se le otorgarán 24 puntos** los cuales están integrados de la siguiente forma:

RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
Capacidad del licitante	Máximo 24 puntos	24
Capacidad de los recursos humanos: (experiencia, competencia y Dominio)		
Impresiones del resumen de liquidación y de la cédula de determinación de cuotas obrero-patronales, aportaciones y amortizaciones expedidos por el Sistema Único de Autodeterminación (SUA), a nombre del licitante, correspondientes a los meses de mayo, junio y tercer bimestre del 2024 . Cada uno acompañado de la impresión o copia simple del comprobante de pago.	Máximo 2 puntos	
	Presenta las impresiones del resumen de liquidación y de la cédula de cuotas obrero-patronales expedidos por el SUA en los términos solicitados.	2
En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas <u>participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.</u>	No presenta las impresiones del resumen de liquidación y de la cédula de cuotas obrero-patronales expedidos por el SUA o no cumplen con los términos solicitados.	0
Plantilla mínima de personal solicitada Anexo I, Numeral 4. Del personal		
Documentación del Encargado General de turno conforme a lo establecido en punto 4.1.1 del Anexo I Descripción del Servicio.	Máximo 3 puntos	
	Presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados, del total de la	3

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<p><u>En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.</u></p>	plantilla requerida para el puesto de Encargado General	
	<p>No presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados,</p> <p>o</p> <p>No presenta los documentos del total de la plantilla requerida para el puesto de Encargado General.</p>	0
	Máximo 3 puntos	
<p>Documentación de todos los Licenciados en Nutrición (Supervisor de turno) conforme a lo establecido en el punto 4.1.2 del Anexo I Descripción del Servicio.</p> <p><u>En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.</u></p>	<p>Presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados, del total de la plantilla requerida para el puesto de supervisor de Turno (Licenciados en Nutrición)</p>	3
	<p>No presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados,</p> <p>o</p> <p>No presenta los documentos del total de la plantilla requerida para el puesto de supervisor de Turno (Licenciados en Nutrición)</p>	0
	Máximo 3 puntos	
<p>Documentación de todos los Licenciados en Gastronomía (chef ejecutivo) conforme a lo establecido en el punto 4.1.3 del Anexo I Descripción del Servicio.</p> <p><u>En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.</u></p>	<p>Presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados, del total de la plantilla requerida para el puesto de chef ejecutivo (Licenciados en Gastronomía)</p>	3
	<p>No presenta la totalidad de los documentos en los términos solicitados,</p> <p>o</p>	0

300 2/47

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<p>Documentación de todo el personal designado para el área de cocina conforme a lo establecido en los puntos 4.1.4 al 4.1.14, Perfil del Personal del Anexo I Descripción del Servicio.</p> <p>Técnico en gastronomía Higienista Auxiliares cocineros de dietas Encargado de Almacén Ayudante de Almacén Jefe de cocina Cocinero General Auxiliares exclusivos para hospitalización Auxiliares exclusivos para barra y comedor Encargado del Laboratorio de sucedáneos y formulas enterales Encargado de lavado de loza, utensilios y equipo</p> <p><u>En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.</u></p>	No presenta los documentos del total de la plantilla requerida para el puesto de chef ejecutivo (Licenciados en Gastronomía)	
	Máximo 7 puntos	
	Presenta los documentos en los términos solicitados del 100% de la plantilla del personal en los citados puntos.	7
	Presenta los documentos en los términos solicitados de al menos el 80 % de la plantilla del personal en los citados puntos.	4
	Presenta los documentos en los términos solicitados de menos del 80 % de la plantilla del personal en los citados puntos.	0
Capacidad de los recursos económicos y de equipamiento		
<p>Fotografías reveladas o impresas a color de la empresa licitante, por áreas internas y externas de las instalaciones. Las fotografías presentadas (áreas internas y externas), deberán acreditar que las instalaciones cuentan con la señalética (logotipo de la empresa), que identifique que estas son administradas o pertenecen a la empresa licitante.</p>	Máximo 2 puntos	
	Presenta fotografías de áreas internas y externas acreditando que sus instalaciones cuentan con la señalética que identifique al licitante, en los términos solicitados.	2

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
En caso de presentar oferta conjunta cada uno de las empresas participantes deberán presentar este requisito.	No Presenta fotografías de áreas internas y externas acreditando que sus instalaciones cuentan con la señalética que identifique al licitante, en los términos solicitados.	0
Declaración anual del ejercicio 2023 y Declaración Provisional o Definitiva de Impuestos Federales del mes de junio de 2024, presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT), Cada uno acompañado de la impresión o copia simple del comprobante de pago.	Máximo 2 puntos Presenta la Declaración anual y declaración provisional o definitiva en los términos solicitados.	2
En caso de presentar oferta conjunta cada uno de las empresas participantes deberán presentar este requisito.	No Presenta la Declaración anual y declaración provisional o definitiva en los términos solicitados.	0
Participación de discapacitados o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad.		
De conformidad con el artículo 14 de la Ley, se otorgará 1 (un) punto a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos cinco (5) por ciento de la planta de empleados cuya antigüedad no sea inferior a seis (6) meses, comprobándose con la siguiente documentación:	Máximo 1 punto	
<ul style="list-style-type: none"> Aviso de alta al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en la que demuestre que el personal con discapacidad con el que cuenta tiene una antigüedad en la empresa igual o mayor a seis meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones. Constancia emitida por el IMSS, en la que demuestre que la o las personas que presenta para cumplir este requisito, cuentan con discapacidad. <p>Cuando se trate de personas físicas con discapacidad, para hacer válida la preferencia es necesario presentar la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Constancia emitida por el IMSS, en la que demuestre que es persona con discapacidad. 	Presenta el documento en los términos solicitados.	1
En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.	No Presenta el documento en los términos solicitados o lo presenta incompleto	0
Participación de MIPYMES		

Handwritten signatures and marks at the bottom right of the page.

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBROS A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
De conformidad con el artículo 14 de la Ley, se otorgará 1 (un) punto a las empresas que pertenezcan al sector de Micro. Pequeñas y Medianas Empresas, que produzcan bienes con innovación tecnológica, conforme a la constancia correspondiente emitida por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, la cual no podrá tener una vigencia mayor a 5 (cinco) años. En caso de presentar oferta conjunta cada una de las empresas participantes que proporcionen recurso humano deberán presentar este requisito.	Máximo 1 punto	
	Presenta el documento en los términos solicitados	1
	No presenta el documento en los términos solicitados o lo presenta incompleto.	0
TOTAL DE PUNTOS MÁXIMOS A OBTENER EN ESTE RUBRO		24

b) Evaluación de la experiencia y especialidad del licitante.

Consistirá en la valoración que hará la convocante respecto a los contratos y/o pedidos que el licitante haya celebrado con personas físicas o morales, públicas y/o privadas, a través de los cuales demuestre que cuenta con la experiencia y especialidad necesarias para prestar el servicio a contratar con los requisitos y condiciones descritos en la presente licitación. A este rubro se le otorgarán 18 puntos, los cuales están integrados de la siguiente forma:

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
Experiencia y especialidad del licitante.	Máximo 18 puntos	18
Experiencia y Especialidad		
De 2 de los 5 clientes señalados en el numeral 1.15 del apartado IV.2 Proposición técnica, deberá presentar por cada cliente lo siguiente:	Máximo 8 puntos	
Original o copia certificada para cotejo y copia simple (integra) de al menos 1 contrato debidamente suscrito, cuyo periodo de prestación de servicio tenga una antigüedad no mayor a tres años en relación a la fecha de apertura de la presente licitación, considerando que el o los instrumentos jurídicos que presente por cada cliente, contemplen un periodo de prestación de servicio	Presenta al menos 1 contrato (instrumentos jurídicos) en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, de 2 de sus 5 principales clientes.	8

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
de 12 meses continuos, de diferentes Instituciones de Salud, ya sea públicas o privadas, donde se haya o esté suministrando el servicio solicitado en las presentes bases. <u>Nota: Cualquier contrato que no esté acompañado con su carta, se dará por no presentado. Así mismo, si presenta carta, sin contrato, se dará por no presentado el requisito.</u> En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.	Presenta al menos 1 contrato (instrumentos jurídicos) en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, de al menos 1 de sus 5 principales clientes.	4
	Presenta contrato (instrumentos jurídicos) en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, sin estar relacionado en sus 5 principales clientes.	1
	No presenta contrato (instrumento jurídico) alguno en los términos solicitados, que acredite su experiencia y especialidad.	0
	Máximo 8 puntos	
Carta original con fecha de emisión no mayor a un año con respecto a la fecha del acto de apertura de la presente licitación, haciendo referencia al número de contrato presentado, donde se especifique el cumplimiento de sus obligaciones contractuales en papel membretado, con sello de la Institución que la emite, suscrita por el titular del Hospital o Administrador del Servicio o el responsable del área del servicio prestado de la Institución que emite dicha carta.	Presenta carta de recomendación, en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, de 2 de sus 5 principales clientes.	8
Las cartas citadas en el párrafo que antecede deberán contener: datos de contacto de la Institución y persona que la expide (teléfono y correo electrónico), la cual deberá corresponder a la persona señalada en el documento presentado en el punto anterior. La veracidad de dichas cartas podrá ser verificada por la convocante, de manera directa con quien la emitió.	Presenta carta de recomendación, en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, de al menos 1 de sus 5 principales clientes.	4
<u>Nota: Cualquier contrato que no esté acompañado con su carta, se dará por no presentado. Así mismo, si presenta carta, sin contrato, se dará por no presentado el requisito.</u>	Presenta carta de recomendación, en los términos solicitados, acreditando su experiencia y especialidad, sin estar relacionado en sus 5 principales clientes.	1

3

Q

2

20

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<u>En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.</u>	No presenta carta de recomendación, en los términos solicitados que acredite su experiencia y especialidad.	0
Plan de contingencias en formato libre a través del cual se establezcan los procedimientos, así como las acciones a seguir frente a determinados eventos originados de manera inesperada, dicho plan deberá garantizar la continuidad del servicio en el Hospital General León en caso de contingencias, desastres naturales o causas de fuerza mayor. Dicho plan deberá contemplar al menos los siguientes eventos: inundaciones, terremotos, cierre de carreteras, suspensión de energía eléctrica, incendios, pandemia, epidemia y aquellos que contemple el licitante conforme al servicio a contratar.	Máximo 2 puntos Presenta el plan de contingencias en los términos solicitados	2
<u>En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.</u>	No Presenta el plan de contingencias en los términos solicitados.	0
TOTAL DE PUNTOS MÁXIMOS A OBTENER EN ESTE RUBRO		18

c) Propuesta de trabajo.

