

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)

BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA ESTATAL N°. LCPE/ISSTECH/001/2026

ADQUISICIÓN DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAS: PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS INTERNOS DE PREGRADO, PASANTES DE SERVICIO SOCIAL RAMAS AFINES A LA SALUD Y PERSONAL QUE REQUIERA EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES “VIDA MEJOR”

22111 Productos Alimenticios para Personas

MEDIO POR EL CUAL SE REALIZARÁ: PRESENCIAL

NO SE ACEPTAN PROPUESTAS ELECTRÓNICAS, NI POR MENSAJERÍA

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

ÍNDICE:

- 1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS
- 2.- MARCO JURÍDICO
- 3.- GENERALIDADES DE LA LICITACIÓN**
 - 3.1.- FUENTE DE LOS RECURSOS
 - 3.2.- REQUISITOS PARA PARTICIPAR
 - 3.3.- BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN
 - 3.3.1.- CANTIDAD Y DESCRIPCIÓN
 - 3.3.2.- REDUCCIÓN O CANCELACIÓN DE LOTES
 - 3.3.3.- LUGAR Y FORMA DE ENTREGA
 - 3.3.4.- TIEMPO DE ENTREGA
 - 3.3.5.- TRANSPORTE
 - 3.3.6.- EMPAQUE
 - 3.3.7.- IDIOMA EN QUE DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES
 - 3.4.- INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN
 - 3.5.- ASPECTOS ECONÓMICOS
 - 3.5.1.- COSTO Y PAGO DE LAS BASES
 - 3.5.2.- CONDICIONES DE PAGO
 - 3.5.3.- PRECIO Y SU VIGENCIA
 - 3.5.4.- EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN PROPUESTO.
 - 3.6.- ETAPAS DE EVALUACIÓN
 - 3.7.- CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN
 - 3.8.- DESCALIFICACIÓN
 - 3.9.- CANCELACIÓN, DECLARACIÓN DESIERTA O DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN
 - 3.9.1.- DECLARACIÓN DESIERTA DE LA LICITACIÓN O LOTES
 - 3.9.2.- CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN O LOTES
 - 3.9.3.- DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN
- 4.- DOCUMENTOS REQUERIDOS**
 - 4.1.- FORMA Y TÉRMINOS DE PRESENTACIÓN
 - 4.2.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DISTINTA A LAS PROPOSICIONES
 - 4.3.- PROPUESTAS TÉCNICAS
 - 4.4.- PROPUESTAS ECONÓMICAS
- 5.- PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN**
 - 5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS
 - 5.2.- JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS A LAS BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA
 - 5.3.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
 - 5.3.1 ETAPA TÉCNICA
 - 5.3.2 ELABORACIÓN DEL DICTAMEN TÉCNICO
 - 5.3.3 ETAPA ECONÓMICA
 - 5.3.4 ELABORACIÓN DEL DICTAMEN ECONÓMICO
 - 5.4.- FALLO DE LA LICITACIÓN
 - 5.5.- DEVOLUCIÓN O LIBERACIÓN DE DOCUMENTOS, PROPUESTAS, CHEQUES Y MUESTRAS
- 6.- FORMULACIÓN DEL PEDIDO O CONTRATO.**
 - 6.1.- CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE
 - 6.2.- DEVOLUCIONES AL LICITANTE
 - 6.3.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
 - 6.4.- GARANTÍA POR CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE
 - 6.5.- LIBERACIÓN DE GARANTÍAS
 - 6.6.- RESCISIÓN, SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA Y CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO
 - 6.6.1.- RESCISIÓN DE PEDIDO Y/O CONTRATO
 - 6.6.2.- SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA DE PEDIDO O CONTRATO
 - 6.6.3.- CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO
 - 6.7.- SANCIONES
 - 6.7.1.- A LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE OFERTA
 - 6.7.2.- A LA GARANTÍA DEL CONTRATO O CONVENIO MODIFICATORIO
 - 6.7.3.- PENAS CONVENCIONALES

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS GOBIERNO DE CHIAPAS 1974 - 2021 HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

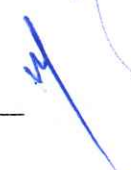
ANEXOS

- “ANEXO A”: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A OFERTAR
- “ANEXO B”: BIENES OFERTADOS
- “ANEXO C”: FORMATO DE ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD
- “ANEXO D”: ESCRITO DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.
- “ANEXO E”: ESCRITO DE EXPERIENCIA EN EL RAMO
- “ANEXO F”: ACEPTACIÓN ÍNTEGRA DE REQUISITOS Y CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS
- “ANEXO G”: DOMICILIO PARA NOTIFICACIÓN
- “ANEXO H”: ESCRITO DE VÍNCULOS CON SERVIDORES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 44 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS
- “ANEXO I”: ESCRITO DE CONFLICTO DE INTERÉS DEL ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS
- “ANEXO J”: PROPUESTA ECONÓMICA
- “ANEXO K”: FACTURACIÓN
- “ANEXO L”: CALENDARIO DE ENTREGA DE BIENES Y PAGO
- “ANEXO M”: ESCRITO DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD”

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 2014 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para los fines de la presente Licitación, en lo sucesivo se denominará:

ISSTECH.-	Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas	       
Subcomité.-	Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH).	
Licitantes.-	Personas físicas o morales, que participan en la presente licitación.	
Ley.-	Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.	
Reglamento.-	Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.	
Contrato o Pedido.-	Al acto jurídico bilateral formalizado entre el Organismo requirente y el Proveedor, respecto a las adquisiciones, arrendamiento de bienes muebles o contratación de servicios, que se deriven de licitaciones o adjudicaciones directas según corresponda, en los términos de ésta Ley y su Reglamento.	
Lineamientos.-	Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2026	

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS

BASES PARA LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA ESTATAL N°. LCPE/ISSTECH/001/2026

2.- MARCO JURÍDICO

En observancia de lo indicado por los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7, 18 fracción I, inciso a), 19, 21, 26, 31, 32, 33, 34, 35, 36 fracción I, 37, 39, 41, 42, 48, 49, 50, 51, 72, 98 y 99 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas, 1, 2, fracciones V, y IX, 27, 33, 34, 45 fracción I, 46, 50 fracción I, 51, 56, 74, 75, 76, 77 y 78 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas, 4, 15 y 17 de los Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2026; el Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, emite las Bases a las que se habrá de sujetar la LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA DE CARÁCTER ESTATAL N°. LCPE/ISSTECH/001/2026, relativa a la adquisición de alimentación de personas: para pacientes hospitalizados, médicos internos de pregrado, pasantes de servicio social ramas afines a la salud y personal que requiera el hospital de especialidades "vida mejor", correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas, por lo que los interesados en participar deberán sujetarse a las siguientes.

B A S E S

3.- GENERALIDADES DE LA LICITACIÓN

3.1.- FUENTE DE LOS RECURSOS

Los compromisos que se generen por la contratación de la requisición No. RSM/0028/2026 se pagarán por el Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, con recursos propios, autorizados mediante acuerdos ISSTECH-JD-4-O-VII.5-2025 e ISSTECH-JD-4-O-VII.6-2025 de la Cuarta Sesión Ordinaria de fecha 23 de diciembre de 2025, mediante el cual la H Junta Directiva aprueba el presupuesto de ingresos y egresos, así como el Programa Operativo Anual 2026 del Instituto, afectando el proyecto: 2.1.1.3.1.010 04 001 403 2 6 9 2 E 117 01 A27 A011 000 A 00 22111 00 26 1 2026 1, Servicios Médicos Generales y de Especialidad; correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas.

3.2.- REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar las personas físicas y morales legalmente constituidas, conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que satisfagan los requisitos de la Convocatoria, Bases y la normatividad respectiva, a fin de asegurar al Estado las mejores condiciones en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes; que cuenten con recursos técnicos, financieros y demás que sean necesarios, cuyas actividades estén relacionadas con el suministro de alimentos para pacientes hospitalizados, médicos internos de pregrado, pasantes de servicio social ramas afines a la salud y personal que requiera el hospital de especialidades "vida mejor", objeto de la licitación a celebrarse y que no se encuentren impedidos, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32 de la Ley.

Sólo se aceptará la participación de un representante por licitante en cada una de las etapas o procedimiento licitatorio. excepto cuando se presente un poder mancomunado.

Solo podrán asistir a las diferentes etapas y/o actos establecidos en el numeral 5.1- Calendario y lugar de los actos de las presentes Bases, las personas físicas o morales que hayan adquirido las Bases de la presente Licitación por Convocatoria Pública oportunamente.

No podrán participar las personas físicas o morales, que por haber incurrido en cualquiera de los supuestos que establece el Artículo 32 de la Ley o derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de los bienes o servicios contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.

No podrán participar los licitantes que no se encuentren al corriente de sus obligaciones fiscales, estatales y federales, según corresponda, en términos de la normatividad aplicable, lo anterior de conformidad con lo señalado en el Artículo 32 fracción XVI de la Ley, Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y 228 del Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 1974 - 2019
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

3.3.- BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN

3.3.1.- CANTIDAD Y DESCRIPCIÓN

Las presentes Bases y/o Convocatoria tienen por objeto la **adquisición de alimentación de personas: para pacientes hospitalizados, médicos internos de pregrado, pasantes de servicio social ramas afines a la salud y personal que requiera el hospital de especialidades “vida mejor”, correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas**, de conformidad con las cantidades y especificaciones técnicas de los bienes a ofertar, mismas que fueron elaboradas por la **Subdirección de Servicios Médicos** establecidas en el **ANEXO A**; que forman parte integral de las presentes Bases y las adicionales que surjan en la Junta de Aclaración de Dudas de las Bases de la presente licitación.

3.3.2.- REDUCCIÓN O CANCELACIÓN DE LOTES

La Convocante se reserva el derecho de reducir la cantidades en los bienes o cancelar lotes por advertirse que existe insuficiencia presupuestal o así mismo, cuando la Convocante considere que no conviene a los intereses del Estado de Chiapas.

3.3.3.- LUGAR Y FORMA DE ENTREGA

El o los licitante(s) a quienes se les adjudique el contrato y/o pedido derivado de la presente licitación, deberá entregar los bienes conforme al lugar y horario que se indique en el **ANEXO A** de las presentes Bases.

3.3.4.- TIEMPO DE ENTREGA

El o los licitantes a quienes se les adjudique el contrato o pedido derivado de la presente licitación, deberán sujetarse al tiempo de entrega de los bienes según el calendario establecido en el **ANEXO L**; de conformidad al **ANEXO A**; de las presentes Bases.

Por ningún motivo se autorizarán condonaciones de sanciones por retraso en la entrega de los bienes, cuando las causas sean imputables al licitante ganador.

3.3.5.- TRANSPORTE

El licitante tendrá bajo su cargo y responsabilidad el medio de transporte que considere conveniente para el traslado de los bienes hasta el lugar de entrega. El seguro de traslado de los bienes correrá por cuenta del licitante hasta el momento de la recepción.

3.3.6.- EMPAQUE

Los bienes y/o servicios deberán protegerse adecuadamente para evitar que se dañen en su transportación y almacenamiento. No serán recibidos los bienes en caso de encontrarse en mal estado.

No se recibirán bienes y/o servicios que no cumplan con los requisitos antes mencionados.

3.3.7.- IDIOMA EN QUE DEBERÁN PRESENTARSE LAS PROPOSICIONES

La documentación de las proposiciones técnicas, económicas y de la documentación legal y/o administrativa deberán presentarse en idioma español, las que se presenten en otro idioma deberán traer una traducción al español.

3.4.- INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA LICITACIÓN

El Subcomité tendrá a su cargo el procedimiento general de la licitación. La evaluación de las especificaciones técnicas correrá a cargo del personal designado por el área Requirente.

El Subcomité a través del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas** será el único facultado para desechar cualquier proposición que no sea presentada conforme a lo dispuesto en la Convocatoria, las presentes Bases y sus Anexos. Así mismo, la **Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno** verificará y aplicará el cumplimiento de la normatividad respectiva, resolverá los casos no previstos en la presente licitación e interpretará el contenido de las presentes bases.

La oficina relacionada con la licitación es:

Departamento de Adquisiciones de la **Subdirección de Administración y Finanzas**
Oficina de Licitaciones y Adquisiciones Generales
At'n. **Lic. Verónica Méndez Zea**
Tel. 961 61 87 430 Ext. 50180
Correo electrónico e-mail: licitaciones.isstech@gmail.com
Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Grijalva Infonavit. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS GOBIERNO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

La Convocante proporcionará a todos los interesados igual acceso a la información relacionada con los requisitos y condiciones que contengan las Bases de la licitación.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes Bases, así como las proposiciones presentadas por los licitantes, podrán ser negociadas.

3.5.- ASPECTOS ECONÓMICOS

Todos los costos que erogue el licitante en su participación, preparación y presentación de su proposición, serán totalmente a su cargo, liberando a la Convocante de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la licitación.

3.5.1.- COSTO Y PAGO DE LAS BASES

Las presentes Bases tendrán un costo de **\$2,074.00** (Dos Mil, Setenta y Cuatro Pesos 00/100 M.N.), con fundamento en el artículo 22 fracción I, inciso a) de la **Ley de Derechos del Estado de Chiapas**, y su pago podrá efectuarse por medio de la página electrónica:

http://www.ingresos.haciendachiapas.gob.mx/PagoDerechos/frmDerechosWeb002_A.asp

La adquisición de las Bases será requisito indispensable para participar en la presente licitación y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

Con base en los artículos 263 y 265 del **Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas**, las personas físicas y morales que realicen el pago por el concepto "**Pago de Bases, Licitación por Convocatoria Pública Estatal**", causará la base gravable con la tasa del 6% y se pagará en el mismo momento en que se cubra el pago de impuestos y/o derechos.

3.5.2.- CONDICIONES DE PAGO

La condición de pago será:

Treinta días Naturales posteriores a la presentación de la factura respectiva, previa entrega de los bienes y/o servicios en los términos del pedido o contrato de acuerdo al Artículo 71 fracción V de la **Ley**, cuando se trate de contratos abiertos.

No se otorgará anticipo.

Los bienes y/o servicios serán pagados en moneda nacional mediante pago electrónico en cuenta del beneficiario, previa aceptación total y a entera satisfacción del Área Requiriente siendo requisito indispensable la presentación de las facturas, conforme a los requisitos fiscales de Ley.

En la factura correspondiente deberá describir los bienes amparados, precios unitarios, importe total, Impuesto al Valor Agregado (en caso que aplique), número de licitación, del lote y número de contrato, número de cuenta bancaria y sucursal; **cuenta que deberá estar registrada en la Subdirección de Administración y Finanzas del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, ubicada en Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Grijalva Infonavit. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.** En caso de que el licitante adjudicado no tenga cuenta bancaria registrada en el Instituto, deberá realizar el trámite de registro.

En el caso de que al proveedor se le aplicaran penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes u otro incumplimiento parcial o deficiente de las obligaciones contractuales, el pago quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que en su caso el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales, pudiendo el Organismo Requiriente aplicar la deductiva al pago en la factura correspondiente.

Los pagos se realizarán de conformidad con la suficiencia presupuestal y su respectivo calendario de gasto autorizados al Instituto.

Los datos de facturación serán los siguientes:

Las facturas para el pago de los bienes y/o servicios suministrados serán expedidas conforme al **ANEXO K** de las Bases de la presente licitación.

3.5.3.- PRECIO Y SU VIGENCIA

Los precios serán fijos y tendrán una vigencia durante el procedimiento de la licitación hasta la recepción final de los bienes a entera satisfacción del Organismo Requiriente y por ningún motivo se podrá solicitar incrementos a los consignados en las proposiciones presentadas.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS 1914 - 2014
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

3.5.4.- EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN PROPUESTO.

La adquisición de alimentación de personas: para pacientes hospitalizados, médicos internos de pregrado, pasantes de servicio social ramas afines a la salud y personal que requiera el hospital de especialidades “vida mejor”, correspondiente a la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas, se otorgará sujetándose a las disposiciones de la Ley, del Reglamento vigente, y demás disposiciones legales, administrativas que resulten de observancia obligatoria.

3.6.- ETAPAS DE EVALUACIÓN

La evaluación de las proposiciones que sean presentadas se llevará a cabo en dos etapas:

En la primera, se analizará y evaluará la documentación Legal y Administrativa y las propuestas técnicas aceptadas, a que se refiere el punto 4 de las presentes bases. Se considerará que la proposición del licitante cubre los requerimientos técnicos establecidos en estas bases, si los bienes que integra en su propuesta técnica cumplen con los requerimientos solicitados en el **ANEXO A**.

En la segunda etapa se evaluarán las propuestas económicas ofertadas, considerando para tal efecto las de los licitantes cuyas propuestas técnicas no hubieren sido desechadas en la primera etapa.

En la evaluación de las proposiciones en ningún caso se usarán mecanismos de puntos o porcentajes.

3.7.- CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA ADJUDICACIÓN

La Convocante, con base en el Dictamen Técnico de las propuestas técnicas, en los cuadros comparativos de las propuestas económicas admitidas y considerando el presupuesto autorizado, elaborará Dictamen en el que se hará constar las proposiciones admitidas y desechadas, indicando las razones y causas por las que, en su caso, se haya desechado alguno de los licitantes, y servirá como fundamento para el fallo de la licitación.

Una vez elaborado el Dictamen de los lotes, se adjudicará al licitante que reúna los requisitos legales y las mejores condiciones técnicas y económicas requeridas en las Bases por la Convocante y garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

La adjudicación de la presente licitación se realizara por **REQUISICION GLOBAL** por lo que se deberán cotizar la **totalidad de los lotes** de la requisición **que se integra según el ANEXO A**, por lo que los licitantes deberán cotizar el lote y cantidad solicitadas en el anexo antes mencionado, adjudicándose a la proposición solvente más baja que haya cumplido con los requerimientos señalados en las presentes Bases y satisfaga las mejores condiciones para el Organismo Requirente, conforme a lo indicado en el **punto 5.3.2** de las presentes Bases y al Artículo **65** del **Reglamento**.

Si resultare que dos o más proposiciones satisfacen los requerimientos de la Convocante, el contrato o pedido se adjudicará a quien presente la proposición solvente más baja.

En caso de empate entre dos o más propuestas económicas, para actos de adjudicación del primer lugar, se llevará a cabo el sorteo manual por insaculación previsto en el **punto 5.3.4**, párrafo cuarto de las presentes Bases.

3.8.- DESCALIFICACIÓN

Se descalificarán a los licitantes cuando:

No cumplan con cualquiera de los requisitos solicitados en la convocatoria, las presentes Bases y sus anexos, los acuerdos derivados de la Junta de Aclaraciones de Dudas a las Bases, así como la comprobación de que algún licitante haya acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes; o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

La Convocante se reserva el derecho de descalificar en cualquier acto o etapa del procedimiento de la licitación, al licitante que haya incurrido en cualquiera de los supuestos que establece el Artículo **32** de la **Ley** o derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de bienes contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.

Será motivo de descalificación el hecho de que el licitante no entregue algún documento solicitado en las Bases de la presente licitación, así como también aquellos en los que se omita información, estén alterados o se entregue ésta de una forma distinta a la solicitada, incompleta o escaneados, o los presentados no satisfagan los requisitos que deban cumplir conforme a las disposiciones de la materia.

Lo anterior, de conformidad con el Artículo **26** fracción **VIII** de la **Ley**.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS INSTITUCIÓN DE CARÁCTER SOCIAL "CONSEJO DE FAMILIAS" 1994 - 2014
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

3.9.- CANCELACIÓN, DECLARACIÓN DESIERTA O DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN

3.9.1.- DECLARACIÓN DESIERTA DE LA LICITACIÓN O LOTES.

Con fundamento en el Artículo 42 de la Ley, la Convocante procederá a declarar desierta una Licitación por Convocatoria Pública o determinados lotes o partidas cuando:

- I. No se reciban proposiciones en el acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas;
- II. Las proposiciones presentadas no reúnan las condiciones legales, técnicas y económicas solicitadas en las bases.
- III. Si se considera que las proposiciones presentadas no convienen a los intereses del Estado.

3.9.2.- CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN O LOTES.

Con fundamento en el Artículo 43 de la Ley, la licitación podrá ser cancelada o bien determinados lotes en cualquier momento en los siguientes casos:

- I. Se presenten casos fortuitos o de fuerza mayor, debidamente acreditados.
- II. Se extinga la necesidad para adquirir o arrendar los bienes muebles o contratar la prestación de servicios.
- III. Se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al erario estatal.

3.9.3.- DIFERIMIENTO DE LA LICITACIÓN

En caso de que la apertura de propuestas o el fallo de la licitación no se realicen en la fecha programada, se elaborará acta circunstanciada en la que se harán constar los motivos por los cuales no se realiza la apertura de las propuestas o el fallo, señalándose la hora y fecha en la que se llevarán a cabo dichos eventos. Esta acta circunstanciada deberá darse a conocer a los Licitantes a más tardar al día hábil siguiente de su realización. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 37 fracción XIV de la Ley.

El fallo que emita el Subcomité, se dará a conocer a cada uno de los participantes al concluir el procedimiento correspondiente, salvo que esto no fuere factible, deberá hacerlo dentro de un término que no podrá exceder de veinte días hábiles. Lo anterior de conformidad con lo establecido en el Artículo 34 de la Ley.

4.- DOCUMENTOS REQUERIDOS

4.1.- FORMA Y TÉRMINOS DE PRESENTACIÓN

La documentación Legal y Administrativa distinta a las proposiciones, será en original y un juego de copias legibles, a la vista, fuera de los sobres, misma que deberá venir identificada en todas y cada una de sus partes con el sello del licitante y firmados por quien legalmente tenga la facultad para asumir las obligaciones de esta licitación. No se aceptará esta documentación si se presenta en forma distinta a la solicitada.

La Propuesta Técnica y la Propuesta Económica de los licitantes se presentarán en sobres por separado, debidamente cerrados en forma inviolable, en el Acto de Presentación de Propositiones Técnicas y Económicas, rotulados con los siguientes datos: **nombre o razón social, domicilio fiscal, teléfono, correo electrónico, sello del licitante** (información que deberá coincidir con la Cédula de Padrón de Proveedores y la Constancia de Situación Fiscal), **tipo de propuesta, número de licitación, nombre y firma del representante legal**.

La documentación de las Propositiones Técnicas y Económicas deberá presentarse en original y dirigida conforme a lo establecido en estas Bases y cada uno de los Anexos de la presente licitación, sin tachaduras ni enmendaduras, sin alteraciones, escritas en idioma español, mencionando el número y nombre de la licitación, expresando los importes totalmente en Moneda Nacional y considerando el impuesto correspondiente, con sello del licitante y firmados de manera autógrafa en todas y en cada una de sus partes por quien legalmente tenga la facultad para asumir las obligaciones que de esta licitación se generen; excepto el cheque para abono en cuenta del beneficiario que será presentado conforme al **punto 4.4 inciso c)** de las presentes Bases.

La hoja membretada debe contener como mínimo: **nombre o razón social, domicilio fiscal, R.F.C., teléfono y correo electrónico** (información que deberá coincidir con la Cédula de Padrón de Proveedores y la Constancia de Situación Fiscal), con la finalidad de que la Convocante pueda verificar en cualquier momento la veracidad de los datos.

4.2.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA DISTINTA A LAS PROPOSICIONES.

La Documentación Legal y Administrativa distinta a las proposiciones, que deberán presentar los licitantes a la vista, fuera de los sobres de las propuestas técnicas y económicas será en original y un juego de copias legibles (las copias deberán incluir en original sello del licitante y firma del propietario, representante o apoderado legal facultado en todas las hojas, igualmente cuando se presenten copias de ambos lados de la hoja), constará de:

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- a) Cédula del Registro en el Padrón de Proveedores vigente, con la partida 22111 Productos Alimenticios para Personas y/o el rubro equivalente que emita la Oficialía Mayor de Gobierno (cuando se trate de persona moral, la copia de la cédula debe ser de ambos lados).
- b) Comprobante del pago de Bases legible, el cual pueden requisitar siguiendo las instrucciones de acuerdo al carácter de la licitación por medio de la página electrónica:
<http://www.ingresos.haciendachiapas.gob.mx/servicios/Pago-Derechos.asp>

En éste recibo deberá agregar el licitante participante el nombre completo de la persona física o moral y número de licitación en un lugar visible que no afecte los datos de impresión, de manera que quede identificado que el licitante pagó dichas Bases.