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
Propuesta de trabajo.	Máximo 12 puntos	12
Metodología para la prestación del Servicio y Plan de trabajo propuesto por el licitante		
Impresión a color de su propuesta de presentación de montaje final de los 30 menús (dieta normal para paciente que incluya los tres tiempos: desayuno, comida y cena), conforme al Anexo I.IV Gramajes por 1 equivalente de cada grupo de Alimentos, Anexo I.XV Menús Cíclicos, Anexo I.XVI Cuadro básico de	Máximo 3 puntos Presenta impresiones del montaje final (presentaciones) del 100% de los menús en los términos solicitados.	3

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<p>alimentos y Anexo I.XVII Distribución de Equivalentes por tipo de Dieta, las cuales serán evaluadas de conformidad con el Anexo I.XVIII Cédula de evaluación de fotografías.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto • Complementos solicitados acorde a la minuta por tiempo de comida • Insumos ensablados en los menús por tiempo de comida • Presentación con contraste de colores • Presentación con cortes solicitados <p>Nota: Deberá presentar el montaje final de los 30 menús de dietas normales para pacientes que incluya los tres tiempos (<u>desayuno, comida y cena</u>), por lo que deberá presentar 90 fotografías.</p> <p><u>En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.</u></p>	<p>Presenta impresiones del montaje final (presentaciones) del 90% de los menús en los términos solicitados</p> <p>Presenta impresiones del montaje final (presentaciones) de menos del 90% de los menús en los términos solicitados</p> <p>o No presenta impresiones del montaje final en los términos solicitados.</p>	<p>2</p> <p>0</p>
<p>Presentar impreso el manual de procedimientos para la realización del servicio, mencionado en el Anexo I Descripción del Servicio, numeral 8. Manuales de procedimientos.</p> <p><u>En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.</u></p>	<p>Máximo 2 puntos</p> <p>Presenta el Manual de procedimientos en los términos solicitados.</p> <p>No presenta el Manual de procedimientos en los términos solicitados.</p> <p>Máximo 2 puntos</p>	<p>2</p> <p>0</p>

Handwritten signatures and marks at the bottom right of the page.

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<p>Presentar en formato libre, el procedimiento específico para la elaboración de reconstitución de fórmulas enterales, artesanales y lácteas (Apegándose a lo establecido en el documento "Preparación, almacenamiento y manipulación en condiciones higiénicas de preparaciones en polvo para lactante", directrices de la Organización Mundial de la Salud), debiendo describir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control y almacén de insumos. • Lavado y desinfección de los insumos (cuando aplique). • Lavado y desinfección de material y utensilios, así como esterilización de frascos. • Desinfección de alto nivel de campana de flujo laminar. • Higiene del personal y área de reconstitución previa y posteriormente a la preparación de las fórmulas. • Orden de integración de ingredientes en reconstitución de fórmulas artesanales. • Orden de reconstitución de fórmulas enterales y lácteas. • Embalaje, etiquetado, conservación, transporte y entrega de las fórmulas artesanales, enterales y lácteas. • Proceso de reconstitución en caso de contingencias. • Toma de muestras testigo. • Toma de muestras y envío para control microbiológico. <p><u>En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.</u></p>	<p>Presenta el procedimiento específico para la elaboración de reconstitución de fórmulas enterales, artesanales y lácteas en los términos solicitados.</p> <p>2</p> <p>No presenta el procedimiento específico para la elaboración de reconstitución de fórmulas enterales, artesanales y lácteas en los términos solicitados.</p> <p>0</p>	
<p>Presentar manual de dietas con 10 menús cíclicos que incluyan desayuno, comida, cena y colación, para el plan de contingencia solicitado en el numeral 7. Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal, del Anexo I Descripción del Servicio.</p>	<p>Máximo 2 puntos</p> <p>Presenta el Manual de dietas de menús cíclicos en los términos solicitados</p> <p>2</p> <p>No presenta el Manual de dietas de menús cíclicos en los términos solicitados</p> <p>0</p>	

Handwritten signature

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
<p>Presentar manual de dietas de los menús para acontecimientos y celebraciones especiales solicitados en el numeral 7. Manual cíclico y de preparación de dietas del servicio de alimentación para pacientes, becarios y personal, del Anexo I Descripción del Servicio.</p> <p>En caso de presentar oferta conjunta el participante que <u>fungirá como representante común</u> deberá presentar este requisito.</p> <p>Formatos de control de bitácoras que pretende utilizar para la prestación del servicio correspondiente a limpieza y mantenimiento. Las cuales deberán incluir como mínimo fecha, hora, periodicidad, actividad, lugar, equipo o utensilios y nombre del supervisor.</p> <p>En caso de presentar oferta conjunta el participante que <u>fungirá como representante común</u> deberá presentar este requisito.</p>	Máximo 2 puntos	
	Presenta el Manual de dietas de menús para acontecimientos especiales en los términos solicitados	2
	No presenta el Manual de dietas de menús para acontecimientos especiales en los términos solicitados	0
	Máximo 1 puntos	
	Presenta formatos de control de bitácora tal y como se solicita	1
	No Presenta formatos de control de bitácora tal y como se solicita	0
TOTAL DE PUNTOS MÁXIMOS A OBTENER EN ESTE RUBRO		12

c) Evaluación del cumplimiento a contratos

Consistirá en la valoración que hará la convocante respecto a medir el desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en la entrega oportuna y adecuada de los bienes de la misma naturaleza objeto del procedimiento de contratación de que se trate, que hubieren sido adquiridos por alguna dependencia, entidad o cualquier otra persona en el plazo máximo de tres años.

RUBRO A EVALUAR	PUNTOS A OBTENER	VALOR DE LOS PUNTOS
d) Cumplimiento de contratos.	Máximo 6 puntos	6
De 2 de los 5 clientes señalados en el numeral 1.15 del apartado IV.2 Proposición técnica, deberá presentar por cada cliente lo siguiente:	Máximo 6 puntos	

3

0

2

4

5

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

Documento Original en el que conste la cancelación de la garantía de cumplimiento, liberación de fianza, y/o manifestación escrita de quien contrató al licitante en el que manifieste que este último cumplió con todas y cada una de las obligaciones de los contratos cuyo objeto corresponda (similar) al servicio de alimentos de diferentes Instituciones de Salud, ya sea públicas o privadas , con una antigüedad no mayor a 10 años en relación a la fecha de apertura de la presente licitación, de conformidad al <u>Acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y servicios de obras públicas y servicios relacionados con las mismas.</u>	2 (dos) liberaciones de fianza, cartas de cancelación de las garantías o cartas del contratante de cumplimiento satisfactorio de contratos. de 2 de sus 5 principales clientes.	6
	1 (una) liberación de fianza, cartas de cancelación de las garantías o cartas del contratante de cumplimiento satisfactorio de contratos. de 1 de sus 5 principales clientes	3
En caso de presentar oferta conjunta el participante que fungirá como representante común deberá presentar este requisito.	Si el licitante no presenta ningún documento.	0
TOTAL DE PUNTOS MÁXIMOS A OBTENER EN ESTE RUBRO		6

Posteriormente a la evaluación, se considerará como proposición solvente aquella que obtenga una calificación mínima de 51 puntos de los 60 puntos máximos del total de los rubros y por lo tanto se considerará que cumple con el total de los requisitos solicitados en la presente convocatoria.

Los licitantes que cumplan técnicamente con este mínimo de puntaje serán susceptibles de ser evaluados económicamente. Todos los licitantes que obtengan una calificación por debajo de 51 puntos, serán desechadas y no podrán continuar.

La evaluación de los precios ofertados se realizará conforme al artículo 36 bis fracción I, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los Lineamientos para la aplicación del criterio de evaluación de proposiciones a través del mecanismo de puntos o porcentajes en los procedimientos de contratación, publicados en el Diario Oficial de la Federación el 9 de septiembre de 2010.

Evaluación de la proposición económica.

Para efectos de proceder a la evaluación de la propuesta económica, se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el impuesto al valor agregado y sólo se considerará el precio neto propuesto.

El total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta económica, deberá tener un valor numérico máximo de 40, por lo que a la propuesta económica que resulte ser la más baja de las técnicamente aceptadas, deberá asignársele la puntuación o unidades porcentuales máxima.

ANEXO G
Criterios de Evaluación
Licitación Pública Nacional 40004001-012-24
Contratación del Servicio de Alimentación en el Hospital General de León

Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que correspondan a la propuesta económica de cada participante, la convocante aplicará la siguiente fórmula:

$$PPE = MPemb \times 40 / MPI.$$

Donde:

PPE = Puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la Propuesta Económica;

MPemb = Monto de la Propuesta económica más baja, y

MPI = Monto de la i-ésima Propuesta económica;

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

$$PTj = TPT + PPE \quad \text{Para toda } j = 1, 2, \dots, n$$

Donde:

PTj = Puntuación o unidades porcentuales Totales de la proposición;

TPT = Total de Puntuación o unidades porcentuales asignados a la propuesta Técnica;

PPE = Puntuación o unidades porcentuales asignados a la Propuesta Económica, y

El subíndice "j" representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación, y

La proposición solvente más conveniente para el Estado, será aquella que reúna la mayor puntuación o unidades porcentuales conforme a lo dispuesto en el numeral Sexto de los presentes Lineamientos.

3
0
1
2
7

ANEXO H (CARTA COMPROMISO Y GARANTÍA)

(PAPEL MEMBRETADO DEL PARTICIPANTE)

Dirección de Adquisiciones y Suministros
Presente

Licitación Pública Nacional No. 40004001-012-24 para la Contratación del Servicio de Alimentación del Hospital General León.

C A R T A C O M P R O M I S O Y G A R A N T Í A

Por medio de la presente y bajo protesta de decir verdad manifestamos comprometernos a lo siguiente:

1. Que, en caso de resultar adjudicado, prestaré los servicios conforme a lo estipulado en el Anexo I Descripción del Servicio.
2. Que en caso de resultar adjudicado cumpliré con las leyes, lineamientos y Normas Oficiales Mexicanas aplicables, salvo en aquellos casos que no haga referencia a alguna norma, se tomará como base Normas Internacionales.
3. Que en caso de resultar adjudicado firmaré un resguardo de corresponsabilidad con la unidad para el equipo y utensilios que le serán prestados.
4. Que en caso de resultar adjudicado reemplazaré el equipo y/o utensilios que sean obsoletos durante la prestación de su servicio y que al término del servicio éstos pasarán a ser propiedad y responsabilidad del ISAPEG entregando comprobante fiscal de cada uno de ellos.
5. Que en caso de resultar adjudicado cumpliré con el abastecimiento de gas que se requiera para la prestación de su servicio.
6. Que en caso de resultar adjudicado mi personal cumplirán las disposiciones internas de la Unidad Médica donde preste el servicio.
7. Que en caso de resultar adjudicado mantendré vigente el Distintivo H durante el periodo contratado en la Unidad.
8. Que en caso de resultar adjudicado realizaré la entrega de los productos en condiciones óptimas, preservando la calidad de los mismos durante el transporte y que repondré los bienes que por alguna situación pudieran llegar deteriorados a su lugar de entrega.
9. Que en caso de resultar adjudicado realizaré las adecuaciones necesarias para la instalación de equipo y/o utensilios.
10. Que en caso de resultar adjudicado realizaré las instalaciones de utensilios en los próximos 30 días naturales del inicio de su servicio.
11. Que en caso de resultar adjudicado mi personal cumplirá con el horario los 365 días del año, según el horario de la Unidad Médica.
12. Que en caso de resultar adjudicado cumpliré siempre con la totalidad del personal solicitado.
13. Que en caso de resultar adjudicado me comprometo a que el personal solicitado cumple con el perfil y funciones que se indican.
14. Que en caso de resultar adjudicado garantizaré el cuidado, mantenimiento preventivo y correctivo del equipo, utensilio e instalaciones de conformidad al **Anexo I Descripción del Servicio y I.III Cronograma de Inspección al Proveedor** de la Unidad Médica donde preste el servicio.

ANEXO H (CARTA COMPROMISO Y GARANTÍA)

15. Que en caso de resultar adjudicado entregaré el manual de dietas completo con 10 menús cíclicos de contingencia al inicio de su servicio al Departamento de Nutrición y Dietología de la Unidad Médica. Éste deberá cumplir con los lineamientos de la Coordinación Estatal de Nutrición para la elaboración del manual de dietas, mismo que deberá ser entregado por la propia Coordinación a más tardar 30 días posteriores al arranque del contrato.
16. Que en caso de resultar adjudicado me comprometo que al inicio de los servicios entregaré el manual de procedimientos con el contenido completo conforme a lo que se solicita en el **Anexo I Descripción del Servicio**.
17. Que, en caso de resultar adjudicado, me comprometo a entregar de conformidad al **Anexo I.III Cronograma de Inspección al Proveedor**, los resultados de análisis microbiológicos del personal, alimentos y superficies vivas e inertes, y consecutivamente cuando se solicite.
18. Que en caso de que el ISAPEG sufra modificaciones en su presupuesto, mi representada deberá ajustarse a los requerimientos del área solicitante.
19. Que deslindo al ISAPEG de las obligaciones de Seguridad Social, Fiscales, Laborales, de daños a Terceros y Responsabilidad Civil, incluso por muerte; las cuales quedan bajo mi responsabilidad en caso de resultar adjudicado como obligado directo de la prestación de los servicios, cuando sean imputables a mi representada, su personal y/o los materiales suministrados como parte del servicio contratado.
20. Que en caso de resultar adjudicado acataré el reglamento interno de la Unidad Médica, derivado de la normatividad vigente.
21. Que en caso de resultar adjudicado, me comprometo al reemplazo de los equipos y utensilios que hayan terminado su vida útil que se requieran para el adecuado funcionamiento del Servicio de Alimentación, para el equipo mayor o que requiera importación será en un plazo de 21 días, mientras que para los equipos menores y utensilios empleados durante la prestación se realizará en un plazo de 72 horas.
22. Que en caso de resultar adjudicado daré capacitación al personal a mi cargo en cuanto al manejo higiénico de alimentos y Manejo de equivalentes, gramajes y ensamble adecuado de dietas una semana antes de iniciar el servicio, presentando el comprobante vigente de dicha capacitación que expide la Dirección General de Protección contra Riesgos Sanitarios, así como capacitación en el tema de tipos de dietas hospitalarias, presentando carta descriptiva de la capacitación y evaluaciones finales del personal capacitado al Jefe de Nutrición y Dietología.
23. Que en caso de resultar adjudicado presentaré al inicio del servicio el aviso de funcionamiento (responsable sanitario) emitido por Cofepris en la Unidad.
24. Que en caso de resultar adjudicado, en las áreas Covid o áreas de aislamiento derivadas de una pandemia, los auxiliares de hospitalización serán los responsables de distribuir y entregar las dietas bajo los mecanismos que la autoridad competente determine.
25. Que en caso de resultar adjudicado, deberé contemplar el Equipo de Protección Personal (EPP) necesario para el personal que ingrese a estas áreas, considerando como mínimo:
 - Bata quirúrgica desechable, cubrebocas y guantes.

Atentamente

REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL

ANEXO J

REQUISITOS DE FACTURACIÓN

Los pagos se realizarán dentro de los **20 días naturales** siguientes en el ISAPEG, a partir de la fecha de recepción de las facturas por parte del proveedor, dichas facturas deberán consignar la prestación del servicio y recepción de las dietas, objeto del servicio por el personal especificado conforme al **numeral 12 del Anexo I Descripción del Servicio**. Las facturas se recibirán conforme a la prestación del servicio realizado; salvo el supuesto en el que el Licitante adjudicado cometa alguna de las infracciones establecidas en la Ley, en cuyo caso el pago se efectuará una vez que se concluya con los procedimientos y aplicación de sanciones respectivas.

Los datos de facturación son: Instituto de Salud Pública del Estado de Guanajuato con domicilio fiscal: Tamazuca # 4, Zona Centro, Guanajuato, Gto., C.P. 36000, RFC: ISP961122JV5

A efecto de generar los pagos del servicio que requiere el ISAPEG, será necesario que el licitante que resulte adjudicado, proporcione la información y documentación indicada a continuación en la Dirección de Servicios Generales ubicado Carretera Guanajuato-Juventino Rosas km 9+100, número 1-A, col. Yerbabuena dentro de los diez días hábiles posteriores a la notificación del fallo.

- Constancia de la Institución Bancaria (Hoja membretada, firmada, Número de Identificación del Ejecutivo Bancario y sellada en original por el banco) sobre la existencia de una Cuenta de Cheques abierta a nombre del beneficiario, que contenga el número de cuenta con 11 posiciones, así como la Clave Bancaria Estandarizada (CLABE) con 18 posiciones, que permita realizar Transferencias Electrónicas de Fondos, a través de los sistemas de Pago, número de sucursal y de plaza, fecha de apertura de la Cuenta y copia del último Estado de Cuenta Bancario (carátula). La cual deberá de corresponder a la cuenta bancaria que se dio en el registro de alta en el Padrón Estatal de Proveedores de Gobierno del Estado, debiendo de notificar cualquier cambio que se de en dicho padrón.
- Copia del Registro Federal de Contribuyentes, expedido por la SAT, del beneficiario de la cuenta de cheques la cual debe de coincidir con el beneficiario del licitante adjudicado.
- Constancia de Domicilio del Beneficiario (comprobante de pago de teléfono, luz, agua o predio).
- En caso de Personas morales: Copia del poder notarial del representante legal y original para su cotejo.

"CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD"

(Elaborar en hoja preferentemente membretada de la persona)

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN
DE SERVICIOS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL.**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. 40004001-012-24

NOMBRE DEL LICITANTE:

FECHA:

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL) MANIFIESTO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE MI REPRESENTADA (NOMBRE DE LA PERSONA QUE PARTICIPA EN LA PRESENTE LICITACIÓN) SE ABSTENDRÁ, POR SÍ O A TRAVÉS DE INTERPÓSITA PERSONA, DE ADOPTAR CONDUCTAS, PARA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA ESTATAL, INDUZCAN O ALTEREN LAS EVALUACIONES DE LAS PROPOSICIONES, EL RESULTADO DEL PROCEDIMIENTO, U OTROS ASPECTOS QUE OTORGUEN CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS CON RELACIÓN A LOS DEMÁS PARTICIPANTES.

Nombre y firma del representante o apoderado legal del licitante

Nota: El presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

Contrato XXXXXXXX para la **Adquisición/Prestación** de XXXX que celebran, por una parte, el Gobierno del Estado de Guanajuato, por conducto de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, representada por el Lic. José Luis Cuéllar Franco, en su carácter de Director General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro, en adelante "**El Gobierno**", con la participación como área requirente y ejecutora de la **Dependencia/Entidad** en los sucesivos "XXXXX", representado a su vez por el Director (a) Administrativo(a), XXXXXXXX, y por la otra la empresa "**XXX, S.A. de C.V.**", en lo sucesivo "**El Proveedor**", representada por el C. XXXXXXXXXX, en su carácter de apoderado legal, a quienes de manera conjunta se les denominará "**Las Partes**", al tenor de las declaraciones y cláusulas siguientes:

Declaraciones

I. Declara "**El Gobierno**":

I.1 Que acude a la celebración del presente contrato con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1, 2 primer párrafo, 3, 13 fracción II, 17 último párrafo y 24 fracciones I inciso m), IV incisos d) y f) y IX de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo para el Estado de Guanajuato; 1, 2 fracción I y 11 de la Ley de Contrataciones Públicas para el Estado de Guanajuato; 1 fracción VI, 2, 3, 45, 46, 48, 49 fracción III, 51, 52, 53, 54, 60, 61 y 62 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; 81 y 82 de su Reglamento; y, 1, 2, 3 fracción III inciso b), 9 segundo párrafo, 10 fracciones VI y VII, 63, fracción I, 64 fracción IV, 65 fracción V y Cuarto y Quinto Transitorios del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato ejemplar número 175, tercera parte, de fecha 1 de septiembre de 2020, y en vigor a partir de esa misma fecha, según artículo Primero Transitorio de dicho ordenamiento.

I.2 Que el Licenciado José Luis Cuéllar Franco, acredita su carácter de Director General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro, mediante nombramiento de fecha 17 de octubre de 2018, suscrito por el C.P. Edmundo Alain Soto Torres, Subsecretario de Administración de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, acreditando ser servidor público adscrito a la misma que cuenta con facultades legales para celebrar el presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento en su cargo o funciones, sin que por ello, sea necesario celebrar un convenio modificatorio.

Que el XXXXXXX, es el Director Administrativo según lo acredita con XXXXXXXXXX, emitido por XXXXXXXXXX, y cuenta con facultades para suscribir este instrumento con fundamento en los artículos XXXXXXX, facultado para administrar el cumplimiento de las obligaciones que deriven del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituido en cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a "**El Proveedor**" para los efectos del presente contrato.

I.3 Que para efectos del presente contrato señala como domicilio el ubicado en Carretera Guanajuato-Juventino Rosas Kilómetro 9.5, en Guanajuato, Guanajuato. C.P. 36250.

I.4 Que como consta en el acta correspondiente a la XXXª Reunión Ordinaria del Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Administración Pública Estatal, de fecha XX de XXXX de XXX, se llevó a cabo el fallo de la Licitación XXXXXXX, adjudicándose XXX de la citada contratación a la empresa XXXX. Adjudicación que se realizó al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 28, fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, "**LAASSP**", y 29 fracción VIII de su Reglamento.

I.5 Que la disposición presupuestal para el cumplimiento de los compromisos que se asumen a través del presente instrumento se encuentran contemplados en las partidas presupuestales XXXX. La "**DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE**", cuenta con suficiencia presupuestaria otorgada para cubrir las erogaciones económicas que deriven del presente instrumento.

I.6 Para efectos fiscales las Autoridades Hacendarias ha asignado a "**El Gobierno**" el Registro Federal de Contribuyentes con clave GEG-850101-FQ2, y al "**XXXX**" el diverso XXXX.

II. Declara "**El Proveedor**":

II.1 Que la empresa "**XXXX, S.A. de C.V.**" acredita su existencia con la Escritura Pública número XXXX de fecha XX de XXXX de XXXX, otorgada ante la fe del Licenciado XXXX, Notario Público número XX, en legal ejercicio en XXXX, XXX, e inscrita en el Registro Público de Comercio de XXXX, XXXX bajo el folio mercantil número XXXX.

II.2 El C. XXXX, es el apoderado legal de la empresa "**XXXX, S.A. de C.V.**", según se desprende de la Escritura Pública número XXXX de fecha XX de agosto del XXXX, otorgada ante la fe del Licenciado XXX, Notario Público número XXX, en legal ejercicio en XXXX, XXX e inscrita en el Registro Público de Comercio de XXXX, XXXX, bajo el folio mercantil electrónico XXXX, de fecha XX de XXXX de XXXX, instrumento que bajo protesta de decir verdad manifiesta no le ha sido limitado ni revocado en forma alguna.

II.3 Que se identifica con credencial para votar con Clave de Elector XXXX, folio XXXX.

II.4 Que la sociedad tiene por objeto entre otras: XXXX.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

II.5 Que su Registro Federal de Contribuyentes es XXXX.

II.6 Que tiene establecido su domicilio fiscal y legal en XXXX.

II.7 Que es su voluntad someterse a lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como al reglamento de la referida ley, y demás disposiciones administrativas aplicables en la materia.

II.8 Reúne las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, y cuenta con la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

II.9 Bajo protesta de decir verdad, está al corriente en los pagos de sus obligaciones fiscales, en específico las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social, ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) y el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS); lo que acredita con las Opiniones de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales y en materia de Seguridad Social en sentido positivo, emitidas por el SAT e IMSS, respectivamente, así como con la Constancia de Situación Fiscal en materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos, sin adeudo, emitida por el INFONAVIT, las cuales se encuentran vigentes y obran en el expediente respectivo.

III. Declaran "Las Partes":

III.1 Que tienen capacidad jurídica para contratar.

III.2 Que comparecen a la celebración de este acto jurídico, libres de toda violencia, dolo, error o mala fe, por lo que desde ahora renuncian en su perjuicio a invocar algún vicio en el consentimiento.

Expuesto lo anterior "Las Partes" convienen en sujetarse a las siguientes:

Cláusulas

Primera.- Del objeto.

Por virtud del presente instrumento, "El Proveedor" se obliga a otorgar a "El Gobierno" por conducto del "Área Solicitante" DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO, lo anterior en apego a los Anexos XXXX, y en las instalaciones descritas en los mismos, ello, en estricto apego a las bases, anexos y junta de aclaraciones de la xxx, y de conformidad a lo ofertado en sus propuestas técnica y económica, documental toda que firmada por "Las Partes" forman parte integral del presente contrato.

Segunda.- De las especificaciones técnicas.

"El Proveedor" se obliga a suministrar al "Área Solicitante", los bienes/servicios contratados, con las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en los anexos XXXX, y en estricto apego a las bases, anexos y junta de aclaraciones de la Licitación XXXX, y de conformidad a lo ofertado en su propuestas técnica y económica, documentos todos que forman parte integral del presente contrato.

La "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", en calidad de área requirente de los bienes/servicios objeto de contratación, realizará la verificación de las especificaciones y determinará la aceptación de los bienes/ servicios, ante lo cual, "El Proveedor" expresa en este acto su conformidad de que hasta en tanto ello no se cumpla, los bienes/servicios no se tendrán por recibidos y aceptados.

Tercera.- Del importe del contrato.

"El Gobierno" se obliga a pagar a través de la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", a "El Proveedor" como contraprestación por los DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO, el importe que corresponda de acuerdo al consumo o demanda de los insumos suministrados y servicios prestados, el cual quedará sujeto a los costos unitarios señalados en los anexos XXXX, en estricto apego a lo estipulado en el Apartado XXXX. Criterios de evaluación de las proposiciones, inciso XX), sub-inciso a. XX de las bases, anexos, junta de aclaraciones y fallo de la Licitación XXXX, y acorde a lo ofertado en su propuestas técnica, los cuales forman parte integral del presente contrato.

El pago correspondiente se efectuará por conducto de la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", en calidad de área solicitante dentro de la Licitación XXXX, origen del presente instrumento.

Los costos unitarios a los que quedará sujeto el importe que como contraprestación derive del presente contrato, son considerados fijos y en moneda nacional hasta que concluya la relación contractual que se formaliza, de modo que incluyen toda erogación que por cualquier concepto lleve a cabo el "El Proveedor" para el debido y oportuno cumplimiento de sus obligaciones, por lo que la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", no erogará importe adicional alguno que llegare a derivarse de cualesquier gasto que sobreviniere con motivo del suministro de los bienes/la prestación de los servicios materia de contratación.

Cuarta.- Del sostenimiento de la oferta.

"El Proveedor" garantiza que los precios y condiciones contenidos en los anexos que forman parte de las bases de la precitada licitación y de su proposición, se mantendrán conforme a las reglas de la licitación hasta el término de la vigencia del presente contrato.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

Quinta.- De la prestación de los servicios.