- c) Acta Constitutiva y sus Reformas acompañadas de su boleta de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio u Oficinas Registrales en caso de persona moral.
- d) Las personas que ostenten la **representación legal** de personas morales deberán presentar:
 1. **Instrumento Notarial de Acta Constitutiva y/o Poder Notarial** acompañadas de su boleta de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio u Oficinas Registrales, en donde se acredite su representación legal. (En las fotocopias deberá resaltarse el o los párrafos con marcador fluorescente en los que se señale el nombre del representante legal, así como las facultades otorgadas a este).
 2. **Identificación original oficial vigente** (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte).
- e) Para el caso de personas físicas, presentarán **acta de nacimiento e identificación original oficial vigente** (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte) que acredite su representación.

Nota: para los incisos c), d) y e) podrá presentar el original o copias debidamente certificadas ante Notario Público, con sus copias simples para cotejo.

- f) El representante de la persona moral, que **no ostente la representación legal** de los licitantes y que acuda al Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, deberán presentar:
 1. Carta poder simple dirigida al **Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH)**, en papel membretado y con sello del licitante, la cual deberá ser firmada por la persona que tenga facultades, señalando claramente el nombre de la persona a quien se le autoriza para participar en dicho acto, firma de quien acepta la representación y la firma de dos testigos.
 2. Poder notarial o acta constitutiva que faculta a la persona que otorga el poder. En las fotocopias preferentemente, deberá resaltarse el o los párrafos con marcador fluorescente en que se señale el nombre de la persona que ostenta la representación legal así como las facultades otorgadas a éste.
 3. Identificación original oficial vigente de quien otorga, quien recibe el poder y de los dos testigos (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte). (Con firma y sello en las fotocopias).
- g) El representante del licitante persona física que acuda al Acto de Presentación de proposiciones y Apertura de propuestas técnicas y económicas, deberá presentar:
 1. **Carta poder simple dirigida al Subcomité de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y la Contratación de Servicios del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas (ISSTECH)**, en papel membretado y con sello, la cual deberá ser firmada por la persona física (licitante participante), señalando claramente el nombre de la persona a quien se le autoriza para participar en dicho acto, y firma de quien acepta la representación y la firma de dos testigos.
 2. **Identificación oficial original vigente de quien otorga y quien recibe el poder y de los dos testigos** (credencial para votar expedida por el INE o IFE, cédula profesional o pasaporte) (Con firma y sello en las fotocopias).
 3. **Instrumento notarial**, en caso de que la representación sea otorgada por un apoderado legal, acompañadas de su boleta de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio u Oficinas Registrales, en donde se acredite su representación legal. (En las fotocopias deberá resaltarse el o los párrafos con marcador fluorescente en los que se señale el nombre del representante legal, así como las facultades otorgadas a este).

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

Dicha representación legal únicamente permitirá a la persona que ostenta el poder a entregar las propuestas técnicas y económicas, a estar presente en todos los actos del procedimiento, así como a registrar su asistencia y suscribir y/o rubricar los documentos respectivos.

h) Comprobante de domicilio fiscal en el Estado de Chiapas (el original o la impresión del archivo electrónico descargado de la página electrónica del **Servicio de Administración Tributaria**), que puede ser:

1. Constancia de Situación Fiscal Actualizada (mes en curso) en el Registro Federal de Contribuyentes que otorga el **Servicio de Administración Tributaria**. El código QR debe venir libre de sello y firma (se tendrá como no presentado este documento si el Código QR no viene en condiciones de poderse escanear).

No se aceptará la participación en ésta licitación de las personas físicas o morales que en la documentación indicada en el punto **4.2** inciso **h)** numeral **1** de las presentes Bases, manifiesten como cambio de situación fiscal apertura de establecimientos o locales (sucursales); con lo cual se desprenda que no tienen domicilio fiscal en el Estado de Chiapas.

PARA LOS INCISOS i), j) y k) SE PRESENTARÁ UNA IMPRESIÓN LEGIBLE DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO DESCARGADO DE LA PÁGINA ELECTRÓNICA DEL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA. PARA EL INCISO l) SE PRESENTARÁ UNA IMPRESIÓN LEGIBLE DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO DESCARGADO DE LA PÁGINA ELECTRÓNICA DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL ESTADO DE CHIAPAS. PARA EL INCISO m) SE PRESENTARÁ UNA IMPRESIÓN LEGIBLE DEL ARCHIVO ELECTRÓNICO DESCARGADO DE LA PÁGINA ELECTRÓNICA DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

- i) Declaración Anual de impuestos Federales del ejercicio fiscal anterior presentada ante el **Servicio de Administración Tributaria** (ejercicio fiscal **2024** Normal y Complementarias en su caso, legible, o bien del ejercicio fiscal 2025 en caso de contar con ello) acompañado de su correspondiente **acuse de recibo** de la información de la declaración del ejercicio presentado con sello digital, **sus respectivos estados financieros básicos y la conciliación contable-fiscal del ejercicio**, (se tendrá como no presentada la declaración anual, que sea impresa con la leyenda **"sin validez oficial"**).
- j) Declaración del último pago provisional del ejercicio fiscal **2025** presentada ante el **Servicio de Administración Tributaria** (legible) acompañado de su correspondiente **acuse de recibo** con sello digital. (Impresión del archivo electrónico firmado y sellado).
- k) Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo, vigente, de acuerdo al artículo **32-D** del **Código Fiscal de la Federación** el cual es emitido por el **Servicio de Administración Tributaria** (con cadena y sello digital). Impresión del archivo electrónico firmados y sellados por el licitante. El código QR debe venir libre de sello y firma, en caso contrario se tendrá como un documento no presentado.
- l) Constancia de no Adeudos Fiscales vigente, expedida por la **Secretaría de Finanzas**, de conformidad con el Artículo **228** del **Código de la Hacienda Pública para el Estado de Chiapas**.
- m) Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social, en sentido positivo, vigente, de acuerdo al artículo **32-D** del **Código Fiscal de la Federación** el cual es emitido por el **Instituto Mexicano del Seguro Social**, de conformidad con las Reglas para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social (con cadena y sello digital). El código QR debe venir libre de sello y firma (se tendrá como no presentado este documento si el Código QR no viene en condiciones de poderse escanear).
- n) Formato de acreditamiento de la personalidad **ANEXO C**.
- o) Declaración escrita bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste no encontrarse en los supuestos del Artículo **32** de la **Ley**, **ANEXO D**.
- p) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que **acepta íntegramente** los requisitos y condiciones contenidos en las Bases y sus anexos, **ANEXO F**.
- q) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Estado de Chiapas u Oficinas Registrales, en caso de no aplicar deberá presentar el mismo escrito manifestando no estar registrado.
- r) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: experiencia en el ramo **ANEXO E**.
- s) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que no tiene iniciado juicio o procedimiento legal o administrativo ante la autoridad competente por haber incurrido en cualquiera de los supuestos que establece el artículo **32** de la **Ley** o derivado del incumplimiento en el pago a favor de Dependencias y Entidades de la Administración Pública del Estado de Chiapas, respecto del incumplimiento en la entrega de los bienes, o prestación de servicios contratados por el Gobierno del Estado de Chiapas.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 2015 - 2018
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- t) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad respecto a: domicilio, teléfono y correo electrónico para notificación **ANEXO G**.
- u) **Balance general y/o posición financiera al 31 de enero de 2026.** (Con nombre, firma y número de Cédula Profesional del Contador, debiendo anexar copia simple de dicha cédula).
- v) **Estado de resultados al 31 de enero de 2026** (Con nombre, firma y número de Cédula Profesional del Contador, debiendo anexar copia simple de dicha cédula).
- w) Original o copia certificada (para cotejo) y copia simple (para archivo) del Registro del Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) actualizado.
- x) Carta de manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que afirmen o nieguen vínculos o relaciones de negocios, laborales, profesionales, personales o familiares que cuenten o tengan la persona física o moral con los servidores públicos de cualquier nivel en particular con quienes participen en contrataciones públicas, de acuerdo al Artículo **44 párrafo segundo** de la **Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas. ANEXO H**.
- y) Escrito de manifestación bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o en su caso que a pesar de desempeñarlo con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un conflicto de interés, en caso de ser persona jurídica colectiva, dicha manifestación deberá presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, es decir, cuando sean administradores o formen parte del consejo de administración, o bien conjunta o separadamente, directa o indirectamente, mantengan la titularidad de derechos que permitan ejercer el voto de más del cincuenta por ciento del capital, tengan poder decisorio en sus asambleas, estén en posibilidades de nombrar a la mayoría de los miembros de su órgano de administración o por cualquier otro medio tengan facultades de tomar las decisiones fundamentales de dichas personas morales, de acuerdo al Artículo **49 fracción XI** de la **Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas. ANEXO I**.
- z) Escrito bajo protesta de decir verdad de Declaración de Integridad de conformidad con el **"Anexo M"**.

Las fotocopias a que se refieren los incisos **a), b), c), d), e), f)** numerales **2 y 3**, **g)** numerales **2 y 3**, **h)** al **m)** e **y)** del **punto 4.2** de las Bases de la presente licitación quedarán en poder de la Convocante previo cotejo con el original respectivo, mismos que serán devueltos al licitante una vez que concluya su cotejo. Los originales de los incisos **f)** numeral **1**, **g)** numeral **1**, **n)** al **z)** a que se refiere este punto quedan en poder de la Convocante, se recibirán de manera cuantitativa para su posterior análisis cualitativo y técnico para determinar su cumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases.

Todos los escritos y cartas solicitados deberán dirigirse al Subcomité.

Esta documentación se podrá, en el mismo acto realizar la evaluación cualitativa previo a la apertura del(los) sobre(s) de la(s) propuestas técnicas y los licitantes que no cumplan se les desechará su propuesta quedando impedidos para continuar participando en el presente procedimiento.

En el caso de que la revisión cualitativa se lleve a cabo posteriormente, el resultado del cumplimiento o incumplimiento se dará a conocer en el Dictamen Técnico y Apertura de Propuestas Económicas, Etapa Económica de la presente Licitación.

4.3- PROPUESTAS TÉCNICAS

Dentro del sobre de la propuesta Técnica deberá incluirse en **original** en hoja **membretada**, **sello del licitante y firma del propietario, representante o apoderado legal facultado en todas las hojas**, la cual constará de:

- a) **Propuesta Técnica original**, usando el formato **ANEXO B** "formato de bienes ofertados" de las presentes bases, en el que se indiquen las especificaciones y características de los bienes y/o servicios, de conformidad con lo solicitado en el **ANEXO A**. Cuando no coteje alguno de los lotes, en la propuesta técnica, **ANEXO B**, en la columna denominada **"Marca"** deberá indicar la leyenda **"No se cotiza"**.

Deberán presentar en unidad **USB**, el archivo digital de la **propuesta técnica**, formato **"Anexo B"**, debidamente requisitado de conformidad con lo solicitado en el **"Anexo A"**, **(el archivo deberá indicar todos los datos de la propuesta técnica impresa que fue firmada por el propietario, representante o apoderado legal; caso contrario será motivo de descalificación)**. El USB deberá ser identificado con el nombre del licitante y el número de licitación.

- b) Escrito, en el que deberán manifestar bajo protesta de decir verdad:

- Que los bienes ofertados son nuevos y cumplen estrictamente con las características y especificaciones que se describen en el **ANEXO A** y tratándose de servicios, que éstos cumplen con las características y especificaciones que se describen en el **ANEXO A**.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- Que garantiza el bien contra cualquier defecto de fabricación, diseño, especificaciones o vicios ocultos y tratándose de servicios, que lo hará con la calidad requerida en las bases.
- En caso de requerirse, que tiene capacidad para proporcionar capacitación, existencia de refacciones, instalaciones y equipo adecuado, personal competente para brindar servicio a los bienes ofertados.

4.4- PROPUESTAS ECONÓMICAS

Dentro del sobre de la Propuesta Económica deberá incluirse:

(Los incisos a), b) y c) en papel membretado original, con firma del representante legal y sello de la empresa o licitante, en todas las hojas).

- a) **Propuesta Económica original**, usando el formato **ANEXO J** de las presentes bases, en donde indique las **condiciones de pago y vigencia de precios**, debiendo sostener los precios unitarios aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza. La propuesta deberá elaborarse en **moneda nacional (pesos) y a 2 (dos) decimales**, debiendo cotizar los lotes del **ANEXO A**. En caso de no cotizar algún(os) lote(s), en la propuesta económica, en la columna denominada **"Marca"** deberá indicar la leyenda **"No se cotiza"** en dichos lotes.

Deberán presentar unidad USB conteniendo el archivo digital de la propuesta económica, **"Anexo J"**, debidamente requisitado de conformidad con lo solicitado en el **"Anexo B"**, (el archivo deberá indicar todos los datos de la propuesta económica impresa que fue firmada por el propietario, representante o apoderado legal; caso contrario será motivo de descalificación). El USB deberá ser identificado con el nombre del licitante y el número de licitación.

- b) Compromiso por escrito que los **precios** ofertados del **ANEXO A**, serán **fijos** y tendrán una vigencia durante el procedimiento de la licitación hasta la recepción final de los bienes a entera satisfacción del Organismo Requirente y por ningún motivo se podrá solicitar incrementos a los consignados en las proposiciones presentadas.
- c) **Cheque de garantía de seriedad de la propuesta, no negociable**, en original del licitante con la leyenda **"para abono en cuenta del beneficiario"** que garantice la seriedad de su propuesta con un importe mínimo del **5%** del total de su oferta económica, sin incluir el I.V.A., a nombre de la **Secretaría de Finanzas**. Por ser el cheque no negociable un documento legal, **no deberá ser perforado ni engargolado o adherido a algún papel** y deberá estar debidamente firmado por quien tenga facultades para girarlo, el cheque deberá ser debidamente requisitado.

5.- PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN

5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS

Actos	Fecha	Horario	Horario de Registro
Publicación de la convocatoria	Del 09 al 13 de marzo 2026		
Fecha límite para adquirir las Bases	13 de marzo 2026	N/A	N/A
Fecha límite de recepción de preguntas	17 de marzo 2026	Hasta las 10:00 horas.	N/A
Junta de aclaración de dudas a las Bases de la Licitación por Convocatoria Pública	19 de marzo 2026	09:00 horas.	De 08:30 horas a 09:00 horas.
Apertura de Propuestas Técnicas	25 de marzo 2026	09:00 horas.	De 08:30 horas a 09:00 horas.
Apertura de Propuestas Económicas	07 de abril 2026	10:00 horas.	De 09:30 horas a 10:00 horas.
Fallo de la Licitación por Convocatoria Pública	10 de abril 2026	09:00 horas.	N/A

Los actos de la junta de aclaración de dudas, presentación de proposiciones técnicas y económicas y apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas Económicas de la licitación se realizarán en la **Sala del Subcomité, ubicada en Libramiento Norte Oriente S/N Colonia Grijalva Infonavit, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas**, en fechas y horarios establecidos en este numeral.

PARA LA MEJOR CONDUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO SE SOLICITA A LOS LICITANTES ABSTENERSE DE UTILIZAR TELÉFONOS CELULARES O LOCALIZADORES, ASÍ MISMO, SE RECOMIENDA GUARDAR EL ORDEN PARA EVITAR LA SUSPENSIÓN DEL ACTO.

5.2.- JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS A LAS BASES DE LA LICITACIÓN POR CONVOCATORIA PÚBLICA

- Cualquier licitante que haya adquirido las Bases oportunamente, podrá solicitar aclaraciones sobre las Bases de la licitación y las especificaciones técnicas relacionadas con la misma, mediante:

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA CONSEJO DE CHIAPIAS 2014 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- a) Escrito en papel membretado del licitante y en USB en formato Word 97 o Word XP, debidamente etiquetado con nombre del licitante y número de licitación. Para ser entregados en las oficinas del Departamento de Adquisiciones del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**.
- b) Por correo electrónico **licitaciones.isstech@gmail.com** las preguntas deberán enviarse en formato de WORD 97 ó WORD XP, no se aceptarán las preguntas de licitantes que envíen a la Convocante distinto al formato en Word solicitado, así mismo se tendrán como no enviados los archivos que contengan virus y/o de los mismos por seguridad del servidor del **Instituto**, los indique como de dudosa procedencia y los envíe al spam, por lo que el licitante deberá confirmar la debida recepción de sus preguntas en WORD al teléfono **961 6187430 Ext. 50180**.
- II. Los licitantes tendrán como fecha límite para enviar sus preguntas hasta el horario y fecha indicado en el punto **5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS**, (se deberá acompañar a las preguntas copia del recibo de pago de Bases para participar en la presente Licitación). La Convocante extenderá acuse de recibo para comprobar la recepción de las preguntas enviadas en tiempo y forma (para el caso de envío de preguntas mediante el inciso a) de este punto se le sellará su acuse al licitante y a través de correo electrónico como se indica en el inciso b) se emitirá acuse de recibo por el mismo medio digital). Sólo se le dará respuesta a las preguntas de los licitantes que hayan enviado adjunto la copia del recibo de pago de bases para participar en la presente Licitación.
- III. Las respuestas a las preguntas técnicas enviadas por los licitantes, notas aclaratorias y modificaciones, corren a cargo del personal designado por el **Área Requirente**, en tanto que las preguntas de carácter legal y administrativo, notas aclaratorias y modificaciones legales y administrativas correrán a cargo de la Convocante, según aplique.
- IV. La asistencia a este acto será opcional para los licitantes, pero los acuerdos que se tomen en éste serán obligatorios para todos.
- V. En el desarrollo de la reunión de conformidad con el primer párrafo del presente numeral, la Convocante sólo dará lectura a las respuestas de las preguntas formuladas en tiempo y forma por los licitantes, quienes podrán solicitar aclaraciones única y exclusivamente de éstas durante la reunión.
- VI. Los licitantes que asistan a este evento deberán presentar original y copia para cotejo del recibo de pago de Bases para participar en la presente Licitación.
- VII. Las aclaraciones a las Bases y a las especificaciones técnicas que se deriven de la Junta de Aclaraciones se asentarán en el acta que se elabore al efecto, la que contendrá la firma de los asistentes. La omisión de firma del acta por parte de alguno de los licitantes asistentes no invalidará el contenido de la misma.

5.3.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

La Convocante llevará este acto en dos etapas, la etapa técnica y la etapa económica respectivamente, éste acto se llevará a cabo en la fecha señalada en el punto **5.1** de estas Bases.

En cada uno de los actos de la Licitación solo se aceptará la participación de un representante por licitante. Excepto cuando se presente un poder mancomunado.

- A) Etapa Técnica, será la primera etapa a realizar y tiene por objeto la recepción de la documentación legal y administrativa, proposiciones técnicas y económicas y apertura de las propuestas técnicas.
- B) Etapa Económica, será la segunda etapa y se realizará después de haber realizado la apertura técnica. Tiene por objeto aperturar única y exclusivamente las propuestas económicas cuyas propuestas técnicas no hubieren sido desechadas en la primera etapa.

5.3.1 ETAPA TÉCNICA

Durante la primera etapa se procederá a lo siguiente:

- a) Registro de asistencia en el horario establecido en el punto **5.1.- CALENDARIO Y LUGAR DE LOS ACTOS**. El licitante que no esté presente en el lugar señalado en el **punto 5.1** de estas Bases, en el momento de ser mencionado su nombre o el de su representada, quedará automáticamente impedido para continuar participando en el presente procedimiento.
- b) Cada licitante procederá a entregar la documentación legal y administrativa distinta a las proposiciones, de conformidad con los **puntos del 4.1 al 4.4** de las presentes Bases, así como sus respectivas proposiciones en dos sobres cerrados en forma inviolable, uno contendrá la propuesta Técnica y otro sobre la propuesta Económica.
- c) Se revisará la documentación legal y administrativa distinta a las proposiciones requerida en términos de lo señalado en los **puntos 4.1 y 4.2** de las presentes Bases; se desearán las propuestas que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos, por lo cual no se le aperturarán sus propuestas tanto técnicas como económicas quedando desechada su proposición. Estos sobres, serán

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

devueltos a los licitantes en el Departamento de Adquisiciones del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, a los **5 días hábiles** posteriores a la fecha del evento.

- d) En el caso de que el licitante haya dado cumplimiento de manera satisfactoria a lo establecido en el inciso que antecede, se procederá a abrir el sobre que contiene la propuesta técnica exclusivamente, para verificar que la información solicitada se presente completa de conformidad al **punto 4.3** de las presentes Bases.
- e) La documentación legal y administrativa, así como la documentación de la propuesta técnica, se recibirán **para su revisión cuantitativa**, para su posterior evaluación cualitativa y análisis técnico y así determinar su cumplimiento o incumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases.
- f) Los licitantes que deseen hacerlo, o por lo menos un representante nombrado por éstos y los servidores públicos presentes, rubricarán todas las propuestas técnicas presentadas.

Se levantará acta de la presentación de proposiciones técnicas y económicas, y apertura de propuestas técnicas, en la que se dará constancia de las propuestas técnicas aceptadas y de las que hubieren sido desechadas, señalando los motivos que lo ocasionaron, firmándose por todos los licitantes asistentes a este acto; la omisión de firmas por parte de los licitantes no invalidará su contenido y efectos, entregándose fotocopia del acta a cada uno de ellos.

5.3.2. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN TÉCNICO

El personal del Área Requiriente, llevará a cabo el análisis cualitativo que les permita emitir el Dictamen Técnico, tomando como base las propuestas técnicas y las muestras presentadas por los licitantes, en caso de aplicar.

Los sobres de las propuestas económicas de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron desechadas en la etapa técnica, serán devueltos a los licitantes en el **Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, a los **5 días hábiles** posteriores a la fecha en que se dé a conocer el fallo de la Licitación por Convocatoria Pública o se declare desierta, con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5 días naturales** posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la resolución.

5.3.3. ETAPA ECONÓMICA

En esta Etapa se procederá de la siguiente manera:

- a) Se realizará la apertura de los sobres de las propuestas económicas de los licitantes, cuyas propuestas técnicas no hayan sido desechadas en la etapa técnica, previa lectura del dictamen técnico, se recibirán **para su revisión cuantitativa**, para su posterior evaluación cualitativa y análisis económico y así determinar su cumplimiento o incumplimiento a lo solicitado en las presentes Bases.
- b) Se dará lectura en voz alta al importe total de las propuestas económicas que cumplan con los documentos exigidos de conformidad en el **punto 4.4** de las presentes Bases.
- c) Por lo menos un licitante y los servidores públicos presentes además de la Convocante, rubricarán al finalizar la reunión todas las propuestas económicas aceptadas.

Se levantará acta de la apertura de proposiciones económicas, en la que se dará constancia de las propuestas económicas aceptadas y de las que hubieren sido desechadas, señalando los motivos que lo ocasionaron, firmándose por todos los licitantes asistentes a este acto; la omisión de firmas por parte de los licitantes no invalidará su contenido y efectos, entregándose fotocopia del acta a cada uno de ellos.

5.3.4. ELABORACIÓN DEL DICTAMEN ECONÓMICO

La Convocante, con base en el Dictamen Técnico de las propuestas técnicas, en los cuadros comparativos de las propuestas económicas admitidas y considerando el presupuesto autorizado, elaborará el Dictamen correspondiente que servirá como fundamento para el fallo de la licitación, mediante el cual se adjudicará el pedido y/o contrato al o los licitantes que reúnan los requisitos legales y las mejores condiciones técnicas y económicas requeridas en las Bases y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas. En el Dictamen se hará constar las propuestas admitidas, indicando también las razones y causas por las que, en su caso, no se hayan aceptado.

Cuando existan errores en las operaciones aritméticas de las cotizaciones, se corregirán en el cuadro comparativo de las propuestas económicas, la suma total que resulte será la que se tome como correcta para efectos del análisis correspondiente, sin modificar los precios unitarios.

Si resultare que dos o más proposiciones satisfacen los requerimientos de la Convocante, el contrato o pedido se adjudicará a quien presente la proposición solvente más baja.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS INSTITUCIÓN DE CARÁCTER GOBIERNO DE CHIAPAS 1984 - 1985 HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

Si derivado de la evaluación económica a que se refiere el Artículo **39 párrafo segundo** de la **Ley**, se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el propio acto de fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador, de acuerdo a lo establecido en el Artículo **70 del Reglamento**.