"El Proveedor" se obliga respectivamente a suministrar y prestar a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", la DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO, así como aquéllas de nueva creación, en los términos descritos en los anexos XXXX, y en estricto apego a las bases, anexos y junta de aclaraciones de la Licitación XXXX de conformidad a lo ofertado en sus proposiciones técnica y económica, mismas que forman parte integral del presente contrato; a partir del día XXXX de XXXX hasta el XXXX de XXXX de XXXX.

LA "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" se constituye como responsable del seguimiento a la ejecución de este contrato, siendo el rector en la determinación de tener por debidamente cumplidas las obligaciones asumidas en torno al suministro de los bienes/prestación de los servicios objeto del presente instrumento. Consecuentemente, para efectos de la administración del contrato, la verificación del cumplimiento de las obligaciones asumidas con motivo de la suscripción de este instrumento y la ejecución del gasto, se designa como administrador del contrato responsable a la siguiente persona XXXX, quien se desempeña como XXXX, adscrito al XXXX.

Para efecto de lo anterior, la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" deberá:

- Otorgar todas las facilidades necesarias, a efecto de que "El proveedor" lleve a cabo en los términos convenidos la prestación de los servicios objeto del contrato.
- Realizar el pago correspondiente en tiempo y forma.
- Extender a "El proveedor", por conducto del Administrador del Contrato, la constancia de cumplimiento de obligaciones contractuales inmediatamente que se cumplan éstas a satisfacción expresa de dicho servidor público para que se dé trámite a la cancelación de la garantía de cumplimiento del presente contrato.

Sexta.- Del lugar de prestación del servicio

Los servicios se llevarán a cabo de conformidad al anexo XXXX y en los lugares descritos en el mismo, el cual forma parte integral del presente contrato.

Séptima.- De la forma de pago

LA "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" en calidad de Unidad Ejecutora efectuará los pagos en moneda nacional a través de transferencia electrónica a mes vencido, en un plazo que no exceda los 20 días naturales, contados a partir del día hábil siguiente de que la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", manifieste su conformidad con la recepción de los bienes/servicios contratados, sus facturas y reportes y de acuerdo al anexo XXXX (Requisitos de Facturación), mismos que firmados por las partes forma parte integral del presente contrato. La factura para pago deberá reunir los requisitos legales correspondientes.

En el supuesto de que "El Proveedor" actualice alguno de los supuestos de aplicación de penalidades previstas en el presente instrumento, el pago se efectuará una vez que se concluya con los procedimientos y aplicación de penas respectivas, de acuerdo a lo establecido en las Bases de la Licitación XXXX

En todo caso los pagos estarán sujetos a que "El Proveedor" suministre los bienes/preste los servicios objeto del presente contrato de conformidad con las especificaciones y alcances pactados en el mismo.

En caso de que las facturas entregadas por "El Proveedor" para su pago presenten errores o deficiencias, la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" dentro de los tres días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito a "El Proveedor" las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega del citado escrito y hasta que "El Proveedor" presente las correcciones, no se computará para efectos del plazo para pago establecido en el primer párrafo de la presente cláusula.

"El Proveedor" manifiesta su conformidad que, hasta en tanto no se cumpla con la verificación, supervisión y aceptación de la prestación de los servicios, no se tendrán como recibidos o aceptados por el Administrador del presente contrato.

Para el caso que se presenten pagos en exceso, se estará a lo dispuesto por el artículo 51, párrafo tercero, de la "LAASSP".

Octava.- De la vigencia.

El presente contrato tendrá una vigencia por el periodo pactado en su cláusula quinta y XXXX meses posteriores a la misma.

En el supuesto de que una vez fenecida la vigencia del presente contrato, "El Proveedor" no haya dado cumplimiento a la totalidad de sus obligaciones, éstas se mantendrán vigentes para efecto del ejercicio de las acciones administrativas y legales a que haya lugar.

"Las Partes" convienen expresamente que el presente contrato podrá ser prorrogado para el cumplimiento de las obligaciones contractuales cuando:

- Así lo convengan "Las Partes" de común acuerdo;
- Exista caso fortuito o fuerza mayor o por causas atribuibles a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", que impidan el cumplimiento de las obligaciones en el plazo establecido;

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

Será requisito para el otorgamiento de la prórroga para el cumplimiento de las obligaciones derivadas de este contrato, que "El Proveedor" solicite por escrito a "El Gobierno" la prórroga correspondiente dentro de los cinco días hábiles anteriores a la fecha en que deberá cumplirse con la obligación, para lo cual, "El Gobierno" informará por escrito a "El Proveedor" dentro de los tres días hábiles siguientes a la fecha en que haya recibido la solicitud de prórroga, la procedencia o improcedencia de ésta; en caso de que "El Gobierno" considere procedente la prórroga, las partes deberán modificar el presente contrato, celebrando por escrito el convenio modificatorio correspondiente dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que "El Gobierno" haya hecho del conocimiento de "El Proveedor" su decisión, con objeto de prorrogar la fecha o plazo para el cumplimiento de la obligación, sin que esta ampliación rebase el 20% (veinte por ciento) de la fecha o plazo pactado originalmente en el contrato, aplicando a "El Proveedor" las penas convencionales por atraso previstas en este instrumento, bajo el entendido que no procederá la aplicación de penas convencionales en los supuestos de que la prórroga se derive de caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a "El Gobierno".

En caso de que "El Proveedor" no obtenga la prórroga de referencia, por ser causa imputable a éste el atraso, se hará acreedor a la aplicación de las penas convencionales que en su caso corresponda.

Tratándose de causas imputables a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", no se requerirá de solicitud de prórroga por parte de "El Proveedor".

Novena.- De las obligaciones de "El Proveedor".

"El Proveedor" para efectos del cumplimiento del presente contrato se obliga a otorgar los bienes/servicios de DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO, en los términos descritos en los anexos XXXX, y en estricto apego a las bases, anexos y junta de aclaraciones de la Licitación XXXX, de conformidad a lo ofertado en sus propuestas técnica y económica todo lo cual forma parte integral del presente contrato.

"El Proveedor" será el responsable de entregar los bienes/prestar los servicios y, en caso de ser de procedencia extranjera, asumirá la responsabilidad de efectuar los trámites de importación y pagar los impuestos y derechos que se generen con motivo de la misma. Sin perjuicio de lo anterior, los impuestos, derechos y gastos que procedan con motivo de la prestación de los servicios, objeto del presente contrato, serán pagados por "El Proveedor", mismos que no serán repercutidos a "El Gobierno" ni a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE".

"El Proveedor" se obliga bajo su costa y riesgo, a transportar los bienes e insumos necesarios para la prestación del servicio.

En cualquier supuesto "El Proveedor" cubrirá las cuotas compensatorias a que, conforme a la ley de la materia, pudiere estar sujeta la importación de bienes objeto del presente contrato, y en estos casos no procederán incrementos a los precios pactados, ni cualquier otra modificación a este instrumento.

Asimismo, "El Proveedor" se obliga a proporcionar la información que le sea requerida por la Secretaría de la Función Pública y el Órgano Interno de Control, de conformidad con el artículo 107 del Reglamento de la "LAASSP".

Décima.- De las modificaciones.

Las partes acuerdan que se podrá modificar el presente contrato, pero dichas modificaciones deberán obrar por escrito en convenio modificatorio que surtirá efecto una vez firmado por "Las Partes" y deberán realizar tales modificaciones en estricto apego a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Asimismo, "Las Partes" acuerdan que, en caso de discrepancia entre la convocatoria a la licitación pública, y el modelo de contrato, prevalecerá lo establecido en la convocatoria.

"Las Partes" están de acuerdo que "El Gobierno" por razones fundadas y explícitas podrá ampliar el monto o la cantidad de los servicios, de conformidad con el artículo 52 de la "LAASSP", siempre y cuando las modificaciones no rebasen en su conjunto el 20% (veinte por ciento) de los establecidos originalmente, el precio unitario sea igual al originalmente pactado y el contrato esté vigente. La modificación se formalizará mediante la celebración de un Convenio Modificatorio.

"El Gobierno", podrá ampliar la vigencia del presente instrumento, siempre y cuando, no implique incremento del monto contratado o de la cantidad del servicio, siendo necesario que se obtenga el previo consentimiento de "El Proveedor".

De presentarse caso fortuito o fuerza mayor, o por causas atribuibles a "El Gobierno" o a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", se podrá modificar el plazo del presente instrumento jurídico, debiendo acreditar dichos supuestos con las constancias respectivas. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por cualquiera de "Las Partes".

En los supuestos previstos en los dos párrafos anteriores, no procederá la aplicación de penas convencionales por atraso.

Cualquier modificación implicará que "El Proveedor" realice el ajuste respectivo de la garantía de cumplimiento, en términos del artículo 91, último párrafo del Reglamento de la "LAASSP", salvo que por disposición legal se encuentre exceptuado de presentar garantía de cumplimiento.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

"El Gobierno" y la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" 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.

Décima Primera.- De la Garantía de Cumplimiento.

"EL Proveedor" garantiza de conformidad con lo establecido en el artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones pactadas en este instrumento mediante el otorgamiento de FIANZA número xxxx a la firma del presente contrato, expedida por xxxx a nombre de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración del Gobierno del Estado de Guanajuato, que corresponde al 12% del monto total adjudicado sin incluir el IVA, misma que deberá mantener vigente durante toda la vigencia del presente contrato y durante 12 meses después de que se hayan cumplido a satisfacción de "El Gobierno" todas las obligaciones contraídas en el presente instrumento; garantía que deberá reunir los requisitos que al efecto exigen las disposiciones legales y administrativas correspondientes. Lo anterior encuentra su fundamento en los artículos 48, primer párrafo, fracción II y último párrafo, y 49, fracción III de la Ley de previa cita, y 103 de su Reglamento.

La fianza que al efecto se expida, deberá contener además de los datos a que se refieren los Lineamientos Generales para el Otorgamiento y Recepción de Garantías a favor del Gobierno Estatal, lo dispuesto en las Disposiciones de Carácter General por las que se Aprueban los Modelos de Pólizas de Fianzas constituidas como Garantía en las Contrataciones Públicas realizadas al amparo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, publicadas en el Diario Oficial de la Federación de fecha 15 de abril de 2022. En consecuencia, la fianza que se otorgue con motivo del presente contrato, entre otras, deberá contener las siguientes declaraciones:

- Que garantiza el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en este contrato y de sus convenios modificatorios que se realicen o a los anexos del mismo;
- Que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento a la o las obligaciones que garantiza en los términos del presente contrato y continuará vigente en caso de que "El Gobierno" otorgue prórroga o espera al cumplimiento de este contrato. Asimismo, la fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen en la obligación garantizada hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria, de esta forma la vigencia de la fianza no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales;
- En caso de que se prorrogue el plazo originalmente señalado o conceder esperas o convenios de ampliación de plazo para el cumplimiento del presente contrato y sus anexos, "El Proveedor" deberá dar aviso a la afianzadora, la cual deberá emitir los documentos modificatorios o endosos correspondientes;
- Que la afianzadora aceptará expresamente garantizar la obligación referida en la correspondiente póliza aún en el caso de que se otorgue prórroga, espera o ampliación a "El Proveedor" por parte de "El Gobierno" para el cumplimiento total de las obligaciones que se garantizan, por lo que no se actualizará el supuesto de extinción de fianza previsto en el artículo 179 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, sin que se entienda novada la obligación;
- La afianzadora realizará el pago de la cantidad requerida, bajo los términos estipulados en la póliza de fianza, y, en su caso, la indemnización por mora de acuerdo a lo establecido en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, aun cuando la obligación se encuentre subyúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad judicial, administrativa o tribunal arbitral, salvo que el "El Proveedor" obtenga la suspensión de su ejecución, ante dichas instancias. La afianzadora deberá comunicar a "El Gobierno", el otorgamiento de la suspensión a "El Proveedor", acompañándole las constancias respectivas que así lo acrediten, a fin de que se encuentre en la posibilidad de abstenerse del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme;
- Que la afianzadora quedará liberada de su obligación fiadora siempre y cuando "El Gobierno" le comunique por escrito, por conducto del servidor público facultado para ello, su conformidad para cancelar la garantía. La fianza se cancelará cuando habiéndose cumplido la totalidad de las obligaciones estipuladas en el presente contrato, "El Gobierno" haya calificado o revisado y aceptado la garantía exhibida por "El Proveedor" para responder por los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por el correcto funcionamiento de los mismos o por la calidad de los servicios prestados por el fiado, respecto de este contrato y en su caso, sus convenios modificatorios;
- Que la afianzadora aceptará expresamente someterse al procedimiento previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para hacer efectiva la fianza.

"Las Partes" aceptan que lo expresado en el presente inciso, aplicará aún para el caso de que procediera la actualización y el cobro de interés, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

"Las Partes" acuerdan que con independencia de lo que se consigne en la fianza en términos de lo previsto en los incisos anteriores, la fianza otorgada con motivo del presente contrato garantizará el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones establecidas en este contrato bajo las condiciones pactadas en el mismo, garantizando dicha fianza las sanciones y penas convencionales que se impongan con motivo del incumplimiento de las obligaciones establecidas en este instrumento y cubrirá defectos, vicios ocultos y calidad de los bienes y/o servicios, así como cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido "El Proveedor", en los términos señalados en el contrato respectivo y demás normativa aplicable.

Igualmente pactan "Las Partes" que las obligaciones a cargo de "EL Proveedor", no son divisibles, por lo que en caso de incumplimientos parciales de las obligaciones contraídas en el presente contrato por parte de "EL Proveedor", la garantía otorgada podrá hacerse efectiva en su totalidad.

Expresan también "Las Partes" que para la cancelación o liberación de la fianza y la emisión de la correspondiente conformidad de "El Gobierno", deberá mediar previa aceptación por escrito de la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", una vez cumplidas a cabalidad todas las obligaciones asumidas a través de este instrumento

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

En caso de otorgamiento de prórrogas o esperas a favor de "El Proveedor", para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del contrato, éste se obliga a realizar la modificación correspondiente a la fianza y entregarla a "El Gobierno". Idéntica suerte correrá aquellos supuestos en los que haya lugar ampliación del contrato sin que se materialice prórroga alguna.

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

Décima Segunda.- De la suspensión y terminación anticipada.

Cuando en la prestación del servicio se presente caso fortuito o de fuerza mayor, se podrá suspender la prestación del servicio, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubiesen sido efectivamente prestados. Una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron la suspensión, el contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, si el "El Gobierno" o la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" así lo determina; y en caso que subsistan los supuestos que dieron origen a la suspensión, se podrá iniciar la terminación anticipada del contrato.

"El Gobierno" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato cuando concurren causas que afecten el interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de los bienes/servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al patrimonio o presupuesto del Estado. Mismo supuesto aplicará cuando se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad o intervención de oficio, emitida por la Secretaría de la Función Pública, sin responsabilidad alguna para "El Gobierno" ni para la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE".

Cuando "El Gobierno" determine dar por terminado anticipadamente el contrato, se estará a lo previsto en los artículos 54 Bis de la "LAASSP" y a la fracción I, del artículo 102 de su Reglamento.

Décima Tercera.- De las responsabilidades.

"El Proveedor" queda obligado a responder por la calidad de los bienes/servicios y por cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el presente contrato, en La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como en cualquier otra disposición legal o administrativa vigente y aplicable.

En esa tesitura, en caso de que "El Gobierno" así se lo requiera, "El Proveedor" queda obligado a reponer en los plazos y condiciones establecidas en el Anexo XX de la bases, aquéllos bienes materia de la prestación del servicio que por motivos de fallas de calidad o por no cumplir con las especificaciones originalmente convenidas, hayan sido rechazados por "El Gobierno".

"Las Partes" se obligan estrictamente al cumplimiento de cada una de las cláusulas del presente contrato, a la "LAASSP", así como en cualquier otra disposición legal o administrativa vigente y aplicable.

Así mismo, "El Proveedor" se obliga a cumplir con las leyes fiscales del Estado, así como con las leyes fiscales de índole Federal.

"El Proveedor" será responsable de las violaciones a los derechos de autor o de propiedad industrial de terceros derivadas del suministro de los bienes/prestación de servicios objeto del presente instrumento, obligándose a indemnizar y sacar en paz y a salvo de todas las reclamaciones, demandas o acciones que, en su caso, hagan los terceros titulares de los derechos de propiedad a "El Gobierno" o a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE", incluyendo los gastos, cargos, honorarios de abogados, pérdidas o daños que pudieran provocar dichas reclamaciones. En caso de que "El Gobierno" o la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" tuviesen que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, "El Proveedor" se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

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

"Las Partes" acuerdan que "El Gobierno" y la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" tratarán la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, de conformidad con lo establecido en la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato, la Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Guanajuato y demás normativa aplicable.

Por su parte, "El Proveedor" externa a través de este acto su consentimiento en lo inherente a que toda la información relativa a este contrato se considera confidencial, a razón de lo cual se compromete a guardar absoluto secreto respecto de los asuntos y cualquier información que con motivo del suministro de los bienes/prestación del servicio contratado llegue a ser del conocimiento de su personal, y por ende se obliga a responder de los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar con el incumplimiento de dicho compromiso, por lo que no podrá divulgar ni revelar información alguna, entre ella, datos, especificaciones técnicas, secretos, métodos, sistemas, así como cualquier mecanismo relacionado con tecnología o información financiera y operativa, a la cual se tenga acceso, y cualquier otro rubro relacionado a este documento y/o concerniente a la prestación del servicio que se contrata. Lo anterior, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran generarse por el incumplimiento de dichos compromisos. Por tal motivo, "El Proveedor" asume cualquier responsabilidad que se derive del incumplimiento de su parte, o de sus empleados, a las obligaciones de confidencialidad descritas en el presente contrato.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

"Las Partes" acuerdan que para el caso de que se presenten desavenencias derivadas de la ejecución y cumplimiento del presente contrato podrán someterse al procedimiento de conciliación establecido en los artículos 77, 78 y 79 de la "LAASSP", y 126 al 136 de su Reglamento.

Décima Cuarta.- De las sanciones

En caso de que "El Proveedor" incurran en cualquiera de las infracciones señaladas en los artículos 59 y 60 de la "LAASSP", serán sancionados en lo previsto en ese artículo, sin perjuicio de las demás sanciones previstas en la misma.

Décima Quinta.- De las penas convencionales y deductivas.

Las "Partes" acuerdan en sujetarse al tenor de lo aquí pactado para las penas convencionales que deriven de presente contrato, por lo que esta cláusula y la mecánica para la aplicación de dichas penalidades, tienen naturaleza estrictamente contractual o convencional. En consecuencia, ambos son fruto de su mutuo acuerdo. En tal virtud, acuerdan que la determinación y aplicación de las aludidas penas se ceñirá exclusivamente a los actos y/o mecánica expresamente señalados en esta cláusula, consintiendo las "Partes" que para tal efecto no será exigible ninguna otra formalidad adicional.