Al término de la apertura económica se elaborará el cuadro comparativo por parte de la Convocante y el personal designado por el Área Requiriente, evaluarán las ofertas económicas y tendrá la obligación de avalar con su firma el análisis económico y el dictamen correspondiente, que elabore la Convocante.

5.4.- FALLO DE LA LICITACIÓN

En Sesión de Subcomité se dará a conocer el Fallo de la licitación; se levantará acta del mismo y se les entregará a cada uno de los licitantes para su notificación.

Para el caso de diferir el acto del Fallo de la Licitación por Convocatoria Pública, éste se emitirá en un lapso no mayor a 20 días hábiles, contados a partir de la fecha inicialmente programada.

Contra la resolución que contenga el fallo no procederá recurso alguno, durante el acto administrativo del proceso licitatorio de que se trate.

5.5.- DEVOLUCIÓN O LIBERACIÓN DE DOCUMENTOS, PROPUESTAS, CHEQUES Y MUESTRAS

El procedimiento de devolución de documentos, propuestas y muestras se realizará en el **Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, de conformidad con lo establecido en el Artículo **37** fracción V de la **Ley**; los documentos, propuestas y muestras serán devueltos **5 días hábiles posteriores a la fecha de fallo** de la licitación, para aquellos que no resulten adjudicados, o en caso de que se declare desierta, con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5 días naturales** posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la misma.

Los cheques dados en garantía que se otorguen como sostenimiento de la oferta, que hayan sido aperturados en la etapa económica y no haya resultado la propuesta adjudicada, serán devueltos en el acto de fallo de la licitación.

Para quienes resulten adjudicados en el fallo de la licitación, se le retendrá el cheque con el que se garantiza el sostenimiento de su propuesta hasta el momento en que se constituya la garantía de cumplimiento del contrato o pedido correspondiente.

6.- FORMULACIÓN DEL PEDIDO O CONTRATO

Con fundamento en el artículo 4 de los Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el ejercicio fiscal 2026, el pedido y el contrato se generará en el Departamento de Adquisiciones del Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas, en el que se describirán las características y especificaciones de los bienes o servicios asignados a las empresas ganadoras y detallará las condiciones establecidas en la bases de la licitación.

El pedido y contrato los firmará el licitante ganador en días hábiles de **lunes a viernes en horario de 08:00 a 15:00 horas**, en el término de **15 días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación del fallo de conformidad con el Artículo **50** de la **Ley**.

Los derechos y obligaciones que se deriven de los pedidos o contratos en ningún caso podrán cederse en todo o en parte a otras personas físicas o morales, con excepción de los derechos de cobro sobre los pagos pendientes de cubrirse, en cuyo caso se deberá contar con la aprobación previa y por escrito de la Convocante.

En caso de omisión al presente numeral se estará a lo establecido en el Artículo **51** de la **Ley**. Pudiendo la Convocante en éste supuesto, adjudicar el contrato al siguiente participante en los términos del Artículo **37** fracciones **X** y **XII** de la **Ley**.

La elaboración de pedido y/o contrato estará a cargo del Departamento de Adquisiciones del **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, no obstante la recepción de los bienes y servicios adjudicados, inconformidades, trámite de pago, o cualquier o cualquier otro, relacionado con los mismos, se llevará a cabo por el área requirente; por lo tanto cuando tengan conocimiento de algún incumplimiento a las obligaciones a cargo de los proveedores, deberán observar lo establecido en el artículo **72** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.

6.1.- CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

El Organismo Requiriente, previa autorización del Subcomité podrá modificar la vigencia o el volumen de los bienes y/o servicios indicados en el pedido o contrato, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el treinta por ciento del monto total del documento firmado, y se realice dentro de los seis meses posteriores a su firma.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

Los convenios modificatorios respectivos serán suscritos por los servidores públicos y licitantes que lo hayan hecho en el pedido o contrato original o por quienes los sustituyan. El Organismo Requirente se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos no previstos en Bases, especificaciones y en general, cualquier cambio que implique otorgar mejores condiciones para el licitante, comparadas con las establecidas originalmente.

En caso de formalización de convenio de ampliación al contrato, se deberá obtener la modificación de la fianza en un plazo no mayor de diez días naturales a la notificación que se haga al proveedor por escrito por parte del Área Requirente; lo anterior, de conformidad con el Artículo 72, tercer párrafo de la Ley.

6.2.- DEVOLUCIONES AL LICITANTE

El Área Requirente hará la reclamación de los bienes y/o servicios al proveedor en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o la falta de calidad en general durante su uso dentro del periodo de garantía, en los términos del pedido o contrato respectivo. El proveedor se obliga a reponerlos a satisfacción del Área Requirente, en un plazo no mayor a 3 días hábiles contados a partir de la fecha en que se le reporte alguna eventualidad.

6.3.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Para garantizar el cumplimiento del contrato, el licitante se obliga a constituir Póliza de Fianza por un importe mínimo del **10%** del monto total contratado, sin incluir el **Impuesto al Valor Agregado**, y se presentará de conformidad con los Artículos **166, 174 y 175** de la **Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas**. El proveedor se obliga a constituir y mantener vigente la fianza en favor de la **SECRETARÍA DE FINANZAS**, por el periodo de vigencia establecido en el contrato y hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción del Área Requirente, la cual deberá ser expedida por una institución afianzadora de cobertura nacional legalmente autorizada por las leyes mexicanas; Para ello, deberá cumplir las formas y términos previstos por la **Ley**, su **Reglamento** y demás disposiciones legales.

6.4.- GARANTÍA POR CANTIDADES ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

En caso de requerirse cantidades adicionales de conformidad con el punto 6.3 de las presentes Bases, el licitante se obliga a presentar endoso de la póliza de fianza, derivado de la ampliación del monto del contrato, para garantizar el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el documento original, así como, en el convenio modificatorio respectivo en los mismos términos que se señala en el punto 6.3 de estas Bases.

6.5.- LIBERACIÓN DE GARANTÍAS

Los cheques dados en garantías que se otorguen como sostenimiento de la oferta de los sobres que hayan sido aperturados en la etapa económica y no haya resultado la propuesta adjudicada, serán devueltos en el acto de fallo de la licitación; con excepción de los licitantes que presenten inconformidades, a quienes se les reintegrará **5** días naturales posteriores a la notificación de las partes del acuerdo en el que se declare que ha quedado ejecutoriada la resolución o ha causado estado la misma; para quienes resulten adjudicados del fallo de la licitación, se les retendrá el cheque hasta el momento en que se constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente.

La garantía relativa al cumplimiento del contrato será liberada una vez que haya transcurrido el término y/o condición señalada en el punto 6.3 de las presentes Bases.

6.6.- RESCISIÓN, SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA Y CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.

6.6.1- RESCISIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.

El **Organismo Requirente**, rescindirá el pedido o contrato, en los casos siguientes:

- Cuando el licitante entregue los bienes y/o servicios con especificaciones diferentes a las contratadas.
- Cuando el licitante incurra en incumplimiento de lo establecido en el punto 3.3.4 de las presentes Bases.
- Por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del licitante.
- Cuando concurren razones de interés público.
- O bien, cuando por causas justificadas debidamente fundadas y motivadas, se extinga la necesidad de requerir los bienes y/o servicios contratados.

El procedimiento de la rescisión de los pedidos o contratos se llevará a cabo en términos del Artículo 72 de la Ley.

6.6.2.- SUSPENSIÓN ADMINISTRATIVA O TERMINACIÓN ANTICIPADA DE PEDIDO O CONTRATO.

El organismo requirente podrá suspender administrativamente o dar por terminado anticipadamente el pedido o contrato cuando para ello concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas debidamente fundadas y motivadas, se extinga la

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

necesidad de requerir los bienes o servicios originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado.

6.6.3.- CANCELACIÓN DE PEDIDO O CONTRATO.

Procederá la cancelación del pedido o contrato, en los siguientes casos:

- I. Cuando el proveedor no se presente a suscribir el pedido o contrato dentro del plazo establecido en el Artículo 50 de la Ley.
- II. Cuando el proveedor se encuentre en cualquiera de los supuestos a que se refiere el Artículo 32 de la Ley.

6.7.- SANCIONES

Las sanciones que se aplicarán con motivo del incumplimiento de las obligaciones derivadas de la convocatoria, bases, pedido o contrato y en su caso convenios modificatorios de la presente licitación pública serán las siguientes:

6.7.1.- A LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE OFERTA

Se hará efectiva la garantía relativa al sostenimiento de ofertas en los siguientes casos:

- a) Cuando los licitantes no sostengan los precios de sus proposiciones económicas.
- b) Cuando el licitante ganador no suscriba el contrato, en un término no mayor de quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se hubiese notificado al licitante el fallo.
- c) Cuando por causas imputables al licitante ganador, la operación no se formalice dentro del plazo a que se refiere el punto 6 párrafo segundo de estas bases. En este caso la Convocante adjudicará el contrato en los términos del Artículo 37 fracciones X y XII de la Ley, al licitante que haya presentado la segunda proposición solvente más baja, de conformidad con lo asentado en el dictamen económico que sirvió como fundamento para el fallo, y así sucesivamente en caso de que éste no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la postura que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al diez por ciento.

Sin perjuicio de lo anterior, la **Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno**, procederá en los términos, que al respecto señale la Ley.

6.7.2.- A LA GARANTÍA DEL CONTRATO O CONVENIO MODIFICATORIO

Se hará efectiva la garantía relativa al incumplimiento del contrato o convenio modificatorio en los siguientes casos:

- a) Cuando no se hagan las entregas de los bienes y/o servicios en el término acordado para ello.
- b) Cuando los bienes y/o servicios no cumplan con las características de calidad solicitadas durante el período de garantía y no sean sustituidos los bienes y/o servicios a satisfacción del Organismo Requiriente, en el plazo convenido en los términos de estas bases.
- c) Cuando se rescinda el contrato porque hubiese transcurrido el plazo adicional que se conceda al proveedor ganador para corregir las causas de rechazo y no las haya realizado de conformidad con el punto 6.4. de estas Bases.

Sin perjuicio de lo anterior, la **Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno**, procederá en los términos, que al respecto señale la Ley.

6.7.3.- PENAS CONVENCIONALES

Cuando el licitante ganador una vez celebrado el pedido o contrato, incumpla en las condiciones contratadas para la entrega de los bienes y/o servicios solicitados, se aplicará una pena convencional de CINCO AL MILLAR sobre el importe total de los bienes y/o servicios no entregados por cada día de atraso. Dicha sanción se establecerá en el pedido o contrato respectivo.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS GOBIERNO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO A”

“ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A OFERTAR”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

REQUISICIÓN NÚMERO: RSM/0028/2026
HOSPITAL DE ESPECIALIDADES VIDA MEJOR

LOTE	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MENÚ 1. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML), 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 1 TAZA DE VERDURAS (240 GR) 10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
2	MENÚ 1. DIABÉTICO, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE TÉ COMIDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS E ATUN CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA DE PERA.	COMIDA	1
3	MENÚ 1. DIABÉTICO, CENA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE CENA MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
4	MENÚ 2. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA E TÉ DE LIMÓN (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DE VAINILLA CON LECHE (240ML), OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, 1 TAZA DE SANDIA (240GR) TORTILLAS.	DESAYUNO	1
5	MENÚ 2. DIABÉTICO. COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ (240ML), ALBONDIGA DE RES (240 GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
6	MENÚ 2. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240 GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
7	MENÚ 3. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240 GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
8	MENÚ 3. DIABÉTICO, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO COMIDA CEVICHE DE PESCADO (120 GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.	COMIDA	1
9	MENÚ 3. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 VASO DE 240ML DE CENA HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240 GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240 GR).	CENA	1
10	MENÚ 4. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240 ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELÓN.	DESAYUNO	1
11	MENÚ 4. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240 ML) O 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE MELÓN (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (120 GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS.	COMIDA	1
12	MENÚ 4. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240 GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
13	MENÚ 5. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240 ML) 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINA (240 ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA (250ML), SANDWICH DE JAMÓN, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240 GR), 3 GUAYABAS.	DESAYUNO	1
14	MENÚ 5. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML), FAJITAS DE RES (120 GR) CON PIMIENTO 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ (240 GR), TORTILLAS, 1/2 MANGO.	COMIDA	1
15	MENÚ 5. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE FRUTOS ROJOS (240 ML) 1 TAZA DE CENA GELATINA (240 ML), 1 VASO DE AVENA (240 ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMÓN Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240 GR).	CENA	1
16	MENÚ 6. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA	DESAYUNO	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	DE GELATINA (240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ (240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO (120 GR), QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240 GR), 2 PZAS DE TUNA.		
17	MENÚ 6. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMÓN (240 GR) PECHUGA DE PLANCHA (120 GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEO (240 GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	COMIDA	1
18	MENÚ 6. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE ATOL DE NUEZ (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO (150 GR) CON ZANAHORIA, BETABEL, QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.	CENA	1
19	MENÚ 7. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA (120 GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA (240 GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.	DESAYUNO	1
20	MENÚ 7. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE ARANDANO (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ (240 ML), PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120 GR), ARROZ (240 GR), TORTILLAS, 1 TAZA DE MELÓN (240 GR).	COMIDA	1
21	MENÚ 1. BLANDA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240 ML), 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240 GR) CON PAPA SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240 GR) 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA PERA.	COMIDA	1
22	MENÚ 2. BLANDA, DESAYUNO: ATOLE DE ARROZ, NOPALES ASADOS CON QUESO ZANAHORIA AL VAPOR, TORTILLA, PLATANO.	DESAYUNO	1
23	COMIDA: SOPA DE LETRAS, POLLO AL ALBAÑIL, VERDURAS AL VAPOR, MANZANA, AGUA DE HORCHATA, TORTILLA.	COMIDA	
24	CENA: ATOL DE AVENA, ENSALADA RUSA CON POLLO C/CREMA, GALLETAS HABANERAS GELATINA.	CENA	
25	MENÚ 2. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ALBONDIGA DE RES (240 GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR), TORTILLAS 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
26	MENÚ 2. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
27	MENÚ 3. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE MAIZ, OMELETTE DE QUESO PANELA, SALSA DE JITOMATE, PIÑA COCIDA, TORTILLA-	DESAYUNO	1
28	COMIDA: ARROZ, ATUN GUIADO (PASITAS, ACEITUNAS Y VERDURAS), CHAYOTES AL VAPOR, GELATINA AGUA DE PERA, TORTILLA.	COMIDA	
29	CENA: ATOL DE MAICENA, MOLLETES CON QUESO PANELA CON CREMA, PICO DE GALLO (SIN IRRITANTES CON ZANAHORIA), PERA.	CENA	
30	MENÚ 3. BLANDA, COMIDA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO (120 GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.	COMIDA	1
31	MENÚ 3. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIA (240 GR) 1 TAZA DE (240 GR) VERDURAS MIXTAS, 120GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR).	CENA	1
32	MENÚ 4. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE FRESA, CHILAQUILES (POLLO), CHAYOTES PLATANO.	DESAYUNO	1
33	COMIDA: SOPA DE PASTA, PECHUGA ASADA, ESPINACAS, JICAMA RAYADA, AGUA DE HORCHATA, TORTILLA.	COMIDA	
34	CENA: AGUA DE UVA, HUEVOS RANCHEROS (TOSTADA, HUEVO ENTERO, SALSA DE JITOMATE), VERDURAS AL VAPOR, PAPAYA.	CENA	
35	MENÚ 4. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE MELÓN (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO NARANJA 2 PZAS.	COMIDA	1
36	MENÚ 4. BLANDA, CENA: 1 TAZA E TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) SOPES DE POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
37	MENÚ 5. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE MAICENA, ? TORTITAS DE ESPINACAS CON JAMÓN, SALSA DE JITOMATE, MANZANA, TORTILLA.	DESAYUNO	1
38	COMIDA: ARROZ BLANCO, FAJITAS DE POLLO, PLATANOS HORNEADOS, AGUA DE AVENA TORTILLA.	COMIDA	
39	CENA: ATOL DE VAINILLA, TACOS SUAVES DE PICADILLO DE POLLO, VERDURAS MIXTAS PERA.	CENA	
40	MENÚ 6. BLANDA, DESAYUNO: ATOLE DE ARROZ, TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2 PZAS), ZANAHORIA AL VAPOR, PERA.	DESAYUNO	1
41	COMIDA: SOPA DE VERDURAS, ALBÓNDIGAS, SALSA ROJA, MANZANA, AGUA DE COMIDA	COMIDA	

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	HORCHATA, TORTILLA.		
42	CENA: ATOL DE FRESA, CREPAS DE ESPINACAS CON QUESO, COCTEL DE FRUTAS (MANZANA/MELÓN/PLÁTANO), YOGURT, GRANOLA.	CENA	
43	MENÚ 7. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE HARINA DE ARROZ, SANDWICH DE POLLO BETABEL RAYADO, GELATINA.	DESAYUNO	1
44	COMIDA: ARROZ, ALBONDIGÓN DE POLLO, JICAMA RAYADA, AGUA DE MANZANA TORTILLA.	COMIDA	
45	CENA: ATOL DE AMARANTO, DOBLADAS DE QUESO PANELA CON ACELGA, SALSA DE TOMATE VERDE, PERA.	CENA	
46	MENÚ 1. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
47	MENÚ 1. HIPOSODICA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240ML), 1 TAZA DE PASTA FUSIL (240GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA DE PERA.	COMIDA	1
48	MENÚ 1. HIPOSODICA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
49	MENÚ 2. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE, OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS.	DESAYUNO	1
50	MENÚ 2. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ALBÓNDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
51	MENÚ 2. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
52	MENÚ 3. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
53	MENÚ 3. HIPOSODICA, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO CEVICHE DE PESCADO (120GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.	COMIDA	1
54		CENA	
55	MENÚ 3. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO (240ML) 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR).		1
56	MENÚ 4. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELÓN.	DESAYUNO	1
57	MENÚ 4. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO(240ML),CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA,QUESO CREMA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
58	MENÚ 5. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINAB(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS	DESAYUNO	1
59	MENÚ 5. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, 1/2 MANGO	COMIDA	1
60	MENÚ 5. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
61	MENÚ 6. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.	DESAYUNO	1
62	MENÚ 6. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	COMIDA	1
63	MENÚ 6. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON(240ML) O 1 TAZA DE GELATINACENA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.	CENA	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

64	MENÚ 7. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR)SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS,1/2 GUINEO.	DESAYUNO	1
65	MENÚ 7. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS,1 TAZA DE MELON (240GR).	COMIDA	1
66	MENÚ 7. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.	CENA	1
67	MENÚ 1. NORMAL, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO,10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
68	MENÚ 1. NORMAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TE (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI(240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.	COMIDA	1
69	MENÚ 1. NORMAL, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICÓN DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA	CENA	1
70	MENÚ 2. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE, OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS(240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS	DESAYUNO	1
71	MENÚ 2. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS,10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
72	MENÚ 2. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML),CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO(240GR),QUESO PANELA,TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO	CENA	1
73	MENÚ 3. NORMAL, DESAYUNO:1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
74	MENÚ 3. NORMAL, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO	COMIDA	1
75	MENÚ 3. NORMAL, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA(240GR)	CENA	1
76	MENÚ 4. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON.	DESAYUNO	1
77	MENÚ 4. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR)CON QUESO PANELA, ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS	COMIDA	1
78	MENÚ 4 . NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO(240ML),CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA,QUESO CREMA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
79	MENÚ 5. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) 1TAZA DE GELATINAB(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS	DESAYUNO	1
80	MENÚ 5. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO	COMIDA	1
81	MENÚ 5. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
82	MENÚ 6. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES C DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.	DESAYUNO	1
83	MENÚ 6. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	COMIDA	1
84	MENÚ 6. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10	CENA	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	PZAS DE UVAS.		
85	MENÚ 7. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA (120GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA (240GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.	DESAYUNO	1
86		DESAYUNO	
87	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA SIN LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.		1
88	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSIL (240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA PERA	COMIDA	1
89	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
90	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240GR ATOL DE VAINILLA SIN LECHE, OMELLETE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS	DESAYUNO	1
91	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR) TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
92	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
93	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
94	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO (120GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS 1/2 PZA DE MANGO.	COMIDA	1
95	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
96	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE GUAYABA.	DESAYUNO	1
97	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE AVENA (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA DE POLLO (240GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, 1 TAZA DE VERDURAS AL VAPOR, NARANJA 2 PZAS.	COMIDA	1
98	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS	CENA	1
99	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA (250ML) SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS	DESAYUNO	1
100	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML), FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ (240GR), TORTILLAS, 1/2 MANGO	COMIDA	1
101	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (CHAMPIÑONES Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
102	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ (240ML) CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO (120GR), QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.	DESAYUNO	1
103	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMON (240GR), PECHUGA DE PLANCHA (120GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEO (240GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	COMIDA	1
104	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DE NUEZ (240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO (150GR) CON ZANAHORIA, BETABEL, QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.	CENA	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

105	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR)SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.	DESAYUNO	1
106	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGAU DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR)	COMIDA	1
107	MENÚ 1. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240GR) 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
108	MENÚ 1. NEFRÓPATA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240 ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
109	MENÚ 2. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE , OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS(240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS.	DESAYUNO	1
110	MENÚ 1. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TE (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA , 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI(240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.	COMIDA	1
111	MENÚ 2. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIERBABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
112	MENÚ 2. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML),CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO(240GR),QUESO PANELA,TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
113	MENÚ 3. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
114	MENÚ 3. NEFRÓPATA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA(240GR)	CENA	1
115	MENÚ 4. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON.	DESAYUNO	1
116	MENÚ 4. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR)CON QUESO PANELA, ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO NARANJA 2 PZAS	COMIDA	1
117	MENÚ 4. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO(240ML),CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA,QUESO CREMA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
118	MENÚ 5. NEFRÓPATA, DESAYUNO:1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) 1 TAZA DE GELATINAB(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS	DESAYUNO	1
119	MENÚ 5. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO	CENA	1
120	MENÚ 5. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINACENA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (CHAMPIÑONES Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
121	MENÚ 6. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.	DESAYUNO	1
122	MENÚ 6. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) 1 TAZA DE GELATINACENA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	CENA	1
123	MENÚ 6. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON(240ML) 1 TAZA DE GELATINACENA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS	CENA	1
124	MENÚ 7. NEFRÓPATA, DESAYUNO 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO	DESAYUNO	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	PANELA(120GR)SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS,1/2 GUINEO.		
125	MENÚ 7. NEFRÓPATA, COMIDA: COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR).	1	
126	MENÚ 7. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 0 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.	1	
127	MENÚ 1. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA(240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA SIN LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO,10 PZAS DE UVAS VERDES	1	
128	MENÚ 1. HEPATOPATA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TE(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA , 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI(240 GR), 2 0 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.	1	
129	MENÚ 1. HEPATOPATA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240 ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA	1	
130	MENÚ 2. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML),240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE , OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS(240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS	1	
131	MENÚ 2. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE POLLO (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR) TORTILLAS,10 PZAS DE UVAS	1	
132	MENÚ 2. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML),CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR),QUESO PANELA,TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	1	
133	MENÚ 3. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 240ML DE ATOL DE NUEZ SIN LECHE, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA DE POLLO (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE CHAYOTE COCIDO, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	1	
134	MENÚ 3. HEPATOPATA, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO COMIDA CECICHE DE PESCADO (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO	1	
135	MENÚ 3. HEPATOPATA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE CENA PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA(240GR	1	
136	MENÚ 4. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) Ó 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINA(240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON	1	
137	MENÚ 4. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML),1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR)CON QUESO PANELA, ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO NARANJA 2 PZAS	1	
138	MENÚ 4. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE CENA GELATINA (240ML), SOPESES DE POLLO(240ML),CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA,QUESO CREMA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	1	
139	MENÚ 5. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) Ó 1 TAZA DE DESAYUNO DE GELATINAB(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE POLLO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS.	1	
140	MENÚ 5. HEPATOPATA, COMIDA: TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) O 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE POLLO (120GR) CON CHAYOTE, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO	1	
141	MENÚ 5. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE CENA GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	1	
142	MENÚ 6. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) Ó DESAYUNO TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.	1	
143	MENÚ 6. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO (240ML) O 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).	1	
144	MENÚ 6. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINACENA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10	1	

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	PZAS DE UVAS.		
145	MENÚ 7. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.	DESAYUNO	1
146	MENÚ 7. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGAU DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS, 1 TAZA DE MELON(240GR).	COMIDA	1
147	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE FRESA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 8 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1 PZ PAPA, 1 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML.	DESAYUNO	1
148	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PLÁTANO MACHO, 7.5 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA CHAYOTE CON 1/4 TAZA BRÓCOLI, 1 TAZA PASTA, 60 GR RES, 2/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
149	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE ATOL DE AVENA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 8 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1 PZ PAPA, 1/2 TAZA CHAMPIÑÓN, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
150	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ Ó ATOL (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ GUAYABA CON 1/2 PZ MANZANA, 22.5 GR NESTÚM DE ARROZ), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA PASTA, 1/2 TAZA CHAMPIÑÓN, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
151	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE JAMAICA(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 1.5 PZ PAN TOSTADO), PAPILLA DE VERDURA (1 PZ CALABACITA, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO) 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
152		CENA	
153	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE ATOL DE AMARANTO (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 TAZA PIÑA CON 1/2 TAZA PAPAYA, 1.5 PZ PAN TOSTADO). PAPILLA DE VERDURA (36 GR SALMAS, 1 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML		1
154	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA ATOL DE VAINILLA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 TAZA PAPAYA CON 1/2 PZ MANZANA, 7.5 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURAS (2 PZ TORTILLA, 1 PZ PIMIENTO CON 1 PZ CALABACITA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
155	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA, 22.5 GR NESTÚM), PAPILLA DE VERDURA (1 TAZA MIX DE VERDURAS, 1 PZ PAPA, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
156	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PLÁTANO MACHO COCIDO, 8 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1 TAZA PASTA, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
157	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE MAÍZ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ GUAYABA, 22.5 GR NESTÚM DE ARROZ), PAPILLA DE VERDURA (1/3 PZ CAMOTE, 1/2 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
158	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: AGUA DE AVENA, PAPILLA DE FRUTA (1 PZ NARANJA CON 1/3 PZ ZANAHORIA, 22.5 GR NESTÚM DE AVENA), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA ACELGA CON 1/2 PZ CHAYOTE, 1 TAZA PASTA, 60 GR RES, 2/3 PZ AGUACATE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
159	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 30 GR NESTÚM), PAPILLA DE VERDURA (8 PZ GALLETAS HABANERAS, 1 TAZA CALABAZA ITALIANA, 60 GR POLLO Y 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
160	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TE AGUA DE NARANJA (240ML) PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PLÁTANO CON 1/4 PZ PERA, 22.5 GR NESTÚM DE AVENA), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ TORTILLA, 1 PZ CALABACITA, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
161	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA CON 1/2 PZ MANZANA, 7.5 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA CHAYOTE CON CILANTRO, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO, 2 CDITA ACEITE) 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
162	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ MANZANA CON 1/4 PZ PLÁTANO MACHO, 1/2 TAZA AMARANTO), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ TORTILLA, 1/2 TAZA ESPINACA CON 1/2 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE) 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
163	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE AGUA DE AVENA(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PERA CON 1/2 PZ MANZANA, 1.5 PZ PAN TOSTADO), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA ARROZ, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE). 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
164	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE HORCHATA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ GUAYABA, 7.5 PZ GALLETAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA ZANAHORIA, 2/3 TAZA CAMOTE, 60 GR RES, 2 CDITA ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA(240ML)	COMIDA	1
165	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ	CENA	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	PERA, 10 PZ GALLETAS HABANERAS), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ PAN TOSTADO, 1/2 TAZA CHAYOTE, 1/2 TAZA CALABAZA, 60 GR POLLO Y 10 ML ACEITE). 1 TAZA DE GELATINA(240ML)		
166	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE HARINA DE ARROZ (240ML) PAPILLA DE FRUTA (1 PZ NARANJA CON 1/2 TAZA ZANAHORIA, 7.5 PZ GALLETAS MARIAS) PAPILLA DE VERDURA (4 PZ GALLETAS HABANERAS, 1/4 TAZA ESPINACA CON 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE). 1 TAZA DE GELATINA(240ML)	DESAYUNO	1
167	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE JAMAICA, (240 ML) PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA, 1.5 PZ PAN TOSTADO), PAPILLA DE VERDURA (1/2 PZ PIMIENTO, 1/2 PZ CALABAZA, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO). 1 TAZA DE GELATINA(240ML)	COMIDA	1
168	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, DESAYUNO: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO 5-10 ML. (UNA TOMA)	DESAYUNO	1
169	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, COLACIÓN: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO 5-10 ML. (UNA TOMA)	COLACION	1
170	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, COMIDA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO 5-10 ML. (UNA TOMA)	COMIDA	1
171	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, CENA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO 5-10 ML. (UNA TOMA)	CENA	1
172	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, DESAYUNO: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)	DESAYUNO	1
173	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, COMIDA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)	COMIDA	1
174	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, CENA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)	CENA	1
175	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, DESAYUNO: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO AL 50 % CON AGUA(240ML), 1 TAZA DE TÉ(240ML), 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL C AGUA DEL DÍA(240ML)	DESAYUNO	1
176	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, COMIDA: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO AL 50 % CON AGUA(240ML), 1 TAZA DE CONSOMÉ DE POLLO SIN GRASA, 1 TAZA DE AGUA DEL DÍA, 1 TAZA DE GELATINA	COMIDA	1
177	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, CENA: 1 TAZA AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE CONSOMÉ DE POLLO SIN GRASA, 1 TAZA DE GELATINA, 1 TAZA DE TÉ.	CENA	1
178	MENÚ 1. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: SÁNDWICH DE POLLO O ATÚN CON LECHUGA Y JITOMATE, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA	COLACION	1
179	MENÚ 2. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE TACOS DE POLLO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
180	MENÚ 3. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON DE POLLO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
181	MENÚ 4. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE TOSTADAS DE CARNE MOLIDA 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
182	MENÚ 5. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE HOT CAKES CON MERMELADA, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA	COLACION	1
183	MENÚ 6. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: COCTEL DE FRUTAS CON YOGURT, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA	COLACION	1
184		DESAYUNO	1
185	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML), 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) EMPANADAS (4 PIEZAS) , 1 TAZA DE SANDIA (240GR), 1 PAN DULCE		
186	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (300ML), MOLE DE OLLA, 2 PZAS POLLO, 1 TAZA DE ARROZ (240GR) 1 TAZA DE GELATINA DE MOSAICO (240GR)	COMIDA	1
187	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 VASO DE AGUA DE LIMÓN(300ML), 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), GARNACHAS 5 PZS, 1 TAZA DE FRUTA PICADA CON MIEL, 1 PAN DULCE	CENA	1
188	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML), HUEVO CON SALCHICHA, PLATANO FRITO CON QUESO Y CREMA, 1 TAZA DE FRIJOLES FRITOS, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA(240MG). CON TAJIN, 1 PAN.	DESAYUNO	1
189	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(300ML) POZOLE DE CERDO, RABANO, LECHUGA, 2 TOSTADAS FRITAS CON CREMA, 1 TAZA DE FLAN(240ML)	COMIDA	1
190	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 TAZA DE AGUA DE PIÑA(300ML), 2 HOT DOGS HAWAIANOS CON TOCINETA, 1 TAZA DE PAPAS A LA FRANCESA, 1 TAZA DE JICAMA CON CHAMOY, PAN DULCE.	CENA	1
191	MENÚ 3.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE MELON(300ML), CLUB SANDWICH DE POLLO CON LECHUGA, VERDURAS, 1 TAZA DE PAPAS FRITAS(240GR) 1 TAZA DE ENSALADA FRESCA CONADEREZO 1 TAZA DE SANDIA CON CHAMOY(240MG),.	DESAYUNO	1
192	MENÚ 3.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE TAMARINDO(300ML) MILANESA DE CERDO (130GR), 1 TAZA DE ENSALADA FRESCA CON FRUTA Y YOGURT PASTA CON CREMA (240 GR), 1 REBANADA DE PAY DE QUESO.	COMIDA	1
193	MENÚ 3- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML), 4 PZAS DE TACOS DE POLLO, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCABECHE	CENA	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 2014 - 2018
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	1 CHOCOBANANA CON CHISPAS DE COLORES		
194	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA(300ML), CHILAQUILES CON POLLO O RES ,QUESO CREMA CREMA PLÁTANO HORNEADO CON LECHERA,1 PZA DE PAN DULCE	DESAYUNO	1
195	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE LIMON CON CHIA(300ML), ESPAGUETI POBLANO, BISTECES A LA MEXICANA, PAPA A LA CREMA,JICALETAS CON MIGUELITO	COMIDA	1
196	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(300ML),3 PZAS DE SUIZA DE RES, PICO DE GALLO, SALSA VERDE, 1 TAZA DE FRUTA (240GR), 1 TAZA DE PAOLOMITAS CON CHAMOY(240GR), PAN DULCE	CENA	1
197	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO:1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE FRESA(300ML), HUEVOS CON JAMÓN, FRIJOLES REFRITOS, PLÁTANO MACHO,1 PAN DULCE.	DESAYUNO	1
198	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE MELON (300ML) 1 TAZA DE ARROZ BLANCO CON ELOTE(240MG), BARBACOA DE POLLO CON FRIJOLES, TORTILLA, 1 TAZA DE CARLOTA	COMIDA	1
199	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE LIMON CON PEPINO (300 ML), 3 O 4 TOSTADAS DE POLLO EN ESCABECHE, SALSA ROJA CREMA,QUESO,VERDURA, 1 REBANADA DE PAY DE QUESO, 1 PAN DULCE.	CENA	1
200	MENÚ 6.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA(300ML),NACHOS DE POLLO CON QUESO AMARILLO, PICO DE GALLO, 1 TAZA DE TUNA(240MG), 1 PZA DE MANTECADA	DESAYUNO	1
201	MENÚ 7. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA	CENA	1
202	MENÚ 5. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML),1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO	COMIDA	1
203	MENÚ 5. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)	CENA	1
204	MENÚ 6. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA(240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240MG)	COMIDA	1
205	MENÚ 6. BLANDA, CENA:1 TAZA DE TE DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.	CENA	1
206	MENÚ 7. BLANDA, COMIDA:1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR)	COMIDA	1
207	MENÚ 7. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.	CENA	1
208	MENÚ 4. HIPOSDICA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (120GR)CON QUESO PANELA, ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO NARANJA 2 PZAS.	COMIDA	1
209	MENÚ 7. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR), TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR).	COMIDA	1
210	MENÚ 7. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.	CENA	1
211	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA..	CENA	1
212	MENÚ 3. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO,CEVICHE DE PESCADO (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO.	COMIDA	1
213	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ GUAYABA, 1/2 PZ MANZANA, 30 GR NESTÚM), PAPILLA DE VERDURA (36 GR SALMAS, 1/4 TAZA CHAMPIÑONES, 1/2 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE).1 TAZA DE GELATINA(240ML)	CENA	1
214	MENÚ 6.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA (300ML) 3 PZAS DE QUESADILLAS DE COCHITO CON ENSALADA Y PICO DE GALLO.SALSA VERDE, PAN TOSTADO CON QUESO PHILADELPHIA Y MERMELADA DE FRESA. 1 PZA DE PAN DULCE.	CENA	1
215	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA	DESAYUNO	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 1984 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	DE JAMAICA(300ML),2 PZAS DE HUEVOS RANCHEROS,SALSA CASERA DE TOMATE QUESO CHIAPAS Y CREMA. 1PZA DE MANZANA. PAN DULCE		
216	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: : 1 VASO DE AGUA DE LIMON (300 ML), POLLO EN ESTOFADO CON ARROZ Y TORTILLAS, 2 BOLITAS DE HELADO DE VAINILLA CON CHISPAS DE COLORES	COMIDA	1
217	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA(300ML) 4 PZAS DE TACOS FRITOS, SALSA DE JITOMATE REPOLLO,CHILE,QUESO SECO, 1 TAZA DE CHICHARRIN CON SALSA, 1 PZA DE PAN DULCE	CENA	1
218	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML),1 TORTA DE COCHITO CON VERDURAS, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCABECHE, 1 TAZA DE PIÑA CON CHAMOY, 1 PZA DE PAN.	DESAYUNO	1
219	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE FRESA CON LIMON ALAMBRE DE RES Y POLLO, PIMIENTO, CEBOLLA, JAMON,SALCHICHA, 1 TAZA DE FRIJOLE DE LA OLLA, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCABECHE, ELOTE HERVIDO CON MAYONESA Y SALSA	COMIDA	1
220	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, CENA:1 TAZA DE CAFÉ(240 ML) 1 VASO DE AGUA DE TASCALATE(300ML), HAMBURGUESA DE RES, CON PAPAS A LA FRANCESA, JICAMA CON CHAMOY, 1 PZA DE PAN DULCE.	CENA	1
221	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE LIMON CON CHIA(300ML), 4 PZAS DE ENCHILADAS SUIZAS, PLATANOS FRITOS CON CREMA Y QUESO, COCTEL DE FRUTAS ,1 PZA DE PAN DULCE	DESAYUNO	1
222	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE MELON (300ML), PUERCO EN SALSA VERDE CON ARROZ A LA JARDINERA,TORTILLAS, 2 PZAS DE DURAZNO EN ALMIBAR CON LECHERA	COMIDA	1
223	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PIÑA,CHILAQUILES ROJOS CON RES, 1 HUEVO ESTRELLADO, QUESO Y CREMA, 1 REBANADA DE CARLOTA, 1 PZA DE PAN DULCE	CENA	1
224	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO:1 TAZA DE CAFÉ (240 ML) , 1 VASO DE AGUA JAMAICA (300ML) 2 CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO AMARILLO, ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y NUEZ CON CREMA, PLÁTANO TABASCO. PAN DULCE	DESAYUNO	1
225	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML) BARBACOA DE RES, SALSA VERDE, ENSALADA RABANO, LECHUGA, ZANAHORIA, ARROZ AMARILLO, PALETA DE HIELO CON CHAMOY	COMIDA	1
226	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 4 PZ TACOS AL PASTOR, SALSA VERDE, CEBOLLA, CILANTRO Y LIMÓN. DURAZNO EN ALMÍBAR CON ROMPOPE SIN ALCOHOL, CAFÉ Y PAN DULCE	CENA	1
227	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE LIMON(300ML) DESAYUNO: OMELETTE RELLENO DE ESPINACAS,QUESO, FRIJOLES FRITOS,1 PAN TOSTADO CON MERMELADA, PAN DULCE.	DESAYUNO	1
228	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE TAMARINDO(300ML) ,PECHUGA A LA CORDON BLUE, ENSALADA DE LECHUGA, SOPA FRIA,TORTILLA HELADO DE FRESA.	COMIDA	1
229	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA(300ML),2 PZAS DE SOPE DE ALAMBRE DE RES, SALSA VERDE, PEPINO EN RODAJAS,RABANO EN RODAJAS, 1 TAZA DE GELATINA DE MOSAICO, PAN DULCE.	CENA	1
230	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE SANDIA, 4 EMPANADAS DE MOLIDA DE RES, REPOLLO EN ESCABECHE, JICALETAS CON CHAMOY.	DESAYUNO	1
231	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA, 2 PZAS DE POLLO CON MOLE Y ARROZ A LA JARDINERA, 1 TAZA DE FRUTA (240 GR) NATILLA DE VAINILLA CON PASAS	COMIDA	1
232	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 VASO DE CAFÉ (240ML), TINGA DE POLLO CON TOTOPOS, SALSA VERDE, PEPINO CON CHAMOY, PAN DULCE.	CENA	1
233	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO:1 TAZA DE CAFÉ (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE PEPINO(300ML) SINCRONIZADAS DE JAMON, PICO DE GALLO, SALSA VERDE, 1 TAZA DE MELON(240GR)	DESAYUNO	1
234	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA:1 VASO DE AGUA DE MELON(300ML), CHACALMEIN DE POLLO Y DE RES,CEBOLLA CURTIDA, 1 TAZA DE ARROZ, CEBOLLA CURTIDA,CHOCOBANA CON CHISPAS DE COLORES	COMIDA	1
235	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA D CAFÉ (240GR) 1 VASO DE HORCHATA(300ML) 4 TACOS DE COCHITO, LECHUGA, RABANO,CEBOLLA ASADA, BOLIS DE MANGO CON CHAMOY.PAN DULCE	CENA	1
236	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(300ML),HAMBURGUESA DE RES, PAPAS FRITAS,COCTEL DE FRUTAS, PAN DULCE.	DESAYUNO	1
237	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: : 1 VASO DE AGUA DE NARANJA (300 ML) COCHITO, 1 TAZA DE ARROZ, 1 TAZA DE FRIJOLE, BOLIS DE PIÑA CON CHAMOY	COMIDA	1
238	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE TASCALATE, 2 PZAS DE BURRITO DE RES, PICO DE GALLO,SALSA VERDE, HELADO DE NUEZ.PAN DULCE	CENA	1
239	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA, 3 PZAS DE TOSTADAS DE CARNE MOLIDA DE RES,SALSA ROJA, REPOLLO,	DESAYUNO	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS JULIO 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

	CREMA Y QUESO, PLÁTANO ASADO CON LECHERA Y PAN DULCE		
240	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE PIÑA (300ML) BARBACOA DE RES, ARROZ, SALSA VERDE, CEBOLLA ENCURTIDA, PAY DE QUESO.	COMIDA	1
241	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) Y VASO DE AGUA DE HORCHATA, 4 EMPANADAS DE POLLO, REPOLLO EN ESCABECHE, SALSA ROJA, ESQUITE EN VASITO. PAN DULCE.	CENA	1
242	MENÚ 7. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: VERDURAS MIXTAS (PEPINO, JÍCAMA ZANAHORIA) CON CHAMOY, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
243	MENÚ 8. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: CEREAL CON LECHE Y GUINEO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
244	MENÚ 9. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: MIX DE VERDURAS CON QUESO PANELA, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	COLACION	1
245	MENÚ 10. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE PAN TOSTADO CON MERMELADA, 1 VASO DE LECHE CON CANELA Y GELATINA.	COLACION	1
246	MENÚ 1. BLANDA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
247	MENÚ 1. BLANDA. DESAYUNO: ATOL DE FRESA, DOBLADITAS DE POLLO (2 PZS.) ESPINACAS SALTEADAS, GELATINA. COMIDA: ARROZ ROJO, COCIDO DE RES, PERA, AGUA DE AVENA, TORTILLA. CENA: ATOL DE VAINILLA, CHAYOTES GRATINADOS, ? SALSA DE Jitomate (sin irritantes no lleva), GUAYABA COCIDA.	DESAYUNO	1
248	MENÚ 1. BLANDA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240 ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICÓN DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
249	MENÚ 6. DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE PIÑA (300ML), CHULETA DE PUERCO (2 PZAS) PASTA A LA CREMA, ENSALADA DE LECHUGA CON VERDURAS, 1 REBANADA DE FLAN NAPOLITANO.	COMIDA	1

NOTA: LOS MENÚS INCLUIDOS PUEDEN SER MODIFICADOS CON INSUMOS EQUIVALENTES EN PRECIO Y ESTOS SERÁN EMITIDOS POR EL ÁREA DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR",

LOS PROCEDIMIENTOS SEÑALADOS SON ENUNCIATIVOS MAS NO LIMITATIVOS.

CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS: I. ALIMENTOS: CUALQUIER SUSTANCIA O PRODUCTO SÓLIDO O SEMISÓLIDO, NATURAL O TRANSFORMADO QUE PROPORCIONE AL ORGANISMO ELEMENTOS PARA SU NUTRICIÓN. II. INSUMOS: CADA UNO DE LOS FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. III. HIGIENE ALIMENTARIA: COMPRENDE TODAS LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS, MANTENIENDO A LA VEZ EL RESTO DE CUALIDADES QUE LE SON PROPIAS, CON ESPECIAL ATENCIÓN AL CONTENIDO NUTRICIONAL. IV. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: SON LAS CARACTERÍSTICAS QUE PODEMOS PERCIBIR A TRAVÉS DE NUESTROS SENTIDOS, COMO EL COLOR, OLOR, SABOR, TEXTURA. V. VALOR NUTRITIVO: SE REFIERE A LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS, TOMANDO EN CUENTA LA CANTIDAD DE ENERGÍA CARBOHIDRATOS, PROTEÍNAS Y LÍPIDOS. VI. REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES: CONJUNTO DE VALORES DE REFERENCIA DE INGESTA DE ENERGÍA Y DE LOS DIFERENTES NUTRIENTES, CONSIDERADOS ÓPTIMOS PARA MANTENER UN BUEN ESTADO DE SALUD Y PREVENIR LA APARICIÓN DE ENFERMEDADES, TANTO POR SU EXCESO COMO POR SU DEFICIENCIA. DESCRIPCIÓN DE TIPO DE DIETA PARA LA PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS MENCIONADOS SE REGISTRÁ A LO SIGUIENTE: • DESAYUNO BLANDA. • DESAYUNO DIABÉTICA. • DESAYUNO ENTERAL. • DESAYUNO HEPATÓPATA. • DESAYUNO NEFRÓPATA. • DESAYUNO HIPOSÓDICA. • DESAYUNO LÍQUIDA. • DESAYUNO NORMAL. • DESAYUNO PAPILLA. • DESAYUNO POLIMÉRICA VIA ORAL. • DESAYUNO PERSONAL. • DESAYUNO SIN COLECISTOQUINÉTICOS.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- COLACIÓN MATUTINA PACIENTE.
- COMIDA BLANDA.
- COMIDA DIABÉTICA.
- COMIDA ENTERAL.
- COMIDA HEPATÓPATA.
- COMIDA NEFRÓPATA.
- COMIDA HIPOSÓDICA.
- COMIDA LÍQUIDA.
- COMIDA NORMAL.
- COMIDA PAPILLA.
- COMIDA POLIMERICA VIA ORAL
- COMIDA PERSONAL.
- COMIDA SIN COLECISTOQUINÉTICOS.
- COLACIÓN VESPERTINA PACIENTE.
- CENA BLANDA.
- CENA DIABÉTICA.
- CENA ENTERAL.
- CENA HEPATÓPATA.
- CENA NEFRÓPATA.
- CENA HIPOSÓDICA.
- CENA LÍQUIDA.
- CENA NORMAL.
- CENA PAPILLA.
- CENA POLIMERICA VIA ORAL
- CENA PERSONAL.
- CENA SIN COLECISTOQUINÉTICOS.
- COLACIÓN NOCTURNA PACIENTE.
- POLIMERICA VIA ORAL.

I.- DEL CUMPLIMIENTO DE NORMAS.

PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS MENCIONADOS SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-251-SSA1-2009, RELATIVA A "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", LA NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-127-SSA1-2021, RELATIVA A "AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LÍMITES PERMISIBLES DE LA CALIDAD DEL AGUA", LA NORMA OFICIAL MEXICANA NÚMERO NOM-201-SSA1-2015, RELATIVA A "PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANTARIAS", NOM-242-SSA1-2009 BIENES Y SERVICIOS, PRODUCTOS DE PESCA, PESCADOS FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS, NOM-043-SSA1-2012 RELATIVO A "SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD, PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA.", NMX-F-605-NORMEX-2018 RELATIVO A "ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.", Y LA DEMÁS NORMATIVIDAD QUE RESULTARA APLICABLE A LA MATERIA DE QUE SE TRATA

LA EMPRESA ADJUDICADA SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y DEBERÁ SUJETARSE A TODOS LOS REGLAMENTOS Y ORDENAMIENTOS DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN MATERIA DE SEGURIDAD, USO DE LA VÍA PÚBLICA, PROTECCIÓN ECOLÓGICA Y DE MEDIO AMBIENTE QUE RIJAN EN EL ÁMBITO FEDERAL, ESTATAL Y MUNICIPAL, ASÍ COMO A LAS INSTRUCCIONES QUE LES SEÑALE EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR". QUEDAN A SU CARGO LAS RESPONSABILIDADES, LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE RESULTAREN POR LA INOBSERVANCIA DE LO ANTERIOR.