De las penas convencionales

"El Proveedor" en caso de incumplimiento en los plazos pactados en el contrato, se obliga a cubrir a "El Gobierno", como pena convencional la cantidad que resulte de aplicar un 2% sobre el valor del monto contratado, por el no inicio de la prestación del servicio, por cada semana y/o el porcentaje que corresponda por fracción de semana de atraso a partir de la fecha de vencimiento en los plazos pactados y hasta su cabal cumplimiento, dicha pena será determinada, calculada y aplicada por la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE". Cabe precisar que las penalizaciones se harán efectivas directamente de los saldos pendientes de pago a favor de "El Proveedor", y en caso contrario, se harán efectivas de la garantía de cumplimiento otorgada; en el entendido que el monto total de las citadas sanciones no excederá la cuantía de la garantía de cumplimiento del contrato otorgada por "El Proveedor".

"El Proveedor" en caso de incumplimiento en los plazos pactados en el contrato, se obliga a cubrir como pena convencional mensual, la cantidad que resulte de aplicar un 2% sobre el valor de la compra de los insumos no suministrados por cada semana y/o el porcentaje. Cabe precisar que las penalizaciones se harán efectivas directamente de los saldos pendientes de pago a favor de "El Proveedor", y en caso contrario, se harán efectivas de la garantía de cumplimiento otorgada; en el entendido que el monto total de las citadas sanciones no excederá el importe de la garantía de cumplimiento del contrato otorgada por "El Proveedor", de conformidad a lo establecido en el artículo 53 de la "LAASSP".

El pago de los bienes, quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que "El Proveedor", deba efectuar por concepto de penas convencionales por atraso, en el entendido de que si el contrato es rescindido, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

De las penas deductivas

a) Las deducciones al pago de bienes/servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados/servicios prestados de manera parcial o deficiente, para lo cual se realizará una evaluación periódica del cumplimiento de las obligaciones conforme a la Cédula de Evaluación XXXX, aplicándole la deducción correspondiente de acuerdo con el nivel de cumplimiento y con el procedimiento precisado en tal documento.

b) La aplicación de deducciones no podrá ser mayor al monto de la garantía de cumplimiento.

c) Las deducciones se harán efectivas mediante el descuento en el pago de la factura mensual validada y autorizada, para trámite de pago subsecuente a la fecha en que se haya determinado el importe de la deducción correspondiente.

En aquellos supuestos de aplicación de deducciones en los términos señalados anteriormente, cuyo incumplimiento no rebase el porcentaje previsto en el artículo 52, tercer párrafo de la "LAASSP", la contratante podrá valorar la cancelación que al efecto corresponda.

Lo anterior, sin perjuicio de las acciones de rescisión contempladas en el apartado XXXX Contrato de la convocatoria de la licitación.

El pago que se efectuará a "El Proveedor" quedará condicionado a la aplicación de penas convencionales y deducciones determinadas, calculadas y aplicadas por la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE". En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penalizaciones ni la contabilización de las mismas para hacer efectiva la fianza.

Décima Sexta.- De las relaciones laborales

Para efectos del cumplimiento del presente contrato "El Proveedor" manifiesta que cuenta con el personal necesario, los materiales e instrumentos para la entrega de los bienes/ejecutar los servicios objeto del mismo.

"El Proveedor" asume la responsabilidad laboral y de seguridad social con sus trabajadores, de tal suerte que si éste llegase a contratar personal para la entrega de los bienes/la prestación del servicio, la relación obrero patronal subsistirá sólo entre "El

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

Proveedor y sus trabajadores, sin considerar a **"El Gobierno"** ni a la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** como patrón solidario o beneficiario de los servicios personales subordinados. En ésta tesitura, **"El Proveedor"** exime a **"El Gobierno"** y a la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** de cualquier responsabilidad laboral o de seguridad social para con sus trabajadores, obligándose **"El Proveedor"** a transcribir el contenido de este párrafo en los contratos individuales o colectivos de trabajo que al efecto celebre.

"El Proveedor" en su carácter de patrón del personal que ocupa con motivo de la entrega de los bienes/la prestación de servicios objeto del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y seguridad social, deslindeando a **"El Gobierno"** y a la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** de cualquier responsabilidad que pudiera atribuírsele derivado de la suscripción del presente contrato. Al no existir relación laboral entre **"El Gobierno"** la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** y los trabajadores de **"El Proveedor"**, el personal directivo y administrativo de **"El Gobierno"** y de la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"**, se abstendrá de involucrarse en el manejo administrativo de la relación laboral, pero si podrá supervisar y evaluar el servicio. En todo caso, cualquier situación o problema que se suscite con el personal de **"El Proveedor"**, se le comunicará por escrito y con acuse de recepción al mismo para que proceda a lo conducente. Comprometiéndose **"El Proveedor"** en paz y a salvo a **"El Gobierno"** y a la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"**.

Décima Séptima. - De la rescisión del Contrato.

Podrá ser causa de rescisión del contrato cuando **"El Proveedor"** incumpla total o parcialmente cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato, así como con las condiciones de la contratación para la Adquisición/Contratación de DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO, y sus anexos XXXX, y XXX, todo lo cual forma parte integral del presente contrato; así como el incumplimiento a las disposiciones de la **"LAASSP"**, su Reglamento o con cualquier otra disposición legal o administrativa aplicable.

Entre las causas de incumplimiento imputables al **"El Proveedor"** que de forma enunciativa más no limitativa pueden causar la rescisión del contrato, son las siguientes:

Las causales de rescisión del contrato son las siguientes:

- 1) Si el **"El Proveedor"** interrumpe injustificadamente el suministro de bienes/la prestación de los servicios o se niega a reparar o reponer alguna parte de ellos, que hubiere sido detectada como defectuosa por el **"XXXX"**.
- 2) Si **"El Proveedor"** subcontrata parte de sus obligaciones objeto del presente contrato, sin contar con la autorización por escrito de la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"**.
- 3) Si **"El Proveedor"** cede los derechos de cobro derivados del contrato.
- 4) Si **"El Proveedor"** no entrega la(s) garantía(s) solicitadas en este contrato, a menos que se haya exceptuado por **"El Gobierno"** de su presentación.
- 5) Cuando se agote el monto límite de aplicación de penas convencionales.
- 6) Si **"El Proveedor"** antes del vencimiento del plazo para la conclusión de la prestación de los servicios, manifiesta por escrito su imposibilidad para continuar prestando los mismos.
- 7) Una vez agotado el monto límite de aplicación de deducciones, cuando aplique.
- 8) Si **"El Proveedor"** se niega a reponer los servicios que la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** hubiere considerado como rechazados o discrepantes.
- 9) Si los servicios no cumplen con las especificaciones y calidades pactadas en el contrato.
- 10) Si **"El Proveedor"** es declarado en concurso mercantil o de acreedores o en cualquier situación análoga que afecte su patrimonio.
- 11) Si **"El Proveedor"** no permite a la **"DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE"** o a quien éste designe por escrito, las facilidades o datos necesarios para la supervisión o inspección de los servicios.
- 12) Si **"El Proveedor"** siendo extranjero, invoca la protección de su gobierno en relación con el presente contrato.
- 13) En general, por el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato, las leyes y demás disposiciones aplicables.
- 14) Si no proporciona a los Órganos de Fiscalización, la información que le sea requerida con motivo de las auditorías, visitas e inspecciones que realicen.
- 15) Si se comprueba la falsedad de alguna manifestación, información o documentación proporcionada para efecto del presente contrato.

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

16) Cuando "El Proveedor" y/o su personal, impidan el desempeño normal de labores de "El Gobierno" y de la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE".

Para el caso de optar por la rescisión del contrato, "El Gobierno" comunicará por escrito a "El Proveedor" el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir del día siguiente de la notificación, exponga lo que a su derecho convenga y aporte en su caso las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido dicho término "El Gobierno", en un plazo de 15 (quince) días hábiles siguientes, tomando en consideración los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "El Proveedor", determinará de manera fundada y motivada dar o no por rescindido el contrato, y comunicará a "El Proveedor" dicha determinación dentro del citado plazo.

Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" por concepto del contrato hasta el momento de rescisión, o los que resulten a cargo de "El Proveedor".

Iniciado un procedimiento de conciliación "El Gobierno" podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato se realiza el suministro de los bienes/prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" de que continúa vigente la necesidad del suministro de los bienes/prestación de los servicios, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

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

De no rescindirse el contrato, "El Gobierno" establecerá con "El proveedor", otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento, aplicando las sanciones correspondientes. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la "LAASSP".

No obstante de que se hubiere firmado el convenio modificatorio a que se refiere el párrafo anterior, si se presenta de nueva cuenta el incumplimiento, "El Gobierno" quedará expresamente facultado para optar por exigir el cumplimiento del contrato, o rescindirlo, aplicando las sanciones que procedan.

Décima Octava.- De las notificaciones.

Acuerdan "Las partes" que todas las notificaciones relacionadas con el presente contrato, deberán hacerse en los domicilios señalados en sus respectivas declaraciones I.3 y II.6.