II.- DE LOS VEHÍCULOS PARA LOS PROVEEDORES

1. PARA LA ENTREGA DE ALIMENTOS PERECEDEROS DEVERAN SER ENTREGADOS CON TEMPERATURA DE 0°C a 4°C., EN VEHICULOS EN BUEN ESTADO DE PREFERENCIA CON REFRIGERACION O TRASLADO CON HIELERAS A LA TEMPERATURA SOLICITADA PARA ENTREGA DE ALIMENTOS DENTRO DEL HOSPITAL, UTILIZANDO EN SU INTERIOR CONTENEDORES DE PLÁSTICO (TARAS) LIMPIAS Y DESINFECTADAS PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS O ALIMENTOS QUE REQUIERAN REFRIGERACIÓN TALES COMO PESCADOS, MARISCOS, LÁCTEOS, PRODUCTOS CÁRNICOS, ENTRE OTROS, QUE PERMITA LA CONSERVACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO.
2. PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS PODRÁ UTILIZAR VEHÍCULOS ADECUADOS PARA CONSERVARLOS EN BUEN ESTADO QUE GARANTICEN SU ÓPTIMA UTILIZACIÓN.
3. LAS OBLIGACIONES QUE RESULTARAN COMO CONSECUENCIA DE LA POSESIÓN, USO DISFRUTE, O LA REQUIRENTE LE OTORQUE A LA EMPRESA ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE LA MISMA, QUEDARÁN A SU CARGO, ASÍ COMO AQUELLOS QUE SE DERIVARAN POR RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA, CIVIL, PENAL, FISCAL, O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE.

DE LOS TRABAJADORES DE LA EMPRESA ADJUDICADA.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN 2014 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

LA EMPRESA ADJUDICADA DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS 26 PERSONAS, DISTRIBUIDAS DE LA SIGUIENTE MANERA: (1) GERENTE ADMINISTRATIVO, (3) NUTRIÓLOGAS, (3) COCINERAS PARA EL ÁREA DE PACIENTES, (3) AUXILIARES DE COCINA PARA EL ÁREA DE PACIENTES, (3) COCINERAS O CHEF PARA PERSONAL, (3) AUXILIARES DE COCINA PARA EL ÁREA DE PERSONAL, (1) ECÓNOMO, (3) PERSONAL LAVALOZA, (3) PERSONAL PARA LIMPIEZA Y (3) PERSONAL PARA LA ELABORACIÓN DE LÍQUIDOS. EN LO RESPECTIVO PARA PREPARACION DE ALIMENTOS:

AREAS

1. RECEPCIÓN DE UTENSILIOS DE ALMACÉN, PREPARACIÓN PREVIA, COCCIÓN, LAVADO DE LOZA, LAVADO DE CARROS, AUTOSERVICIO-COMEDOR, DISTRIBUCIÓN DE HOSPITALIZACIÓN, EMBOLSADOS DE CUBIERTOS, ÁREA DE ASEO DE COCINA Y COMEDOR.
2. EL PERSONAL CONTRATADO POR LA EMPRESA DEBERÁ CONTAR CON UNA EDAD DE ENTRE 20 A 50 AÑOS DE EDAD PREFERENTEMENTE DE SEXO FEMENINO PARA LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN, COCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN Y COMEDOR, PREFERENTEMENTE CON BAJO ÍNDICE DE ROTACIÓN. PODRÁ UTILIZARSE PERSONAL MASCULINO PARA EL ÁREA DE RECEPCIÓN DE INSUMOS.
3. EL PERSONAL DEL SEXO FEMENINO CONTRATADO POR LA EMPRESA DESEMPEÑARÁ SUS LABORES CON UÑAS CORTAS Y LIMPIAS, SIN BARNIZ O ESMALTE, SIN ANILLOS, ARETES, PULSERAS, CADENAS, SIN MAQUILLAJE O CUALQUIER OTRO ADITAMENTO.
4. EL PERSONAL DEL SEXO MASCULINO CONTRATADO POR LA EMPRESA DESEMPEÑARÁ SUS LABORES SIN BARBA, SIN BIGOTE, SIN TATUAJES.
5. LA EMPRESA DEBERÁ ACREDITAR CADA SEIS MESES AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR", MEDIANTE LA EXHIBICIÓN DE CERTIFICADOS MÉDICOS EXPEDIDOS POR INSTITUCIÓN MÉDICA DE CARÁCTER PÚBLICO, HABER REALIZADO REVISIÓN PRACTICADA AL PERSONAL QUE SE UTILICE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DEBIENDO ADJUNTAR ESTUDIOS CLÍNICOS DE BIOMETRÍA HEMÁTICA COMPLETA, EXAMEN GENERAL DE ORINA, EXAMEN COPROPARASITOSCÓPICO, REACCIONES FEBRILES, ANTÍGENO DE HEPATITIS Y EXUDADO BUCOFARÍNGEO.
6. PARA EVITAR CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SUSPENDER TEMPORALMENTE A LOS TRABAJADORES QUE HAYAN RESULTADO POSITIVOS DE ALGUNA PATOLOGÍA, EN TANTO NO SE COMPRUEBE SU TOTAL RECUPERACIÓN, DEBIENDO LA EMPRESA ADJUDICADA CUBRIR TEMPORALMENTE LA AUSENCIA CON OTRA PERSONA CON EL MISMO PERFIL PROFESIONAL.
7. LAS CORTADAS Y HERIDAS DEBEN CUBRIRSE APROPIADAMENTE CON UN MATERIAL IMPERMEABLE, EVITANDO ENTRAR AL ÁREA DE PROCESO CUANDO ESTAS SE ENCUENTREN EN PARTES DEL CUERPO QUE ESTÉN EN CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO Y QUE PUEDAN PROPICIAR CONTAMINACIÓN DEL MISMO.
8. LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE CON EL PERSONAL ASIGNADO POR LA EMPRESA, QUE RESULTE GANADORA.
9. LA EMPRESA PARTICIPANTE DEBERÁ ACREDITAR CON COPIA DE CONSTANCIA QUE EL PERSONAL LABORA EN LA EMPRESA Y QUE CUENTA CON EL PERFIL Y CAPACITACIÓN EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, EN LO CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO 2026.

IV.- DE LOS UNIFORMES.

1. PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN GENERAL, EL PERSONAL DE LA EMPRESA DEBERÁ PORTAR UNIFORME PERFECTAMENTE LIMPIO, PARA EL DEL SEXO FEMENINO EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DEBERÁ SER: O PANTALÓN Y BLUSA, CON MANGAS DE ¾ EN COLOR BLANCO, UTILIZANDO DELANTAL DE COLOR BLANCO, ZAPATOS BLANCOS CON SUELA ANTIDERRAPANTE; PARA LOS DEL SEXO MASCULINO DEBERÁ SER: PANTALÓN Y CAMISA CON MANGAS DE ¾. EN COLOR BLANCO, ZAPATOS BLANCOS CON SUELA ANTIDERRAPANTE.
2. PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN EL PERSONAL DE LA EMPRESA DEBERÁ SER: PANTALÓN Y BLUSA MANGAS DE ¾ COLOR BLANCO, ZAPATOS BLANCOS CON SUELA ANTIDERRAPANTE; EN ÁREAS DONDE SE ENCUENTREN PACIENTES AISLADOS CON ENFERMEDADES DE ALTO CONTAGIO, DEBERÁN PROPORCIONARLES AL PERSONAL DE LA EMPRESA GUANTES: DOS PARES, GORRO, BATAS DESECHABLES Y CUBREBOCAS, LOS CUALES SE DEBERÁN ELIMINAR UNA VEZ ENTREGADOS LOS ALIMENTOS.
3. EL PERSONAL DEL SEXO FEMENINO CONTRATADO POR LA EMPRESA DESEMPEÑARÁ SUS LABORES CON EL CABELLO TOTALMENTE RECOGIDO Y CUBIERTO POR UNA RED (LA QUE PERMITA EL MENOR PASO DE CABELLOS POSIBLE) Y PORTANDO ENCIMA UN GORRO DE ALGODÓN EN COLOR BLANCO.
4. EL PERSONAL HOMBRE DEBERÁ PORTAR UNA RED (LA QUE PERMITA EL MENOR PASO DE CABELLOS POSIBLE) Y PORTANDO ENCIMA UN GORRO DE ALGODÓN EN COLOR BLANCO.
5. PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN GENERAL, EN LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN, COCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN, EL PERSONAL DE LA EMPRESA DEBERÁ PORTAR CUBRE BOCAS DESECHABLES, QUE DEBERÁN SER CAMBIADOS CADA CUATRO HORAS (PROPORCIONADOS POR LA EMPRESA).

V.- DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.

1. PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN DEL HOSPITAL PREVIAMENTE SEÑALADOS POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, LA EMPRESA DEBERÁ CONTAR COMO MÍNIMO DE 4 VEHÍCULOS DE ACERO INOXIDABLE, PORTA CHAROLAS, CON CAPACIDAD PARA 30 RACIONES CADA UNO, EN EXCELENTES CONDICIONES DE USO.
2. PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL HOSPITAL PREVIAMENTE SEÑALADOS POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, LA EMPRESA DEBERÁ CONTAR CON PLATOS DE MELAMINA CON DIVISIÓN 200 PIEZAS, CON 100 CHAROLAS METÁLICAS DE ACERO INOXIDABLE CON MEDIDAS DE 40 CM. DE

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH		
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES	
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02



INSTITUTO
DE SEGURIDAD SOCIAL
DE LOS TRABAJADORES
DEL ESTADO DE CHIAPAS
FUNDADO EN 1974

ANCHO Y 43 CM. DE LARGO CON SUS RESPECTIVAS DIVISIONES, 250 PLATOS PARA CEREAL DE MATERIAL DE MELAMINA, 250 TAZONES DE CONSOMÉ DE 263 MILILITROS DE MELAMINA, 250 TAZONES SOPEROS DE MELAMINA DE 500 MILILITROS, 500 TAZAS DE 259 MILILITROS DE MELAMINA, 300 VASOS DE MELAMINA DE 440 MILILITROS, 150 CUCHARAS DE TRES MILILITROS DE ACERO INOXIDABLE Y 150 CUCHARAS DE OCHO MILILITROS DE ACERO INOXIDABLE; DE LA MISMA MANERA SE REQUIERE Y 200 VASOS DE MELAMINA. PARA EL ÁREA DE COMEDOR EN LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS AL PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN, SE REQUERIRÁN 150 PLATOS TRINCHE DE LOSA DE 27.4 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO, 150 PLATOS SOPEROS DE 21 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO, 150 PLATOS PASTELEROS DE 19.7 CENTÍMETROS, 150 PLATOS PARA TAZA, 150 TAZAS DE 305 MILILITROS, 200 VASOS DE CRISTAL NO MELAMINA DE 240 MILILITROS, 100 JUEGOS DE CUBERTERÍA DE ACERO INOXIDABLE (CADA JUEGO INCLUIRÁ: CUCHARA SOPERA, TENEDOR, CUCHILLO Y CUCHARA DE POSTRE) Y 15 TORTILLERAS TÉRMICAS DE MELAMINA.

3. PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, LA EMPRESA A QUIEN SE ASIGNE EL CONTRATO, PROPORCIONARÁ LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA EL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES QUE REQUIERA EL HOSPITAL ASÍ COMO DEL PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN, TALES COMO: OLLAS, SARTENES, CUCHARAS DE COCINA, CUCHILLOS, Y EN GENERAL DE CUALQUIER OTRO ADITAMENTO QUE SERÁ PREFERENTEMENTE DE ACERO INOXIDABLE Y NO DEBERÁN UTILIZARSE UTENSILIOS DE BARRO. CORRERÁ A CARGO DE LA EMPRESA LA ADQUISICIÓN DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE SE REQUIERAN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
4. EL HOSPITAL PROPORCIONARÁ LOS ESPACIOS FÍSICOS NECESARIOS PARA TAL FIN, CORRIENDO A CARGO DE LA EMPRESA GANADORA UNA CUOTA FIJA PARA EL CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA Y PARA EL SUMINISTRO DE AGUA. DURANTE EL TIEMPO QUE DURE LA ENTREGA, DEBERÁ DE INSTALAR SU PROPIA RED DE GAS CON TANQUE ESTACIONARIO DE MANERA INDEPENDIENTE, EL CUAL DEBERÁ INSTALAR EN LA AZOTEA DE LA CASA DE MAQUINAS, CUMPLIENDO CON LA NORMA DE SEGURIDAD Y VERIFICACIÓN DEL PERITO CORRESPONDIENTE.
5. DEBERÁN SER PROPORCIONADOS POR LA EMPRESA LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS: 1 EQUIPO DE REFRIGERACIÓN DE 20 PIES CÚBICOS, 1 EQUIPO DE REFRIGERACIÓN DE 35 PIES CÚBICOS, 1 EQUIPO DE REFRIGERACIÓN DE 40 PIES CÚBICOS, 1 EQUIPO DE CONGELACIÓN DE 13 PIES CÚBICOS, 1 COCEDOR A VAPOR PARA ALIMENTOS, 1 PARRILLA INDUSTRIAL DE GAS DE ACERO INOXIDABLE DE 120x70x90CM, 1 COLGADOR PARA UTENSILIOS DE COCINA, 1 ESTUFA DE GAS CON 4 QUEMADORES TIPO SANITARIO, 1 HORNO DE MICROONDAS CON GRILL SIMULTÁNEO, 1 HORNO INDUSTRIAL A GAS DE DOS SECCIONES, 3 LICUADORAS INDUSTRIALES, 1 MESA CALIENTE MÓVIL, 1 PELADORA DE VERDURAS, 1 PLANCHA FREIDORA, RECIPIENTES TÉRMICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 4 BASCULAS DE 5KG, 3 PAQUETES DE CUCHARAS MEDIDORAS (15.7.5, 5, 2.5 ML), 4 PAQUETES DE TAZAS MEDIDORAS (240, 120.80, 60 ML)

VI.- DEL ESPACIO FÍSICO.

1. ESPACIO FÍSICO (CUBÍCULO) DESIGNADO PARA EL COORDINADOR Y RESPONSABLE POR PARTE DE LA EMPRESA.
2. ESPACIO FÍSICO DEL ÁREA DE COCINA.
3. ESPACIO FÍSICO PARA GUARDAR LOS CARROS PARA TRASLADO DE ALIMENTOS.
4. ESPACIO FÍSICO EN EL ÁREA DE ESTACIONAMIENTO PARA LA CARGA Y DESCARGA DE INSUMOS.
 - a) LA EMPRESA UTILIZARÁ LAS INSTALACIONES DE LA COCINA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR".
 - b) CONTARÁ ADEMÁS CON 23 CONTACTOS CON VOLTAJE DE 127 VOLTIOS Y CON 2 CONTACTOS DE 220 VOLTIOS, TOMA DE AGUA POTABLE Y TOMA DE VAPOR.
 - c) PARA EL SUMINISTRO DE VAPOR, LA EMPRESA DEBERÁ COORDINARSE CON EL ÁREA DE MANTENIMIENTO DEL HOSPITAL PARA ESPECIFICAR LOS HORARIOS EN QUE REQUIERA EL SERVICIO.

VII.- DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS.

1. EN TODOS LOS CASOS, LOS INSUMOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS QUE SEAN ADQUIRIDOS POR LA EMPRESA DEBERÁN SER DE LA MEJOR CALIDAD.
2. LOS ACEITES DEBERÁN SER LIBRES DE COLESTEROL NO DEBERÁN REUTILIZARSE.
3. SE DEBERÁ UTILIZAR DESINFECTANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS CUANDO SE REQUIERA.
4. LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS, CON LA COLORACIÓN PROPIA DEL MISMO Y NO DEBEN PRESENTAR GOLPES O MAGULLADURAS.
5. LOS GRANOS Y LAS HARINAS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO PRESENTAN AGUJEROS, RASGADURAS O MORDEDURAS EN LOS ENVASES, QUE EVIDENCIE EL CONTACTO CON INSECTOS Y ROEDORES.
6. LAS CARNES ROJAS Y BLANCAS DEBEN DE SER DE CALIDAD CERTIFICADA O DE CALIDAD TIF CON LOS SELLOS RESPECTIVOS Y DEBERÁN UTILIZARSE DENTRO DEL PERIODO DE CONSUMO SEÑALADO.
7. LOS LÁCTEOS DEBERÁN SER PASTEURIZADOS.
8. LOS HUEVOS DEBERÁN SER FRESCOS SIN MANIPULACIÓN GENÉTICA U HORMONAL.
9. LOS PRODUCTOS QUE SE ADQUIERAN DEBEN DE PRESENTAR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: PRESENTAR FECHAS DE CADUCIDAD, INDICANDO LOS PERIODOS DE CONSUMOS DEL PRODUCTO CONGELADO Y REFRIGERADO.
10. POSTERIOR A LA COMPRA DE LOS INSUMOS, LA EMPRESA DEBERÁ ACREDITAR AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" MEDIANTE LISTA PORMENORIZADA, LA COMPRA DE LOS INSUMOS, ASÍ COMO LAS FECHAS DE CADUCIDAD, INDICANDO LOS PERIODOS DE CONSUMOS DEL PRODUCTO CONGELADO Y REFRIGERADO.
11. LAS MATERIAS PRIMAS DEBEN ESTAR SEPARADAS DE AQUELLAS YA PROCESADAS O SEMIPROCESADAS, PARA EVITAR SU CONTAMINACIÓN.
12. LA EMPRESA DEBERÁ ALMACENAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS, FRÍO-CALIENTE O AL GRUPO AL CUAL PERTENEZCAN.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 1994 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

13. LA EMPRESA DEBERÁ ALMACENAR LOS INSUMOS CÁRNICOS EN RECIPIENTES CUBIERTOS, ETIQUETADOS O ROTULADOS CON FECHA DE ENTRADA Y COLOCARLOS EN ORDEN, TANTO EN ALMACENAJE COMO EN REFRIGERACIÓN.
14. EL ABASTO SE HARÁ CON LOS VEHÍCULOS SEÑALADOS EN EL *CAPITULO III. DE LOS VEHÍCULOS*, Y EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA SUPERVISARÁ LO ADQUIRIDO EN EL ÁREA DE RECEPCIÓN DE VÍVERES, CONJUNTAMENTE CON EL COORDINADOR RESPONSABLE REPRESENTANTE DE LA EMPRESA SEÑALADO EN EL *PUNTO 2. DE LA EMPRESA*.
15. PARA TODOS LOS CASOS, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LA EMPRESA DEBERÁ UTILIZAR LOS INSUMOS QUE HAYAN SIDO ADQUIRIDOS, BAJO EL CRITERIO DE PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS.

VIII.- DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

1. SE DEBE INCLUIR EN CADA COMIDA ALIMENTOS DE TODOS LOS GRUPOS EN CANTIDADES SUFICIENTES EN LAS QUE LA PRESENTACIÓN Y SABOR DE LOS ALIMENTOS FAVOREZCA SU CONSUMO PARA QUE SEA POSIBLE LOGRAR UNA NUTRICIÓN ADECUADA DE LOS PACIENTES Y DEL PERSONAL AUTORIZADO.
2. LA EMPRESA PROPORCIONARÁ LAS CANTIDADES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y DE LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DEL PACIENTE, DATOS QUE SERÁN PROPORCIONADOS POR EL PERSONAL DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL, EN LA SOLICITUD DE DIETAS CORRESPONDIENTES.
3. LAS DIETAS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS LEYES DE ALIMENTACIÓN (COMPLETA, EQUILBRADA, INOCUA, SUFICIENTE, VARIADA Y ADECUADA); DEBERÁ CUMPLIR CON LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (OLOR, COLOR, SABOR, CONSISTENCIA, TEMPERATURA Y PRESENTACIÓN) Y DEBERÁ CONSISTIR DE UNA ENTRADA (SOPA CALDOSA DE VERDURAS, CREMA O ENSALADA), EL PLATO FUERTE (GUISO DE CARNE, GUARNICIÓN Y PASTA) Y EL POSTRE.
4. LA ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DEBERÁ CUMPLIR CON TODAS LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS (OLOR, COLOR, SABOR, CONSISTENCIA, TEMPERATURA Y PRESENTACIÓN), SE ESTABLECERÁ UN HORARIO DE PEDIDO Y ENTREGA DE ALIMENTOS CON MARGEN DE UNA HORA Y MEDIA PARA PREPARAR LOS ALIMENTOS Y DAR TIEMPO A LA DISTRIBUCIÓN A PACIENTES; SE DEBERÁ RETIRAR LA CHAROLA EN UN TIEMPO PRUDENTE, TRATANDO DE MANTENER UNA RELACIÓN DE CALIDEZ PARA CON EL PACIENTE.
5. PROPORCIONAR LOS ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES Y PARA EL PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR", ELABORANDO LAS RACIONES DIARIAS PARA PACIENTES DE LAS DIFERENTES ÁREAS DEL HOSPITAL, CONSIDERANDO LO SIGUIENTE: ÁREA DE LACTANTES MENORES EN PROCESO DE ABLACTACIÓN Y PARA PACIENTES ADULTOS QUE REQUIERAN ALIMENTACIÓN DE CONSISTENCIA SUAVE (PAPILLAS) Y DIETAS LICUADAS (ENTERALES); AL PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. LA EMPRESA DEBERÁ TENER LA CAPACIDAD DE PREPARAR UN 30% DE RACIONES ADICIONALES DIARIAS, POR CUALQUIER INCREMENTO DE PACIENTES AL MOMENTO DE DESPACHAR LAS DIETAS (INGRESOS, CAMBIOS DE PRESCRIPCIÓN) CON EL PROPÓSITO DE CUMPLIR LAS PRESCRIPCIONES MÉDICAS.
6. LA EMPRESA DEBERÁ PRESENTAR DE INICIO Y POSTERIORMENTE CADA DOS MESES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, MENÚS CON LAS CARACTERÍSTICAS SEÑALADAS AL FINAL DE ESTE ESCRITO, PREVIA VALIDACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR".
7. AL INICIO DE LA SEXTA SEMANA DEL MES, SE LE OTORGARÁ EL SIGUIENTE JUEGO DE DIETAS DEL MES SIGUIENTE Y ASÍ SUCESIVAMENTE HASTA TERMINAR EL CONTRATO.
8. LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE NO SEAN CONSUMIDOS EN EL DÍA NO PODRÁN SER RECICLADOS O REUTILIZADOS, DEBIENDO SER DESECHADOS EL MISMO DÍA.
9. LA FECHA DE CADUCIDAD SERÁ CON UN MARGEN DE UN AÑO EN ALIMENTOS NO PERECEDEROS.
10. EL PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" SERÁ EL ENCARGADO DE REALIZAR EL FORMATO DE SUPERVISIÓN EN DONDE FIRMAN EMPRESA Y HOSPITAL, LA ENTREGA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS, ESPECIFICANDO HORA DE PEDIDO, HORA DE ENTREGA, CALIDAD, PRESENTACIÓN, CANTIDAD DE ACUERDO AL TIPO DE DIETA Y EDAD DEL PACIENTE Y QUE CUMPLAN CON TODAS LAS DISPOSICIONES HIGIÉNICAS Y DIETÉTICAS.
11. LAS RACIONES REQUERIDAS DEBERÁN SER LAS ADECUADAS EN CALIDAD Y CANTIDAD, DE ACUERDO A LAS DIETAS.

B.- TIPOS DE DIETAS.

1. DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA.

-PAPILLAS: PURÉS DE FRUTAS, VERDURAS, CEREALES Y MIXTOS, PROTEÍNAS (POLLO O SUPLEMENTO COMO ALBUMINA, CASEINATO DE CALCIO)
 -DIETAS LÍQUIDAS: (TE, GELATINA (NORMAL Y PARA PACIENTES CON DIABÉTES) JUGO DE FRUTA NATURAL, ATOLE, CONSOME DE VERDURAS O POLLO, EN CASO DE REQUERIRLO)
 -POLIMERICAS VÍA ORAL (SEGÚN EL CALCULO CALÓRICO PROPORCIONADO POR NUTRIÓLOGO)
 -DIETAS BLANDAS
 -DIETAS NORMALES.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS GOBIERNO DE CHIAPAS (1914 - 2019)
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

2. DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES Y RACIONES DE ALIMENTOS

-HIPOSÓDICA Estricta (RESTRICCIÓN A 250 MG DE SODIO/DÍA), HIPOSÓDICA MODERADA (1,000 A 1,500 MG DE SODIO/DÍA)
-SIN COLECISTOQUINETICOS RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS CON CONTENIDO DE GRASA E IRRITANTES (QUESO GRATINADO, ALIMENTOS FRITOS, HUEVO ENTERO, CARNE DE RES, LÁCTEOS Y DERIVADOS)
-SIN LACTOSA RESTRICCIÓN DE LÁCTEOS Y DERIVADOS: YOGURT, QUESO Y CREMA
-ALTA EN RESIDUOS RICA EN FIBRA 30 G/DÍA: FRUTAS, VEGETALES, HOJAS VERDES, CEREALES INTEGRALES (GALLETAS HABANERAS, PAN INTEGRAL, AVENA)
-LAXANTE DIETA INDICADA EN ESTREÑIMIENTO OCASIONAL COMO CRÓNICO. DONDE SE REQUIERE UNA BEBIDA LAXANTE (JUGO DE PAPAYA, TÉ DE CIRUELA Y ACEITE DE OLIVA) Y AUMENTO DE -FIBRA A BASE DE PAPAYA PICADA, JUGO DE PAPAYA O TÉ DE CIRUELAS.*NOTA ES IMPORTANTE QUE LA EMPRESA MANTENGA SIEMPRE EN EL ALMACÉN ESTOS ALIMENTOS.
-LIBRE DE GLUTEN: ELIMINAR EstrictAMENTE TODOS LOS PRODUCTOS QUE CONTENGAN TRIGO, CENTENO, CEBADA Y AVENA.
-BAJA EN GRASAS CON BAJO CONTENIDO DE GRASAS EN GENERAL (MANTEQUILLA, MAYONESA, MANTECA, SEMILLAS OLEAGINOSAS, QUESO CREMA Y ALIMENTOS FRITOS)
-LIBRE DE FENILALANINA: RESTRICCIÓN DE PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL Y ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE FENILALANINA (LÁCTEOS, RES, PESCADO, HUEVO, FRUTOS SECOS).

NOTA: SE ESPECIFICARÁN LAS RACIONES DE ALIMENTOS Y LOS GRAMOS DE SUPLEMENTO ALIMENTICIO, DEPENDIENDO EL REQUERIMIENTO NUTRICIONAL DEL PACIENTE.

IX.- DE LAS MEZCLAS ENTERALES Y POLIMERICAS VIA ORAL

1. LA EMPRESA ELABORARÁ LAS FORMULAS ENTÉRALES EN EL ÁREA DE COCINA PARA LOS PACIENTES EN GENERAL QUE LAS REQUIERAN, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALCULO Y HORARIO SEÑALADAS PREVIAMENTE POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR", QUE SERÁN ENTREGADAS AL PERSONAL DE ENFERMERÍA.
2. LA EMPRESA ELABORARÁ LAS DIETAS POLIMÉRICAS VÍA ORAL EN EL ÁREA DE COCINA PARA PACIENTES EN GENERAL QUE LAS REQUIERAN, DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALCULO Y HORARIO SEÑALADOS PREVIAMENTE POR EL NUTRIÓLOGO ADSCRITO AL SERVICIO QUE LA SOLICITE.
3. LA EMPRESA PROPORCIONARÁ LOS SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS ACORDE AL CALCULO QUE SE REQUIERA. (ALBUMINA, CASEINATO DE CALCIO, BYN, VIVASE, FRESUSSPORT RNL, GLUCERNA, FRESUBIN HPC)
4. LA EMPRESA DEBERÁ TENER PERSONAL CAPACITADO PARA ESTA ÁREA, EVITAR LA ROTACIÓN DE PERSONAL.
5. EL AGUA DE CONSUMO SERÁ ADQUIRIDO POR LA EMPRESA, DEBIENDO UTILIZARSE DE LA MARCA Y CALIDAD RECONOCIDA POR LA PROCURADURÍA FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR DEL ESTADO DE CHIAPAS, ADQUIRIDOS EN ENVASES DE POLI-CARBONATO TRANSPARENTE, CON CAPACIDAD DE VEINTE LITROS, DEBIDAMENTE CERRADOS Y SELLADOS; Y PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, SERÁ DE 1 LITRO.
6. EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" ENTREGARÁ A LA EMPRESA LAS BOLSAS CON LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ALIMENTACIÓN ENTERAL.

X.- DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR.

1. LAS ACTIVIDADES EN COCINA A CARGO DE LA EMPRESA CONTRATADA PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO AL MENÚ POR DÍA-MES DE QUE SE TRATE, ESTARÁN SUJETOS AL SIGUIENTE HORARIO:
A) SE SUGIERE EL INICIO DE ACTIVIDADES 06:00 HORAS
B) LA DISTRIBUCIÓN DEL DESAYUNO INICIA A LAS 08:45 HORAS PARA PACIENTES EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN EN SU RESPECTIVA CAMA.
C) LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDA INICIA A LAS 13:45 HORAS PARA PACIENTES EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN EN SU RESPECTIVA CAMA.
D) LA DISTRIBUCIÓN DE CENA INICIA A LAS 18:45 HORAS PARA PACIENTES EN LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN EN SU RESPECTIVA CAMA, Y;
E) LA DISTRIBUCIÓN DE COLACIÓN PARA PACIENTES QUE LAS REQUIERAN, SE REALIZARÁ A LAS 19:45 HORAS EN SU RESPECTIVA CAMA.
F) EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR", SUPERVISARÁ QUE LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS SE REALICE EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.
G) LA EMPRESA ADJUDICADA DISPONDRÁ DE 15 MINUTOS DE TOLERANCIA PARA INICIAR LA DISTRIBUCIÓN DEL DESAYUNO, COMIDA, CENA Y COLACIÓN PARA LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, EL CUMPLIMIENTO DE LAS ENTREGAS EN EL TIEMPO LÍMITE ESTABLECIDO SERÁ DOCUMENTADO Y SUPERVISADO EN TODO MOMENTO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" Y ÉSTE A SU VEZ NOTIFICARÁ AL ÁREA ADMINISTRATIVA DE LA UNIDAD DE SALUD. EN CASO DE INCUMPLIR CON EL TIEMPO LÍMITE, LA EMPRESA ADJUDICADA SERÁ ACREEDORA DE UNA MULTA IGUAL AL 20% DEL PRECIO TOTAL DE LAS DIETAS SOLICITADAS PARA EL HORARIO DE ALIMENTOS CORRESPONDIENTE EN TURNO.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

- EL HORARIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS AL ÁREA DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DEL HOSPITAL, MÉDICOS INTERNOS Y PASANTES DE ENFERMERÍA, INICIARÁ CON LA DISTRIBUCIÓN DE DESAYUNO EN LAS MESAS CALIENTES Y FRÍAS A LAS 08:00 HORAS Y TERMINARÁ A LAS 12:00 HORAS; LA COMIDA INICIARÁ A LAS 13:00 HORAS Y TERMINARÁ A LAS 17:00 HORAS, Y LA CENA INICIARÁ A LAS 19:00 HORAS Y TERMINARÁ A LAS 21:00 HORAS, QUE DEBERÁN SER OTORGADOS EN LA BARRA DE ALIMENTOS DEL COMEDOR, UTILIZANDO LAS MESAS DE AUTOSERVICIO, DESIGNANDO A PERSONAL DE LA EMPRESA PARA SERVIR LOS ALIMENTOS AL PERSONAL EN LAS CHAROLAS CORRESPONDIENTES, PREVIA PRESENTACIÓN DE VALES QUE ACREDITE EL DERECHO A ALIMENTOS AUTORIZADOS POR LA SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DEL HOSPITAL Y EXPEDIDO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR".
- LA DISTRIBUCIÓN DE COLACIÓN PARA PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTOS DE LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN INICIARÁ A LAS 22:00 HORAS.
- AL TÉRMINO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A LOS PACIENTES DE LAS ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN, DEBERÁ OTORGAR UN TIEMPO DE CUARENTA MINUTOS PARA PROCEDER A LEVANTAR LAS CHAROLAS EN QUE SE HAN SERVIDO LOS ALIMENTOS.
- EN EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES A LAS DIFERENTES ÁREAS DE HOSPITALIZACIÓN, LA PREPARACIÓN DE LAS CHAROLAS DEBERÁ REALIZARSE EN LA COCINA DEL HOSPITAL, SIRVIENDO LA RACIÓN Y TIPO DE DIETA CORRESPONDIENTE PARA CADA PACIENTE, PROTEGIENDO LA CHAROLA CON PLÁSTICO ADHERENTE ESPECIAL PARA ALIMENTOS PARA SU CONSERVACIÓN CALIENTE.
- PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS RELACIONADOS CON EL ÁREA DE PACIENTES AISLADOS, POR PADECER ENFERMEDAD INFECCIOCONTAGIOSA, LOS UTENSILIOS TALES, COMO PLATOS, VASOS, CUCHARAS, Y LOS QUE FUEREN NECESARIOS, SERÁN DESECHABLES. LOS ALIMENTOS SERÁN ENTREGADOS A LA CENTRAL DE ENFERMERAS DEL ÁREA DE QUE SE TRATE.
- LAS CHAROLAS DEBERÁN IDENTIFICARSE CON ETIQUETAS QUE CONTENGAN NÚMERO DE CAMA, NOMBRE DE PACIENTE Y TIPO DE DIETA QUE SERÁ ENTREGADO POR EL RESPONSABLE ASIGNADO POR LA EMPRESA.
- CUANDO EL PACIENTE NO SE ENCUENTRE EN LA CAMA QUE TENGA ASIGNADA POR ESTARSE PRACTICANDO EXÁMENES DE LABORATORIO U OTRO PROCEDIMIENTO, O POR TENER ALIMENTACIÓN ASISTIDA Y NO PUEDA ALIMENTARSE EN EL HORARIO DE DISTRIBUCIÓN, SU ALIMENTACIÓN SERÁ SERVIDA EN MATERIAL DESECHABLE TÉRMICO, CON SU RESPECTIVA PROTECCIÓN, PREVIA INDICACIÓN POR PARTE DE EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR".
- PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, EN TODOS LOS CASOS, LOS CUBIERTOS DE PLÁSTICO RESISTENTE A LA MANIPULACIÓN DEBERÁN SER ENTREGADOS A LOS PACIENTES DEBIDAMENTE "EMBOLSADOS", ESTOS DEBERÁN CONTENER CUCHARA, TENEDOR, POPOTE, SERVILLETAS, EN EL CASO DE PAPILLAS 2 CUCHARAS, 1 POPOTE Y SERVILLETAS, Y EN EL CASO DE POLIMÉRICAS 3 POPOTES Y SERVILLETAS

XI.- DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.

- LA EMPRESA, REALIZARÁ LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES Y DE INSTRUMENTOS DE TRABAJO EN TÉRMINOS DE LO QUE SEÑALA LA NORMA OFICIAL MEXICANA NUMERO NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS
- EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" REALIZARÁ VISITAS A LAS INSTALACIONES A CARGO DE LA EMPRESA, PARA REALIZAR VERIFICACIÓN DE LA ADECUADA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, LOZA Y UTENSILIOS Y DEMÁS INSTRUMENTOS DE TRABAJO, AL IGUAL QUE DE LAS SUPERFICIES DE TRABAJO, LAS CUALES DEBERÁN SER LIMPIADAS Y DESINFECTADAS REALIZANDO ESTA ACTIVIDAD AL TÉRMINO DE SUS LABORES DIARIAS, DE CONFORMIDAD CON LO QUE SEÑALA LA NORMATIVIDAD DE LA MATERIA Y PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA TANTO DE ALIMENTOS COMO DE UTENSILIOS.
- LA EMPRESA DEBERÁ ACREDITAR AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" MEDIANTE LA EXHIBICIÓN DEL CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN CORRESPONDIENTE, HABER REALIZADO FUMIGACIÓN CADA TRES MESES PARA MANTENER EL ÁREA DE COCINA LIBRE DE FAUNA NOCIVA, CONTRATANDO A SU CARGO A EMPRESA DEBIDAMENTE ACREDITADA QUE CUENTE CON LA LICENCIA SANITARIA RESPECTIVA Y QUE CUMPLA CON LA NORMATIVIDAD DE LA MATERIA.
- PARA LA FUMIGACIÓN DE LAS ÁREAS A CARGO DE LA EMPRESA DEBERÁN UTILIZARSE PRODUCTOS NO TÓXICOS PROPIOS PARA HOSPITALES, SEÑALADOS EN EL CATALOGO DE OFICIAL DE PLAGUICIDAS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, DEBIENDO REALIZARSE EN LOS PERIODOS Y CANTIDADES SEÑALADAS POR LA NORMA OFICIAL MEXICANA NUMERO NOM 087-ECOL SSA1-2002.
- EL CONTROL DE PLAGAS ES APLICABLE A TODAS LAS ÁREAS OTORGADAS A LA EMPRESA, ESPECÍFICAMENTE LAS SEÑALADAS EN EL APARTADO.
- TODAS LAS ÁREAS ASIGNADAS A LA EMPRESA DEBEN MANTENERSE LIBRES DE INSECTOS, ROEDORES, PÁJAROS Y OTROS ANIMALES.
- DEBERÁ CONTEMPLAR LAS ACTIVIDADES PERIÓDICAS PARA RETIRAR EL COCHAMBRE E IMPUREZAS DE LAS REJILLAS (CAMPANAS) DE EXTRACCIÓN E INYECCIÓN DE AIRE. ASÍ COMO EL SUMINISTRO DE LOS FILTROS A BASE DE MALLA, PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN EXTERNA.
- LA EMPRESA DEBERA PRESENTAR DENTRO DE SU PROPUESTA TECNICA EL PROGRAMA DIARIO DONDE SE LLEVARA LA LIMPIEZA DE EXHAUSTIVO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO DE COCINA, ALMACEN Y ATENCION AL COMENSAL, CONSIDERANDO 3 VECES POR SEMANA Y A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS OFICIALES.

XII.- DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO:

- LA EMPRESA A QUIEN SE ASIGNE EL CONTRATO, NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

DIETÉTICA Y DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES Y MANTENIMIENTO DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" DE LAS FALLAS ELÉCTRICAS, SANITARIAS, HIDRÁULICAS DEL ÁREA DE COCINA Y COMEDOR PARA LA QUE MISMA EMPRESA REALICE SU REPARACIÓN CORRESPONDIENTE.

- LA EMPRESA SE HARÁ CARGO DEL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS.

XIII DE LA SUPERVISIÓN

- EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" TENDRÁ LA FACULTAD EN TODO MOMENTO DE SUPERVISAR LOS PRODUCTO PARA EL PROCESAMIENTO, PARA CONSTATAR LA CALIDAD EN LA PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.
- EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR" TENDRÁ LA FACULTAD DE SOLICITAR A LA AUTORIDAD SANITARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD, REALICE VISITAS DE VERIFICACIÓN SANITARIA PARA CONSTATAR LA CALIDAD EN LA PREPARACIÓN Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, RECEPCIONANDO LAS MUESTRAS QUE FUEREN NECESARIAS.
- LA EMPRESA ADJUDICADA, DEBERÁN DE CONTAR CON LOS SOPORTES DOCUMENTALES DE LAS EROGACIONES DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS Y VALIDADAS DE LAS PERSONAS, YA SEA INDICACIONES MÉDICAS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS O LISTADO DE FIRMAS DEL PERSONAL CON DERECHO A ALIMENTOS, SEGÚN LO QUE EL ÁREA TÉCNICA Y REQUIRENTE DETERMINEN, MISMO QUE SERÁN REQUERIDOS PARA CUALQUIER AUDITORIA U OBSERVACIÓN EMITIDA POR LOS ÓRGANOS DE CONTROL INTERNO O EXTERNO.

XIV.- DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS.

- LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE REALIZAR EL PROCESO DE SEPARACIÓN DE LA BASURA QUE GENERE EL ÁREA DE COCINA A SU CARGO, DISTRIBUYÉNDOLA EN BOLSAS DE POLIETILENO, RESISTENTES Y DEL CALIBRE 1.8, DEBIDAMENTE CERRADAS, CON LA LEYENDA "ORGÁNICA" E "INORGÁNICA" QUE DEBERÁ SER TRASLADADA AL ÁREA DE DEPOSITO DE BASURA DEL HOSPITAL. PARA TAL EFECTO DEBERÁ DE PROPORCIONAR LOS CONTENEDORES CON LA CAPACIDAD DE GENERACIÓN DE RESIDUOS, DEBIENDO RETIRARLOS DIARIAMENTE CON UNIDADES PROPIAS DE LA EMPRESA GANADORA.
- LA EMPRESA NO DEBERÁ CANALIZAR DESECHOS ALIMENTICIOS Y OTROS DESECHOS POR LAS TUBERÍAS SANITARIAS DEL HOSPITAL.
- LA EMPRESA TENDRÁ A CARGO LA LIMPIEZA DE LAS TRAMPAS DE GRASA UBICADAS EN EL ÁREA DE LAVADO Y DE LA DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO EXTRAÍDO, LLEVÁNDOLO FUERA DEL HOSPITAL Y CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD PARA EL TRATAMIENTO DE ÉSTAS.
- TODAS LAS MANIOBRAS DE TRANSPORTACIÓN, CARGA Y DESCARGA CORRERÁN POR CUENTA Y RIESGO DE LA EMPRESA ADJUDICADA, GARANTIZANDO LA CORRECTA ENTREGA DE LOS BIENES, A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA REQUIRENTE.

MUESTRAS O CATÁLOGOS:

NO APLICA.

CARTAS:

- EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR, CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE CUENTA CON AL MENOS DOS CONTRATOS DE EXPERIENCIA EN EL MISMO RAMO EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS, DEBIENDO PRESENTAR COPIA FOTOSTÁTICA DE LOS MISMO, ESTO CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO.
- EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR, CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE DEBERÁN PRESENTAR CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA, ADEMÁS DE INCLUIR SUS DATOS GENERALES Y LA TRAYECTORIA DE LA EMPRESA, DEBERÁ INCLUIR NOMBRE, DOMICILIO Y TELÉFONO DE TRES CLIENTES, AL MOMENTO DE PRESENTAR SU PROPUESTA.
- EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR, CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE: EL RESPONSABLE DESIGNADO POR LA EMPRESA DEBERÁ CONTAR CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS TRES NUTRIÓLOGAS CON TÍTULO Y CEDULA PROFESIONAL Y PARA LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN DEBERÁN CONTAR CON AL MENOS TRES PROFESIONALES CON ESTUDIOS DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y TÉCNICOS EN ALIMENTOS; Y PARA EL ÁREA DE DISTRIBUCIÓN DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PREPARATORIA Y DE TODO EL PERSONAL CONTRATADO DEBERÁ EXHIBIRSE EXPEDIENTE PERSONAL CONTENIENDO CURRÍCULUM VITAE, AL MOMENTO DE PRESENTAR SU

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

PROPUESTA.

4. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE LA EMPRESA DEBERÁ PRESENTAR PLAN DE TRABAJO DETALLANDO LOS MÉTODOS QUE UTILIZARA PARA LA ATENCIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS, DESCRIBIENDO LOS MÉTODOS DE TRABAJO EN LOS QUE ESPECIFIQUE LOS PROCEDIMIENTOS A UTILIZAR PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO COMO MENÚS A OFRECER, FORMA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, ADEMÁS DE DETALLAR LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD QUE UTILIZA PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA MATERIA PRIMA DE ALIMENTOS.
5. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE LA EMPRESA, DEBERÁ ACREDITAR QUE CUENTA CON SUS RESPECTIVOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS PARA LOS PROCESOS DE:
 - I. RECEPCIÓN DE VÍVERES
 - II. ALMACENAJE DE VÍVERES
 - III. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS,
 - IV. COCCIÓN DE ALIMENTOS
 - V. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
 - VI. LAVADO DE SUPERFICIES TECHOS Y PAREDES
 - VII. LAVADO DE UTENSILIOS
 - VIII. LAVADO DE EQUIPOS
6. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE CUENTA CON LA CERTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE SURTIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS NORMA: NMX-CC-9001-IMNC-2008/ISO 9001-2015, PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE PARA ARCHIVO.
7. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE EN CASO DE SER ADJUDICADO TRAMITARA EL CERTIFICADO PUNTO LIMPIO A MAS TARDAR 3 MESES A PARTIR DEL INICIO DEL CONTRATO.
8. LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE DEBERA CONTAR EN UN PLAZO NO MAYOR A 5 MESES EL DISTINTIVO H (ESTÁNDAR DE MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS), DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE PARA ARCHIVO, SIENDO MOTIVO DE RESCISIÓN DE CONTRATO.
9. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE ACEPTA QUE LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS MÉDICOS, COMO ÁREA REQUIRENTE, REALICE SUPERVISIONES PERIÓDICAS Y CONTROLES PARA VERIFICAR QUE SE DE CUMPLIMIENTO A LA NORMATIVIDAD EN LA MATERIA, CON LA FINALIDAD DE REALIZAR LOS HALLAZGOS, OBSERVACIONES E INFORMES DE LO OBSERVADO Y SOLICITAR LAS CORRECCIONES Y/O SANCIONES QUE APLIQUEN.
10. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE CUENTA CON COCINA INTEGRAL EXTERNA QUE CUENTE CON LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA OTORGAR EL SERVICIO EN CASO DE PRESENTARSE ALGUNA CONTINGENCIA, SINIESTRO O EMERGENCIA, MISMA QUE DEBERÁ CONTAR CON LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO ANTE LA COFEPRIS, PRESENTAR ORIGINAL PARA COTEJO Y

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH		
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES	
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02



INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS
HUMANISMO QUE TRANSFORMA

COPIA SIMPLE PARA ARCHIVO, SIENDO MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN EL NO PRESENTARLOS.

11. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE DEBERÁ PRESENTAR BITÁCORAS DE CONTROL DE ALIMENTOS Y DE LIMPIEZA EXHAUSTIVA, SUPERVISADOS POR EL ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR".
12. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE SE APEGARA AL REQUERIMIENTO DE MENU ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES EN CONRDINACION CON EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL VIDA MEJOR".
13. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH), EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE CUMPLIRA DURANTE EL SERVICIO EN CASO DE SALIR GANADOR CON LAS NORMAS SIGUIENTES:
 - NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
 - NOM-242-SSA1-2009 BIENES Y SERVICIOS, PRODUCTOS DE PESCA, PESCADOS FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS ESPECIFICACIONES SANITARIAS
 - NOM-201-SSA1-2015 PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL.
 - NOM-127-SSA1-2021 AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE LA CALIDAD DEL AGUA.
 - NOM-043-SSA1-2012 SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD, PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA.
 - NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.

CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS:

EL SERVICIO SERÁ SEGÚN LA NECESIDAD DE LA UNIDAD MEDICA EN EL HOSPITAL DE ESPECIALIDADES "VIDA MEJOR", CON LAS CARACTERÍSTICAS SEÑALADAS EN LA REQUISICIÓN.

TODAS LAS MANIOBRAS DE TRANSPORTACIÓN, CARGA Y DESCARGA DE LOS BIENES, ASÍ COMO TODO LO NECESARIO PARA LA CORRECTA ENTREGA DEL SERVICIO, CORRERÁN POR CUENTA DEL PROVEEDOR ADJUDICADO A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA TÉCNICA Y/O REQUERENTE.

Plazo de Entrega	Lugar de Entrega	Vigencia de Precios	Condiciones de Pago
Del 15 de abril al 31 de diciembre de 2026.	Hospital de Especialidades "Vida Mejor", Boulevard S.S. Juan Pablo II y Antonio Pariente Algarín No. S/N Colonia El Retiro C.P. 29070, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.	Fijos durante el procedimiento de adjudicación hasta el cumplimiento total del servicio, a entera satisfacción del área usuaria.	Crédito 30 días naturales posteriores a la presentación de la factura debidamente requisitada a entera satisfacción del área requirente, dicho pago será mediante transferencia bancaria.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			
PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	



“ANEXO B”
“BIENES Y/O SERVICIOS OFERTADOS”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES
MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE
SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE
CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

Lote	Cantidad	Unidad	Descripción del bien o servicio ofertado	Marca

Condiciones de entrega del bien o condiciones de prestación del servicio:

Plazo de entrega o plazo de la prestación de servicio:

Lugar de la entrega o lugar de la prestación del servicio:

Condiciones generales:

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO C”

FORMATO DE ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS, SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPOSICIÓN EN LA PRESENTE LICITACIÓN, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (PERSONA FÍSICA O MORAL).