"El Proveedor" señala expresamente las siguientes cuentas de correo electrónico, para recibir toda clase de notificaciones, avisos y documentos en forma electrónica XXXXXX@XXXXX

"Las partes" convienen expresamente que todo tipo de notificación, aviso o documento que requieran efectuarse o entregarse en relación con el presente contrato, se considerará válido si es entregado en cualquiera de los domicilios o cuenta de correo electrónico antes mencionado, en el entendido que las notificaciones, avisos o documentos que se entreguen en los domicilios se harán por correo certificado, mensajería u otro tipo de servicios que cuenten con acuse de recibo, la información enviada por correo electrónico en la cuenta señalada por "El Proveedor" tendrá plena validez jurídica y surtirá efectos de notificación personal al representante legal de "El Proveedor" y será acreditada con el propio mensaje de datos emitido por vía electrónica, con la impresión del mismo o con el archivo electrónico conforme a la tecnología aplicable del emisor del mensaje de datos, aun cuando no sea utilizada firma electrónica.

En caso de que cualquiera de "Las partes", cambie su domicilio o cuenta de correo electrónico, deberá dar el aviso correspondiente a su contraparte, con treinta días naturales de anticipación, con objeto de que se proceda a formalizar el convenio modificatorio respectivo, en el que se hará constar el nuevo domicilio o la nueva cuenta de correo electrónico, sin este requisito, las notificaciones, avisos y documentos que se tengan que efectuar o entregar, se harán en los domicilios antes señalados y surtirán plenamente sus efectos.

Décima Novena.- De las licencias, permisos y documentación.

"El Proveedor" es el responsable de realizar todos los trámites necesarios para la obtención y vigencia de los certificados, licencias, autorizaciones, registros, patentes o marcas, y otros permisos necesarios para llevar a cabo el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del presente instrumento contractual.

"El Proveedor" en el uso de marcas, deberá observar las disposiciones que para tal efecto establece la Ley de la Propiedad Industrial y demás normatividad vigente aplicable.

De igual forma, "El Proveedor" será responsable de las violaciones a los derechos de autor o de propiedad industrial de terceros derivadas de la prestación de servicios objeto del presente instrumento, obligándose a indemnizar y sacar en paz y a salvo de todas

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

las reclamaciones, demandas o acciones que, en su caso, hagan los terceros titulares de los derechos de propiedad a "El Gobierno" o a la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" incluyendo los gastos, cargos, honorarios de abogados, pérdidas o daños que pudieran provocar dichas reclamaciones. En caso de que "El Gobierno" o la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" tuviesen que erogar recursos por cualquiera de estos conceptos, "El Proveedor" se obliga a reembolsar de manera inmediata los recursos erogados por aquella.

Vigésima.- De los Epígrafes.

Los epígrafes que se utilizan en el presente instrumento solamente tienen carácter informativo y de identificación, por lo que la interpretación y alcance de los derechos y obligaciones que derivan del mismo, se hará conforme al contenido de cada una de las cláusulas.

Vigésima Primera.- De la Confidencialidad.

"Las Partes" acuerdan que "El Gobierno" y la "DEPENDENCIA/ENTIDAD SOLICITANTE" tratarán la información que se intercambie de conformidad con las disposiciones del presente instrumento, conforme lo establecido en la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato, la Ley General de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados, la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Guanajuato y demás normativa aplicable.

Por su parte, "El Proveedor" externa a través de este acto su consentimiento en lo inherente a que toda la información relativa a este contrato se considera confidencial, a razón de lo cual se compromete a guardar absoluto secreto respecto de los asuntos y cualquier información que con motivo de la prestación del servicio contratado llegue a ser del conocimiento de su personal, y por ende se obliga a responder de los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar con el incumplimiento de dicho compromiso, por lo que no podrá divulgar ni revelar información alguna, entre ella, datos, especificaciones técnicas, secretos, métodos, sistemas, así como cualquier mecanismo relacionado con tecnología o información financiera y operativa, a la cual se tenga acceso, y cualquier otro rubro relacionado a este documento y/o concerniente a la prestación del servicio que se contrata. Lo anterior, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieran generarse por el incumplimiento de dichos compromisos.

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

Vigésima Segunda.- De la jurisdicción.

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté estipulado en el mismo, "Las partes" se someten a la jurisdicción de los tribunales federales competentes del Estado de Guanajuato, Guanajuato, haciendo renuncia expresa del fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio presente o futuro.

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

Enterados los intervinientes del contenido y alcances legales del presente contrato, lo firman de conformidad en la ciudad de Guanajuato, Guanajuato, el XXXX de XXXX de XXXX.

"El Gobierno"

"El Proveedor"

LIC. JOSÉ LUIS CUÉLLAR FRANCO
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS
MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y
CATASTRO

C. XXXX
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO L MODELO DE CONTRATO

LICITACIÓN XXXXXXXX

CONTRATO NÚMERO XXXX

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS ES PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATO NÚMERO XXXX QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE GUANAJUATO A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS, INVERSIÓN Y ADMINISTRACIÓN POR CONDUCTO DE SU DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y CATASTRO, XXX, Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA "XXXX, S.A. DE C.V." EN LA CIUDAD DE GUANAJUATO, GUANAJUATO., AL XXXX DE XXXX DEL AÑO XXXX.

**PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL 40004001-012-
24 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL DE LEÓN**

FECHA Y HORA LÍMITE DE RECEPCIÓN:

27 DE AGOSTO DE 2024
10:00 HORAS

NOMBRE DEL PARTICIPANTE:

**FECHA Y HORA MARCADA EN EL
RELOJ CHECADOR DE RECEPCIÓN
DE PROPUESTAS**

(Insertar En el reloj Checador de la Dirección de Adquisiciones y Suministros
de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y
Catastro)

NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA QUE ENTREGA
LAS PROPUESTAS.

Aviso de privacidad simplificado para "Procedimientos de Contratación" de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro

Denominación y fundamento legal de la responsable

La Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración del Estado de Guanajuato, por conducto de la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro (DGRMSGC), con domicilio en Carretera Guanajuato-Juventino Rosas Km. 9.5 colonia Yerbabuena, en Guanajuato, Gto., código postal 36250; con fundamento en lo dispuesto por los artículos 14 apartado B, fracción III y 80 de la Constitución Política para el Estado de Guanajuato; 3, 13 fracción II y 24 fracción IV de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo para el Estado de Guanajuato; 3 fracción I, 20, 21, 34 y 38 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Guanajuato; y 1°, 2°, 3°, fracción III, inciso b), 9 segundo párrafo, 10, fracciones VI, VII, XIII, XXII, XXIV y XXV, 56, fracción II, 63, fracciones I, II, IV, V, VI y VII, 64, fracción IV, 65, 66, 68, 69, 70 y 71 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración, es la responsable del tratamiento de los datos personales que nos proporcione.

Finalidad del tratamiento de datos personales

La finalidad del tratamiento de sus datos personales es para llevar a cabo la sustanciación de los procedimientos de contratación pública y los actos que de ellos deriven, tramitados por las distintas direcciones de área adscritas a la Dirección General de Recursos Materiales, Servicios Generales y Catastro, a fin de cumplir con las disposiciones jurídicas aplicables, incluyendo las de transparencia y acceso a la información pública, así como para proporcionar la información y cooperación que sea solicitada por otras autoridades para atender los requerimientos en materia de control y fiscalización.

Transmisión de datos personales

Se hace de su conocimiento que sus datos personales podrán ser transmitidos a otras autoridades siempre y cuando, éstos se utilicen para el ejercicio de sus facultades, además de otras transmisiones previstas en la Ley, en términos de los artículos 96, 97, 98, 99, 100 y 101 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Guanajuato.

Mecanismos y medios disponibles para que el titular, en su caso, pueda manifestar su negativa para el tratamiento de sus datos personales para finalidades y transferencias de datos personales que requieren el consentimiento del titular

Si desea manifestar su negativa para el tratamiento de datos personales para finalidades y transferencias de datos personales que requieren el consentimiento del titular, es necesario que dicha manifestación se realice por escrito, ante la Unidad de Transparencia del Poder Ejecutivo del Estado de Guanajuato.

Consulta del aviso de privacidad

El aviso de privacidad integral podrá ser consultado en la página institucional de internet de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración:
https://finanzas.guanajuato.gob.mx/c_aviso/index.php

(IMPRIMIR EN HOJA MEMBRETADA)

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 40004001-012-24 PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN EL HOSPITAL GENERAL DE LEÓN****CARTA COMPROMISO ANTISOBORNO**

Manifiesto mi voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente **COMPROMISO ANTISOBORNO**, obligándome a cumplir con lo siguiente:

- I. No dar sobornos ni ofrecer ninguna otra forma de beneficio a persona servidora pública de la Administración Pública Estatal, en relación los procesos de contratación en los que participe, ni con la ejecución de los pedidos y contratos que pueda celebrar, como resultado de mi participación en el procedimiento de contratación.
- II. No permitir que empleados, representantes, apoderados, Director(es), personas administradoras o cualquier otra persona que forme parte de la empresa, realice los actos mencionados en el anterior numeral a mi nombre o en nombre de la empresa que represento o pertenezco.
- III. Informar las presentes obligaciones a todos los empleados (as), asesores y colaboradores del (la) proveedor (a) o socio de negocios, al que pertenezco, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de la **NORMATIVA ANTISOBORNO Y POLÍTICA DE CALIDAD Y ANTISOBORNO**.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El proveedor o participante asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias legales que deriven de su incumplimiento de conformidad con la normativa aplicable. En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados al presente documento, firmo al calce de conformidad y aceptación en la ciudad de Guanajuato, Guanajuato.

Atentamente

Nombre y firma del representante o apoderado legal**Participante :**