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:		
DOMICILIO:		
CALLE Y NÚMERO:		
COLONIA:	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	
CÓDIGO POSTAL:	ENTIDAD FEDERATIVA:	
TELÉFONOS:		
CORREO ELECTRÓNICO:		
No. DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:		
VOLUMEN:	FECHA:	
NOMBRE, NUMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA:		
RELACIÓN DE ACCIONISTAS		
APELLIDO PATERNO:	APELLIDO MATERNO:	NOMBRE (S)
DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:		
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:		

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:		
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES.-		
ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO:	LIBRO:	FECHA:
NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:		
(LUGAR Y FECHA)		

(Sello de la empresa)

PROTESTO LO NECESARIO

 (FIRMA)

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO D”
“ESCRITO DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH) PRESENTE

(Ciudad)_____de_____de 2026.

El que suscribe. C. _____, en mi carácter de empresa denominada _____manifiesto bajo protesta de decir verdad que ninguno de mis representados se encuentran bajo los supuestos del Artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas.

Así mismo manifiesto conocer las sanciones a que me haría acreedor, en caso de incurrir en falsedad en la información proporcionada a través del presente, conforme a la normatividad que al respecto se haya emitido.

Lo anterior, con el objeto de dar cumplimiento a la disposición arriba indicada, para los fines y efectos a que haya lugar.

(Sello de la empresa)

A T E N T A M E N T E

Nombre y firma del representante legal

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DE CHIAPAS 1994 - 2017
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO E”
“ESCRITO DE EXPERIENCIA EN EL RAMO”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

(Ciudad) _____ de _____ de 2026.

El que suscribe C. _____,
en mi carácter de _____ de la empresa
denominada _____ manifiesto
bajo protesta de decir verdad que:

1. Mi representada es una empresa con experiencia mínimo de **seis meses** en el Ramo que se está licitando.

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO F”

ACEPTACIÓN ÍNTEGRA DE REQUISITOS Y CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

(Ciudad) _____ de _____ de 2026.

El que suscribe C. _____, en mi carácter de _____ de la empresa denominada _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Con oportunidad adquirí las bases relativas a la licitación de referencia y que habiendo tomado en cuenta debidas notas de los datos, requisitos y condiciones a los que se ajustará el proceso licitatorio, acepto íntegramente los requisitos y condiciones contenidos en las bases y sus anexos, así como los cambios que pudieran presentarse en la junta de aclaración a las bases de ésta licitación, acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas, así como el fallo de la licitación.

De igual manera, expreso a usted que conozco la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios para el Estado de Chiapas y su Reglamento, y demás aplicables en la materia que rigen las adquisiciones de bienes y servicios, de conformidad con lo señalado en las presentes bases y demás anexos.

Así como todos aquellos detalles suficientes, claros y precisos para presentar nuestra documentación legal y administrativa y propuestas técnicas y económicas, en los formatos propuestos en las presentes bases y demás aplicables en la materia. Los sobres en los que se presentarán nuestras propuestas, adicionalmente contendrán los siguientes datos: tipo de proposición, número de licitación, razón social, domicilio, teléfono, nombre y firma del representante legal y correo electrónico, sello de la empresa.

Por último, manifiesto a usted que para la presente licitación, mi representante legal y personal ante el **Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores del Estado de Chiapas**, es el C. _____, y señalo como domicilio legal para tal objeto el siguiente: (Calle, No., Colonia, Municipio, Estado, C.P., Tel., Correo Electrónico).

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS 1914 - 2014
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO G”
“DOMICILIO PARA NOTIFICACIÓN”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

(Ciudad) _____ de _____ de 2026.

El que suscribe C. _____, en mi carácter de _____ de la empresa denominada _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. Se nos podrá hacer cualquier tipo de notificación en:

Domicilio fiscal (calle, número, colonia, delegación o municipio, ciudad, C.P.)

Teléfono (Lada) _____

Correo electrónico _____

Horario laboral _____

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO H”

“ESCRITO DE VÍNCULOS CON SERVIDORES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 44 DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

(Ciudad), _____ de _____ de 2026.

El que suscribe C. _____ (1) _____, en mi carácter de _____ (2) _____ de la empresa denominada _____ (3) _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que _____ (4) _____ tengo vínculos o relaciones de negocios, personales, o familiares con los servidores públicos o con quienes participan en esta licitación. Lo anterior, conforme al artículo 44 párrafo segundo de la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Chiapas.

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.

- (1) ANOTAR EL NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE SER PERSONA MORAL
- (2) ANOTAR EL PUESTO QUE EJERZA, EJEMPLO: ADMINISTRADOR, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
- (3) ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA
- (4) ANOTAR SI Ó NO SEGÚN CORRESPONDA

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO I”

“ESCRITO DE CONFLICTO DE INTERÉS DEL ARTÍCULO 49 FRACCIÓN XI DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS”

SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS (ISSTECH)
PRESENTE

(Ciudad), _____ de _____ de 2026.

El que suscribe C. _____ (1) _____, en mi carácter de _____ (2) _____ de la empresa denominada _____ (3) _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad ser la persona idónea para declarar que: _____ (4) _____ desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, _____ (5) _____ con la formalización del pedido y/o contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma (de la persona física o en caso de persona moral de socios que ejerzan control sobre la sociedad o apoderado legal)

- (1) ANOTAR EL NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O EN CASO DE SER PERSONA MORAL, SUJETARSE A LO DISPUESTO EN EL INCISO F) DEL PUNTO 4.2 DE LAS BASES
- (2) ANOTAR EL PUESTO QUE EJERZA, EJEMPLO: ADMINISTRADOR, APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL
- (3) ANOTAR LA RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA
- (4) ANOTAR SI Ó NO SEGÚN CORRESPONDA
- (5) EN CASO DE QUE EL No. 4 SEA POSITIVO SE DEBERÁ ANOTAR LA LEYENDA: O, EN SU CASO, QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO



**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES
MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL INSTITUTO DE
SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS
(ISSTECH)
PRESENTE**

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

No. de lote	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Marca	Precio Unitario	Subtotal	IVA	Total con IVA
Importe total de la proposición económica								

CONDICIONES DE PAGO:	
----------------------	--

Nota: Los descuentos ofrecidos deberán incluirse en los precios unitarios.

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS "Cuidados y Cuidados" (1994 - 2014) HUMANISMO QUE TRANSFORMA
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO K”
“FACTURACIÓN”

ANEXO	DEPENDENCIAS Y/O ÓRGANOS	LUGAR DE ENTREGA Y HORARIO	DATOS DE FACTURACIÓN
A	INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS	HORARIO DE RECEPCIÓN: 09:00 A 14:00 HORAS. LUGAR DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DE ADQUISICIONES DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N COLONIA GRIJALVA INFONAVIT. TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS.	NOMBRE: INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS R.F.C.: ISS810826-D94 DOMICILIO: LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE S/N., COLONIA: GRIJALVA INFONAVIT CIUDAD: TUXTLA GUTIÉRREZ CHIAPAS C.P.: 29044.

(Sello de la empresa)

Atentamente

Nombre, firma del representante legal.



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			
PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	



“ANEXO L” (Informativo)

“CALENDARIOS DE ENTREGA DE BIENES Y PAGO”

ÓRGANO ADMINISTRATIVO: Hospital de Especialidades Vida Mejor

PARTIDA: 22111 Productos Alimenticios para Personas

CLAVE PRESUPUESTAL: 21131010040014032692E11701A27A011000A00 22111 00261 2026 1

PROYECTO: Servicios Médicos Generales y de Especialidad

REQUISICIÓN: RSM/0028/2026

LOTE	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	MENÚ 1. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML), 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 1 TAZA DE VERDURAS (240 GR) 10 PZAS DE UVAS VERDES.	DESAYUNO	1
2	MENÚ 1. DIABÉTICO, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS E ATUN CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA DE PERA.	COMIDA	1
3	MENÚ 1. DIABÉTICO, CENA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) CENA TAZA DE GELATINA (240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICÓN DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.	CENA	1
4	MENÚ 2. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA E TÉ DE LIMÓN (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DESAYUNO DE VAINILLA CON LECHE (240ML), OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, 1 TAZA DE SANDIA (240GR) TORTILLAS.	DESAYUNO	1
5	MENÚ 2. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO COMIDA DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ (240ML), ALBONDIGA DE RES (240 GR) CALDO CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.	COMIDA	1
6	MENÚ 2. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE CENA ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPENO CON POLLO DESHEBRADO (240 GR), QUESO PANELA TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO.	CENA	1
7	MENÚ 3. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DESAYUNO NUEZ. 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240 GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.	DESAYUNO	1
8	MENÚ 3. DIABÉTICO, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO, CECICHE DE PESCADO (120COMIDA GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.	COMIDA	1
9	MENÚ 3. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ CENA 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240 GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240 GR).	CENA	1
10	MENÚ 4. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240 ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE DESAYUNO CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELÓN.	DESAYUNO	1
11	MENÚ 4. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240 ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), COMIDA VASO DE AGUA DE MELÓN (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (120 GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS.	COMIDA	1
12	MENÚ 4. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE CENA POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240 GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.	CENA	1
13	MENÚ 5. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML) DESAYUNO 1 VASO DE LECHE CON CANELA (250ML), SANDWICH DE JAMÓN, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240 GR), 3 GUAYABAS.	DESAYUNO	1
14	MENÚ 5. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE CENA AGUA DE NARANJA (300ML), FAJITAS DE RES (120 GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA	COMIDA	1

DEL 15 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSSTECH

PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES
NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO
BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03
VERSIÓN	V02



15	DE ARROZ (240 GR), TORTILLAS, 1/2 MANGO. MENÚ 5. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE FRUTOS ROJOS (240 ML), 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 VASO DE AVENA (240 ML), 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMÓN Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240 GR).	1
16	MENÚ 6. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA-DESAYUNO (240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ (240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO (120 GR), QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240 GR), 2 PZAS DE TUNA. MENÚ 6. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO (240 ML), 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMÓN (240 GR) PECHUGA DE PLANCHIA (120 GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEO (240 GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDÍA (240 GR).	1
17	MENÚ 6. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO (240 ML), 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMÓN (240 GR) PECHUGA DE PLANCHIA (120 GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEO (240 GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDÍA (240 GR).	1
18	MENÚ 6. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240 ML), 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 TAZA DE ATOL DE CENA NUEZ (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO (150 GR) CON ZANAHORIA, BETABEL, QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.	1
19	MENÚ 7. DIABÉTICO, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE DESAYUNO PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA (120 GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA (240 GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.	1
20	MENÚ 7. DIABÉTICO, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE ARADANO (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 VASO DE COMIDA AGUA DE HORCHATA DE ARROZ (240 ML), PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120 GR), ARROZ (240 GR) TORTILLAS, 1 TAZA DE MELÓN (240 GR).	1
21	MENÚ 1. BLANDA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240 ML), 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA-COMIDA (240 ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240 GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA PERA.	1
22	MENÚ 2. BLANDA, DESAYUNO: ATOLE DE ARROZ, NOPALES ASADOS CON QUESO, ZANAHORIA AL VAPOR-DESAYUNO TORTILLA, PLATANO.	1
23	COMIDA: SOPA DE LETRAS, POLLO AL ALBAÑIL, VERDURAS AL VAPOR, MANZANA, AGUA DE HORCHATA-COMIDA TORTILLA.	
24	CENA: ATOL DE AVENA, ENSALADA RUSA CON POLLO C/CREMA, GALLETTAS HABANERAS, GELATINA.	
25	MENÚ 2. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 1 VASO DE COMIDA 240 ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ALBONDIGA DE RES (240 GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR), TORTILLAS 10 PZAS DE UVAS.	1
26	MENÚ 2. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOLE-DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.	1
27	MENÚ 3. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE MAIZ, OMELETTE DE QUESO PANELA, SALSA DE Jitomate, PIÑAS-DESAYUNO COCIDA, TORTILLA.	1
28	COMIDA: ARROZ, ATUN GUISADO (PASITAS, ACEITUNAS Y VERDURAS), CHAYOTES AL VAPOR, GELATINA AGUA-COMIDA DE PERA, TORTILLA.	
29	CENA: ATOL DE MAICENA, MOLLETES CON QUESO PANELA CON CREMA, PICO DE GALLO (SIN IRRITANTES CONCENA ZANAHORIA), PERA.	
30	MENÚ 3. BLANDA, COMIDA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO (12COMIDA GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.	1
31	MENÚ 3. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DECENA ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIA (240 GR) 1 TAZA DE (240 GR) VERDURAS MIXTAS, 120GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR).	1
32	MENÚ 4. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE FRESA, CHILAQUILES (POLLO), CHAYOTES, PLATANO.	1
33	COMIDA: SOPA DE PASTA, PECHUGA ASADA, ESPINACAS, JICAMA RAYADA, AGUA DE HORCHATA, TORTILLA.	
34	CENA: AGUA DE UVA, HUEVOS RANCHEROS (TOSTADA, HUEVO ENTERO, SALSA DE Jitomate), VERDURAS AICENA VAPOR, PAPAYA.	
35	MENÚ 4. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE COMIDA AGUA DE MELÓN (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR) CON QUESO PANELA ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS.	1
36	MENÚ 4. BLANDA, CENA: 1 TAZA E TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) SOPES DE POLLO-CENA (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE	1



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH

PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES
NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO
BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03
VERSIÓN	V02



37	CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.				
	MENÚ 5. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE MAICENA, ? TORTITAS DE ESPINACAS CON JAMÓN, SALSA DE DESAYUNO JITOMATE, MANZANA, TORTILLA.				1
38	COMIDA: ARROZ BLANCO, FAJITAS DE POLLO, PLATANOS HORNEADOS, AGUA DE AVENA, TORTILLA.				COMIDA
39	CENA: ATOL DE VAINILLA, TACOS SUAVES DE PICADILLO DE POLLO, VERDURAS MIXTAS, PERA.				CENA
40	MENÚ 6. BLANDA, DESAYUNO: ATOLE DE ARROZ, TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2 PZAS), ZANAHORIA AIDE SAYUNO VAPOR, PERA.				1
41	COMIDA: SOPA DE VERDURAS, ALBÓNDIGAS, SALSA ROJA, MANZANA, AGUA DE HORCHATA, TORTILLA.				COMIDA
42	CENA: ATOL DE FRESA, CREPAS DE ESPINACAS CON QUESO, COCTEL DE FRUTACENA (MANZANA, MELÓN, PLÁTANO), YOGURT, GRANOLA.				—
43	MENÚ 7. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE HARINA DE ARROZ, SANDWICH DE POLLO, BETABEL RAYADO, DESAYUNO GELATINA.				1
44	COMIDA: ARROZ, ALBONDIGÓN DE POLLO, JICAMA RAYADA, AGUA DE MANZANA, TORTILLA.				COMIDA
45	CENA: ATOL DE AMARANTO, DOBLADAS DE QUESO PANELA CON ACELGA, SALSA DE TOMATE VERDE, PERA.				CENA
46	MENÚ 1. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE ATOL DE DESAYUNO FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.				1
47	MENÚ 1. HIPOSODICA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE COMIDA GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATÚN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, 1/2 PZA DE PERA.				1
48	MENÚ 1. HIPOSODICA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.				1
49	MENÚ 2. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240GR DE DESAYUNO ATOL DE VAINILLA CON LECHE, OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS.				1
50	MENÚ 2. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ALBONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.				1
51	MENÚ 2. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE CENA ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO.				1
52	MENÚ 3. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE DESAYUNO NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.				1
53	MENÚ 3. HIPOSODICA, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMÓN CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO, COMIDA (120GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO.				1
54					CENA
55	MENÚ 3. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO (240ML) 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA, QUESO PANELA RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR).				1
56	MENÚ 4. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMÓN (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE CENA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELÓN.				1
57	MENÚ 4. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE CENA POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.				1
58	MENÚ 5. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) O 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINAB (240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA (250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS.				1
59	MENÚ 5. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML) FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ (240GR), TORTILLAS, 1/2 MANGO.				1



				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH				INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL ESTADO DE CHIAPAS INMANEJO QUE TRANSFORMA	
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES							
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN					
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02					
60	MENÚ 5. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)						CENA	1	
61	MENÚ 6. HIPOSODICA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) O 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.						DESAYUNO	1	
62	MENÚ 6. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).						COMIDA	1	
63	MENÚ 6. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.						CENA	1	
64	MENÚ 7. HIPOSODICA, DESAYUNO:1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR)SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS,1/2 GUINEO.						DESAYUNO	1	
65	MENÚ 7. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR) TORTILLAS,1 TAZA DE MELON (240GR).						COMIDA	1	
66	MENÚ 7. HIPOSODICA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.						CENA	1	
67	MENÚ 1. NORMAL, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO,10 PZAS DE UVAS VERDES.						DESAYUNO	1	
68	MENÚ 1. NORMAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI(240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.						COMIDA	1	
69	MENÚ 1. NORMAL, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240 ML) ,TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA						CENA	1	
70	MENÚ 2. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE , OMELLETE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS(240GR) QUESO CREMA, TORTILLAS						DESAYUNO	1	
71	MENÚ 2. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS,10 PZAS DE UVAS.						COMIDA	1	
72	MENÚ 2. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML),CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO(240GR),QUESO PANELA,TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO						CENA	1	
73	MENÚ 3. NORMAL, DESAYUNO:1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.						DESAYUNO	1	
74	MENÚ 3. NORMAL, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO						COMIDA	1	
75	MENÚ 3. NORMAL, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA(240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA(240GR)						CENA	1	
76	MENÚ 4. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON.						DESAYUNO	1	
77	MENÚ 4. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR)CON QUESO PANELA ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS						COMIDA	1	
78	MENÚ 4 . NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE CENA						CENA	1	



				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS	
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES						
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN				
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02				
	POLLO(240ML),CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA,QUESO CREMA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.							
79	MENÚ 5. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) 1TAZA DE GELATINAB(240ML) Y VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS							DESAYUNO 1
80	MENÚ 5. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO							COMIDA 1
81	MENÚ 5. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)							COMIDA 1
82	MENÚ 6. NORMAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.							DESAYUNO 1
83	MENÚ 6. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR),1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).							COMIDA 1
84	MENÚ 6. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.							COMIDA 1
85	MENÚ 7. NORMAL, DESAYUNO:1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR),SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS,1/2 GUINEO.							DESAYUNO 1
86								DESAYUNO
87	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240GR), VASO DE ATOL DE FRESA SIN LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO,10 PZAS DE UVAS VERDES.							DESAYUNO 1
88	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TE (240ML) TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA , 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI(240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA							COMIDA 1
89	MENÚ 1. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA.							COMIDA 1
90	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORTICATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS,10 PZAS DE UVAS.							DESAYUNO 1
91	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIERBABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORTICATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS,10 PZAS DE UVAS.							COMIDA 1
92	MENÚ 2. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA(240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML),CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO(240GR),QUESO PANELA,TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO..							COMIDA 1
93	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.							DESAYUNO 1
94	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 VASODE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE COMIDA DE PESCADO (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO.							COMIDA 1
95	MENÚ 3. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORTICATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)							COMIDA 1
96	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE GUAYABA.							DESAYUNO 1
97	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA(240ML)							COMIDA 1



				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH				 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS TRANSFORMANDO LA CALIDAD	
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES							
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN					
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02					
	(240ML), 1 VASO DE AGUA DE AVENA (240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA DE POLLO (240GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, 1 TAZA DE VERDURAS AL VAPOR, NARANJA 2 PZAS.								
98	MENÚ 4. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE POLLO (240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS							1	
99	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINAB (240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA (250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS							1	
100	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML), FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ (240GR), TORTILLAS, ½ MANGO							1	
101	MENÚ 5. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (CHAMPIÑONES Y QUESO PANELA) Y DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)							1	
102	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ (240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO (120GR), QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.							1	
103	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMON (240GR), PECHUGA DE PLANCHA (120GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEOS (240GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).							1	
104	MENÚ 6. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), TAZA DE ATOL DE NUEZ (240ML) 3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO (150GR) CON ZANAHORIA, BETABEL, QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.							1	
105	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA (120GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA (240GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.							1	
106	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE ARANDANO (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGAU DE HORCHATA DE ARROZ (240ML), PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR), ARROZ (240GR), TORTILLAS, 1 TAZA DE MELON (240GR)							1	
107	MENÚ 1. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESCA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.							1	
108	MENÚ 1. NEFRÓPATA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240 ML) CENA 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 1 PZA DE MANZANA.							1	
109	MENÚ 2. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240GR DESAYUNO ATOL DE VAINILLA CON LECHE, OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS (240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS.							1	
110	MENÚ 1. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS (240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSILI (240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.							1	
111	MENÚ 2. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIERBABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE RES (240GR) CALDOSA CON VERDURAS, 1 TAZA DE ARROZ ROJO (240 GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS.							1	
112	MENÚ 2. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE CENA ATOL DE ARROZ CON LECHE (240ML), CALDO TLALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS, 2 PZAS DE DURAZNO.							1	
113	MENÚ 3. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE NUEZ, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE PEPINO SIN SEMILLA, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS, CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.							1	
114	MENÚ 3. NEFRÓPATA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDAS, QUESO RALLADO, SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)							1	



				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL ESTADO DE CHIAPAS HUMANISMO QUE TRANSFORMA	
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES						
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN				
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02				
115	MENÚ 4. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON.						1	
116	MENÚ 4. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS						1	
117	MENÚ 4. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPES DE POLLO(240ML), CON ZANAHORIA, BETABEL, LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.						1	
118	MENÚ 5. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE JAMON, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS						1	
119	MENÚ 5. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE NARANJA (300ML), FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ(240GR), TORTILLAS, ½ MANGO						1	
120	MENÚ 5. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA (300ML), 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (CHAMPÍÑONES Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)						1	
121	MENÚ 6. NEFRÓPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR), QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.						1	
122	MENÚ 6. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE DURAZNO(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE AGUA DE LIMON(240GR), PECHUGA DE PLANCHA (120GR), 1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR) 1 TAZA DE CALABAZA ASADA, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 GR).						1	
123	MENÚ 6. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA DE ATOL DE NUEZ(240ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR) CON ZANAHORIA, BETABEL, QUESO PANELA RALLADO 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS						1	
124	MENÚ 7. NEFRÓPATA, DESAYUNO 1 TAZA DE TÉ (240ML) Y 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOL DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS, 1/2 GUINEO.						1	
125	MENÚ 7. NEFRÓPATA, COMIDA: COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE ARANDANO(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), VASO DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML), PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR), ARROZ (240GR), TORTILLAS, 1 TAZA DE MELON(240GR).						1	
126	MENÚ 7. NEFRÓPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML), 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML), 3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA, ZANAHORIA RALLADA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.						1	
127	MENÚ 1. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 VASO DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL DE FRESA SIN LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES						1	
128	MENÚ 1. HEPATOPATA, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(240ML), 1 TAZA DE TÉ (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 3 CROQUETAS DE ATUN (1 TAZA DE 240GR) CON PAPA, SALSA ROJA, 1 TAZA DE SOPA DE VERDURAS(240 ML), 1 TAZA DE PASTA FUSIL(240 GR), 2 O 3 PZAS DE TORTILLAS, ½ PZA PERA.						1	
129	MENÚ 1. HEPATOPATA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240 ML) 1 TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA						1	
130	MENÚ 2. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240GR ATOL DE VAINILLA CON LECHE , OMELETTE DE ESPINACAS, 1 TAZA DE ZANAHORIA CON EJOTES SALTEADOS(240GR), QUESO CREMA, TORTILLAS						1	
131	MENÚ 2. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TÉ DE HIEVABUENA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, ABONDIGA DE POLLO (240GR) CALDOSA CON VERDURAS 1 TAZA DE ARROZ ROJO(240 GR), TORTILLAS, 10 PZAS DE UVAS						1	
132	MENÚ 2. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML) 1 TAZA DE ATOL DE ARROZ CON LECHE(240ML), CALDO TIALPEÑO CON POLLO DESHEBRADO (240GR), QUESO PANELA, TOSTADAS HORNEADAS. 2 PZAS DE DURAZNO.						1	



				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH						INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS	
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES									
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN							
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02							
133	MENÚ 3. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240 ML), 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 240ML DE ATOL DE DESAYUNO NUEZ SIN LECHE, 3 PZAS DE TACOS SUAVES DE CARNE MOLIDA DE POLLO (120 GR), SALSA VERDE, 1 TAZA DE 240 GR DE CHAYOTE COCIDO, 1 TAZA DE 240GR DE VERDURAS SALTEADAS,CILANTRO, 1 PZA DE MANZANA.										1
134	MENÚ 3. HEPATOPATA, COMIDA: 1 VASO DE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADO COMIDA (120GR), 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, 1/2 PZA DE MANGO										1
135	MENÚ 3. HEPATOPATA, CENA: 1 VASO DE 240ML DE HORCHATA DE ARROZ, 1 TAZA DE PASTA FUSILI COCIDACENA (240GR), 1 TAZA DE (240GR) VERDURAS MIXTAS, 120 GR DE PECHUGA ASADA,QUESO PANELA RALLADO,SALMAS, 1 TAZA DE PAPAYA(240GR										1
136	MENÚ 4. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE LIMON (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 TAZADESAYUNO DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 2 PZAS DE HOT CAKES DE AVENA CON ESPINACAS, 1 HUEVO REVUELTO CON EJOTE, 1 TAZA DE MELON										1
137	MENÚ 4. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO COMIDA DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (240GR) CON QUESO PANELA, ARROZ, ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS										1
138	MENÚ 4. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), SOPESCENA DE POLLO(240ML), CON ZANAHORIA,BETABEL,LECHUGA ROMANA, QUESO CREMA, SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 3 PZAS DE CIRUELAS PEQUEÑAS.										1
139	MENÚ 5. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ DE MANZANA-CANELA (240ML) Ó 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINAB(240ML) Y 1 VASO DE LECHE CON CANELA(250ML), SANDWICH DE POLLO, 1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES (240GR), 3 GUAYABAS.										1
140	MENÚ 5. HEPATOPATA, COMIDA: TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 TAZA COMIDA DE AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE POLLO (120GR) CON CHAYOTE, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS, 1 TAZA DE ARROZ(240GR), TORTILLAS, 1/2 MANGO										1
141	MENÚ 5. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO CENA DE AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA) ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)										1
142	MENÚ 6. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANILLA-LAVANDA (240ML) Ó 1 TAZA DE DESAYUNO GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL DE ARROZ(240ML), CHILAQUILES ROJOS DE RES O DE POLLO(120GR),QUESO PANELA RALLADO, 1 TAZA DE CHAYOTE (240GR), 2 PZAS DE TUNA.										1
143	MENÚ 6. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE COMIDA AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA(240 GR).										1
144	MENÚ 6. HEPATOPATA, CENA: 1 TAZA DE TE DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ATOICENA DE NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR) CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO, 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.										1
145	MENÚ 7. HEPATOPATA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ (240ML) Ó 1 TAZA DE GELATINA (240ML) Y 1 TAZA DE ATOICENA DE PINOLE CON LECHE (240ML), 3 TORTITAS DE ESPINACA CON QUESO PANELA(120GR) SALSA ROJA, 1 TAZA DE CALABAZA CRIOLLA(240GR), TORTILLAS,1/2 GUINEO.										1
146	MENÚ 7. HEPATOPATA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO COMIDA DE AGAU DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR) TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR).										1
147	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE FRESA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA) DESAYUNO 22.5 GR NESTUM DE AVENA, PAPILLA DE VERDURA (1 PZ PAPA, 1 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE),1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML.										1
148	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA (240ML), PAPILLA DE FRUTACOMIDA (1/4 PZ PLATANO MACHO, 7.5 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA CHAYOTE CON 1/4 TAZA BRÓCOLI, 1 TAZA PASTA, 60 GR RES, 2/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML										1
149	MENÚ 1.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE ATOL DE AVENA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 8CENA PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1 PZ PAPA, 1/2 TAZA CHAMPINÓN, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE) 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML										1
150	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ Ó ATOL (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ GUAYABA) DESAYUNO CON 1/2 PZ MANZANA, 22.5 GR NESTUM DE ARROZ), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA PASTA, 1/2 TAZA CHAMPINÓN, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML										1
151	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE JAMAICA(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ COMIDA										1



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH

PROCESO: ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES

NOMBRE DEL DOCUMENTO CÓDIGO VERSIÓN

BASES DE LICITACIÓN PC-DAQ-LCB_FR_03 V02



INSTITUTO DE LA JUVENTUD Y LA FAMILIA
DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS
HUMANISMO QUE TRANSFORMA

152	MANZANA, 1.5 PZ PAN TOSTADO, PAPILLA DE VERDURA (1 PZ CALABACITA, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO) 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML		
153	MENÚ 2.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE ATOL DE AMARANTO (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 TAZA PIÑA CON 1/2 TAZA PAPAYA, 1.5 PZ PAN TOSTADO), PAPILLA DE VERDURA (36 GR SALMAS, 1 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
154	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA ATOL DE VAINILLA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 TAZA DE PAPAYA CON 1/2 PZ MANZANA, 7.5 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURAS (2 PZ TORTILLA, 1 PZ PIMIENTO CON 1 PZ CALABACITA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
155	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE HORCHATA DE ARROZ, PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA, 22.5 GR NESTUM), PAPILLA DE VERDURA (1 TAZA MIX DE VERDURAS, 1 PZ PAPA, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
156	MENÚ 3.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PLÁTANO MACHO, 8 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1 TAZA PASTA, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
157	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE MAÍZ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ GUAYABA, 22.5 GR NESTUM DE ARROZ), PAPILLA DE VERDURA (1/3 PZ CAMOTE, 1/2 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
158	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: AGUA DE AVENA, PAPILLA DE FRUTA (1 PZ NARANJA CON 1/3 PZ ZANAHORIA, 22.5 GR NESTUM DE AVENA), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA ACELGA CON 1/2 PZ CHAYOTE, 1 TAZA PASTA, 60 GR RES, 2/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
159	MENÚ 4.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ MANZANA, 30 GR NESTUM), PAPILLA DE VERDURA (8 PZ GALLETTAS HABANERAS, 1 TAZA CALABAZA ITALIANA, 60 GR POLLO Y 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
160	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ AGUA DE NARANJA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PLÁTANO CON 1/4 PZ PERA, 22.5 GR NESTUM DE AVENA), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ TORTILLA, 1 PZ CALABACITA, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
161	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA CON 1/2 PZ MANZANA, 7.5 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA CHAYOTE CON CILANTRO, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO, 2 CDITA ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	COMIDA	1
162	MENÚ 5.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ MANZANA CON 1/4 PZ PLÁTANO MACHO, 1/2 TAZA AMARANTO), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ TORTILLA, 1/2 TAZA ESPINACA CON 1/2 TAZA ZANAHORIA, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	CENA	1
163	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE AGUA DE AVENA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/4 PZ PERA, 22.5 GR NESTUM DE ARROZ), PAPILLA DE VERDURA (1/4 TAZA ARROZ, 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA DE 240 ML	DESAYUNO	1
164	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE HORCHATA (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1 PZ GUAYABA, 7.5 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (1/2 TAZA ZANAHORIA, 2/3 TAZA CAMOTE, 60 GR RES, 2 CDITA ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA (240ML)	COMIDA	1
165	MENÚ 6.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA, 10 PZ GALLETTAS HABANERAS), PAPILLA DE VERDURA (2 PZ PAN TOSTADO, 1/2 TAZA CHAYOTE, 1/2 TAZA CALABAZA, 60 GR POLLO Y 10 ML ACEITE), 1 TAZA DE GELATINA (240ML)	CENA	1
166	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, DESAYUNO: 1 TAZA DE ATOL DE HARINA DE ARROZ (240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ NARANJA CON 1/2 TAZA ZANAHORIA, 7.5 PZ GALLETTAS MARIAS), PAPILLA DE VERDURA (4 PZ GALLETTAS HABANERAS, 1/4 TAZA ESPINACA CON 1 TAZA CHAYOTE, 60 GR POLLO, 1/3 PZ AGUACATE), 1 TAZA DE GELATINA (240ML)	DESAYUNO	1
167	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, COMIDA: 1 TAZA DE AGUA DE JAMAICA, (240 ML) PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ PERA, 1.5 PZ PAN TOSTADO), PAPILLA DE VERDURA (1/2 PZ PIMIENTO, 1/2 PZ CALABAZA, 2 PZ TORTILLA, 80 GR PESCADO, 2 CDITA ACEITE DE OLIVO), 1 TAZA DE GELATINA (240ML)	COMIDA	1
168	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, DESAYUNO: 100 CC JUGO, NESTUM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO (5-10 ML. (UNA TOMA))	DESAYUNO	1
169	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, COLACIÓN: 100 CC JUGO, NESTUM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO (5-10 ML. (UNA TOMA))	COLACION	1
170	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, COMIDA: 100 CC JUGO, NESTUM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO (5-10 ML. (UNA TOMA))	COMIDA	1



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH

PROCESO: ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES

NOMBRE DEL DOCUMENTO CÓDIGO VERSIÓN

BASES DE LICITACIÓN

PC-DAQ-LCB_FR_03

V02

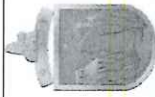


INSTITUTO
DE SEGURIDAD SOCIAL
DE LOS TRABAJADORES
DEL ESTADO DE CHIAPAS

	5-10 ML. (UNA TOMA)			
171	MENÚ 1.- DIETA ENTERAL DE 400 A 500 KCAL, CENA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, ACEITE DE OLIVO 5-10 ML. (UNA TOMA)			1
172	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, DESAYUNO: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)		DESAYUNO	1
173	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, COMIDA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)		COMIDA	1
174	MENÚ 1.- DIETA POLIMÉRICA VÍA ORAL 240 ML POR TOMA / 333 KCAL, CENA: 100 CC JUGO, NESTÚM 15 - 20 GR, MIEL KARO 5 - 10 CC, ACEITE DE OLIVO 5 - 10 CC (UNA TOMA)		COMIDA	1
175	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, DESAYUNO: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO AL 50 % CON AGUA(240ML), TAZA DE TÉ(240ML), 1 TAZA DE GELATINA(240ML) Y 1 VASO DE ATOL O AGUA DEL DÍA(240ML)		DESAYUNO	1
176	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, COMIDA: 1 TAZA DE JUGO DE MANZANA DILUIDO AL 50 % CON AGUA(240ML), 1 TAZA DE CONSUMÉ DE POLLO SIN GRASA, 1 TAZA DE AGUA DEL DÍA, 1 TAZA DE GELATINA		COMIDA	1
177	MENÚ 1.- DIETA LÍQUIDA, CENA: 1 TAZA AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE CONSUMÉ DE POLLO SIN GRASA, 1 TAZA DE GELATINA, 1 TAZA DE TÉ		COMIDA	1
178	MENÚ 1. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: SÁNDWICH DE POLLO O ATÚN CON LECHUGA Y JITOMATE, VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
179	MENÚ 2. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE TACOS DE POLLO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
180	MENÚ 3. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE SINCRONIZADAS DE JAMÓN O DE POLLO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
181	MENÚ 4. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE TOSTADAS DE CARNE MOLIDA, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
182	MENÚ 5. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE HOT CAKES CON MERMELADA, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
183	MENÚ 6. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: COCTEL DE FRUTAS CON YOGURT, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA		COLACION	1
184				
185	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML), 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) EMPANADAS(4 PIEZAS), 1 TAZA DE SANDÍA(240GR), 1 PAN DULCE		DESAYUNO	1
186	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (300ML), MOLE DE OLLA, 2 PZAS POLLO, 1 TAZA DE ARROZ (240GR) 1 TAZA DE GELATINA DE MOSAICO (240GR)		COMIDA	1
187	MENÚ 1.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 VASO DE AGUA DE LIMÓN(300ML), 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) GARNACHAS 5 PZS, 1 TAZA DE FRUTA PICADA CON MIEL, 1 PAN DULCE		COMIDA	1
188	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA(300ML), HUEVO CON SALCHICHA, PLATANO FRITO CON QUESO Y CREMA, 1 TAZA DE FRIJOLITOS, TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDÍA(240MG), CON TAJIN, 1 PAN.		DESAYUNO	1
189	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(300ML), POZOLE DE CERDO, RABANO, LECHUGA, 2 TOSTADAS FRITAS CON CREMA, 1 TAZA DE FLAN(240ML)		COMIDA	1
190	MENÚ 2.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 TAZA DE AGUA DE PIÑA(300ML), 2 HOT DOGS HAWAIANOS CON TOCINETA, 1 TAZA DE PAPAS A LA FRANCESA, 1 TAZA DE JICAMA CON CHAMOY, PAN DULCE.		COMIDA	1
191	MENÚ 3.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE MELÓN(300ML), CLUB SANDWICH DE POLLO CON LECHUGA, VERDURAS, 1 TAZA DE PAPAS FRITAS(240GR), TAZA DE ENSALADA FRESCA CONADEREZO 1 TAZA DE SANDÍA CON CHAMOY(240MG),.		DESAYUNO	1
192	MENÚ 3.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE TAMARINDO(300ML) MILANESA DE CERDO(130GR), 1 TAZA DE ENSALADA FRESCA CON FRUTA Y YOGURT, PASTA CON CREMA (240 GR), 1 REBANADA DE PAY DE QUESO.		COMIDA	1
193	MENÚ 3.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA (300ML), PZAS DE TACOS DE POLLO, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCABECHE 1 CHOCOBANANA CON CHISPAS DE COLORES		COMIDA	1
194	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ CON LECHE (240ML), 1 VASO DE AGUA DE		DESAYUNO	1



 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL ESTADO DE CHIAPAS				SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			
PROCESO:		ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES					
NOMBRE DEL DOCUMENTO		CÓDIGO		VERSIÓN			
BASES DE LICITACIÓN		PC-DAQ-LCB_FR_03		V02			
	NARANJA(300ML), CHILAQUILES CON POLLO O RES ,QUESO CREMA, CREMA PLÁTANO HORNEADO CON LECHERA,1 PZA DE PAN DULCE						
195	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE LIMON CON CHIA(300ML) ESPAGUET COMIDA POBLANO, BISTECES A LA MEXICANA, PAPA A LA CREMA,JICALETA CON MIGUELITO						
196	MENÚ 4.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA(300ML),3 PZAS CENA DE SUIZA DE RES, PICO DE GALLO, SALSA VERDE, 1 TAZA DE FRUTA (240GR), 1 TAZA DE PAOLOMITAS CON CHAMOY(240GR), PAN DULCE						
197	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO:1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE FRESA(300ML) DESAYUNO HUEVOS CON JAMÓN, FRIJOLES REFritos, PLÁTANO MACHO,1 PAN DULCE.						
198	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE MELON (300ML) 1 TAZA DE ARROZ BLANCO COMIDA CON ELOTE(240MG), BARBACOA DE POLLO CON FRIJOLES, TORTILLA, 1 TAZA DE CARLOTA						
199	MENÚ 5.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE LIMON CON PEPINOCENA (300 ML), 3 O 4 TOSTADAS DE POLLO EN ESCABECHE, SALSA ROJA, CREMA, QUESO,VERDURA, 1 REBANADA DE PAY DE QUESO, 1 PAN DULCE.						
200	MENÚ 6.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE DESAYUNO HORCHATA(300ML),NACHOS DE POLLO CON QUESO AMARILLO, PICO DE GALLO, 1 TAZA DE TUNA(240MG), 1 PZA DE MANTECADA						
201	MENÚ 7. DIABÉTICO, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE CENA AGUA DE PINA (240ML), 3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA						
202	MENÚ 5. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE MANZANILLA(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE COMIDA AGUA DE NARANJA (300ML),FAJITAS DE RES (120GR) CON PIMIENTO, 1 TAZA DE VERDURAS MIXTAS,1 TAZA DE ARROZ(240GR),TORTILLAS, ½ MANGO						
203	MENÚ 5. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TE FRUTOS ROJOS (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE CENA AVENA (240ML) 3 PZAS DE CREPAS, DOS SALADAS (JAMON Y QUESO PANELA) 1 DULCE (MANZANA CANELA ENSALADA FRESCA CON ZANAHORIA CRUDA, JICAMA Y MANGO, 1 TAZA DE PAPAYA (240GR)						
204	MENÚ 6. BLANDA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE DURAZNO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE COMIDA AGUA DE LIMON(240GR),PECHUGA DE PLANCHA (120GR),1 TAZA DE SOPA DE FIDEO(240GR)1 TAZA DE CALABAZA ASADA,TORTILLAS, 1 TAZA DE SANDIA (240 MG						
205	MENÚ 6. BLANDA, CENA:1 TAZA DE TE DE LIMON (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 TAZA DE ATOL DE CENA NUEZ(240ML),3 PZAS DE TOSTADAS DE POLLO(150GR)CON ZANAHORIA, BETABEL,QUESO PANELA RALLADO 1TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 10 PZAS DE UVAS.						
206	MENÚ 7. BLANDA, COMIDA:1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE COMIDA AGUA DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR) TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR)						
207	MENÚ 7. BLANDA, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE CENA AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.						
208	MENÚ 4. HIPOSODICA, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML) O 1 TAZA DE GELATINA (240ML),1 VASO DE COMIDA DE AGUA DE MELON(240ML) LASAGNA DE CALABAZA RELLENA DE CARNE MOLIDA (120GR)CON QUESO PANELA, ARROZ ,ENSALADA CON ADEREZO, NARANJA 2 PZAS.						
209	MENÚ 7. NORMAL, COMIDA: 1 TAZA DE TE DE ARANDANO(240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE COMIDA AGAU DE HORCHATA DE ARROZ(240ML),PESCADO EMPAPELADO CON VERDURAS (120GR),ARROZ (240GR) TORTILLAS,1 TAZA DE MELON(240GR).						
210	MENÚ 7. NORMAL, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINA (240ML), 1 VASO DE CENA AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA.						
211	MENÚ 7. SIN COLECISTOQUINÉTICOS, CENA: 1 TAZA DE TE DE HIEVABUENA (240ML),1 TAZA DE GELATINACENA (240ML), 1 VASO DE AGUA DE PINA (240ML),3 O 4 TACOS FRITOS DE RES, LECHUGA ROMANA,ZANAHORIA RALLADA,SALSA DE TOMATE, 1 TAZA DE JICAMA, ½ PERA..						
212	MENÚ 3. NEFRÓPATA, COMIDA: 1 VASODE 240ML DE AGUA DE LIMON CON PEPINO, CEVICHE DE PESCADOCOMIDA (120GR),1 TAZA DE JICAMA EN BASTONES, 2 TOSTADAS, ½ PZA DE MANGO.						
213	MENÚ 7.- DIETA EN PAPILLA, CENA: 1 TAZA DE TÉ(240ML), PAPILLA DE FRUTA (1/2 PZ GUAYABA, 1/2 PZCENA MANZANA, 30 GR NESTUM), PAPILLA DE VERDURA (36 GR SALMAS, 1/4 TAZA CHAMPINONES, 1/2 TAZA						



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH

PROCESO: ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES

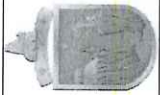
NOMBRE DEL DOCUMENTO CÓDIGO VERSIÓN

BASES DE LICITACIÓN PC-DAQ-LCB_FR_03

V02



214	CHAYOTE, 60 GR POLLO, 10 ML ACEITE, 1 TAZA DE GELATINA(240ML) MENÚ 6.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA (300ML), CENA PZAS DE QUESADILLAS DE COCHITO CON ENSALADA Y PICO DE GALLO, SALSA VERDE, PAN TOSTADO CON QUESO PHILADELPHIA Y MERMELADA DE FRESA, 1 PZA DE PAN DULCE.	1
215	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE AGUA DEDESAYUNO JAMAICA(300ML), 2 PZAS DE HUEVOS RANCHEROS, SALSA CASERA DE TOMATE, QUESO CHIAPAS Y CREMA 1PZA DE MANZANA, PAN DULCE	1
216	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE LIMON (300 ML), POLLO EN ESTOFADO CONCOMIDA ARROZ Y TORTILLAS, 2 BOLITAS DE HELADO DE VAINILLA CON CHISPAS DE COLORES	1
217	MENÚ 7.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE NARANJA(300ML), CENA PZAS DE TACOS FRITOS, SALSA DE Jitomate, REPOLLO, CHILE, QUESO SECO, 1 TAZA DE CHICHARRIN CON SALSA, 1 PZA DE PAN DULCE	1
218	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATADESAYUNO (300ML), 1 TORTA DE COCHITO CON VERDURAS, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCAVECHE, 1 TAZA DE PIÑA CON CHAMOY, 1 PZA DE PAN.	1
219	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE FRESA CON LIMON, ALAMBRE DE RES YCOMIDA POLLO, PIMIENTO, CEBOLLA, JAMON, SALCHICHA, 1 TAZA DE FRIJOLES DE LA OLLA, 1 TAZA DE VERDURAS EN ESCABECHE, ELOTE Hervido CON MAYONESA Y SALSA	1
220	MENÚ 8.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240 ML) 1 VASO DE AGUA DE TASCALATE(300ML), CENA HAMBURGUESA DE RES, CON PAPAS A LA FRANCESA, JICAMA CON CHAMOY, 1 PZA DE PAN DULCE.	1
221	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DE LIMON CONDESAYUNO CHIA(300ML), 4 PZAS DE ENCHILADAS SUIZAS, PLATANOS FRITOS CON CREMA Y QUESO, COCTEL DE FRUTAS, 1 PZA DE PAN DULCE	1
222	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE MELON (300ML), COMIDA PUERCO EN SALSA VERDE CON ARROZ A LA JARDINERA, TORTILLAS, 2 PZAS DE DURAZNO EN ALMIBAR CON LECHERA	1
223	MENÚ 9.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE PIÑA, CHILAQUILESCENA ROJOS CON RES, 1 HUEVO ESTRELLADO, QUESO Y CREMA, 1 REBANADA DE CARLOTA, 1 PZA DE PAN DULCE	1
224	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240 ML), 1 VASO DE AGUA JAMAICA (300ML), DESAYUNO CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO AMARILLO, ENSALADA DE MANZANA, ZANAHORIA Y NUEZ CON CREMA PLÁTANO TABASCO, PAN DULCE	1
225	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA (240ML) BARBACOA DE RES, SALSACOMIDA VERDE, ENSALADA RABANO, LECHUGA, ZANAHORIA, ARROZ AMARILLO, PALETA DE HIELO CON CHAMOY	1
226	MENÚ 10.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 4 PZ TACOS AL PASTOR, SALSA VERDECENA CEBOLLA, CILANTRO Y LIMÓN. DURAZNO EN ALMIBAR CON ROMPOPE SIN ALCOHOL, CAFÉ Y PAN DULCE	1
227	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML) 1 VASO DE AGUA DE LIMON(300ML), DESAYUNO DESAYUNO: OMELETTE RELLENO DE ESPINACAS, QUESO, FRIJOLES FRITOS, 1 PAN TOSTADO CON MERMELADA, PAN DULCE.	1
228	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE TAMARINDO (300ML), PECHUGA A LACOMIDA CORDON BLUE, ENSALADA DE LECHUGA, SOPA FRIA, TORTILLA, HELADO DE FRESA.	1
229	MENÚ 11.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA(300ML), CENA PZAS DE SOPE DE ALAMBRE DE RES, SALSA VERDE, PEPINO EN RODAJAS, RABANO EN RODAJAS, 1 TAZA DE GELATINA DE MOSAICO, PAN DULCE.	1
230	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE SANDIA, DESAYUNO EMPANADAS DE MOLIDA DE RES, REPOLLO EN ESCABECHE, JICALETA CON CHAMOY.	1
231	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE JAMAICA, 2 PZAS DE POLLO CON MOLE YCOMIDA ARROZ A LA JARDINERA, 1 TAZA DE FRUTA (240 GR) NATILLA DE VAINILLA CON PASAS	1
232	MENÚ 12.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 VASO DE CAFÉ (240ML), TINGA DE POLLO CON TOTOPÓS, SALSACENA VERDE, PEPINO CON CHAMOY, PAN DULCE.	1
233	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240 ML), 1 VASO DE AGUA DE PEPINO(300ML), DESAYUNO SINCRONIZADAS DE JAMON, PICO DE GALLO, SALSA VERDE, 1 TAZA DE MELON(240GR)	1
234	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE MELON(300ML), CHAO MEIN DE POLLO Y DECOMIDA RES, CEBOLLA CURTIDA, 1 TAZA DE ARROZ, CEBOLLA CURTIDA, CHOCOBANA CON CHISPAS DE COLORES	1



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSSTECH

PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	



235	MENÚ 13.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA D CAFÉ (240GR) 1 VASO DE HORCHATA (300ML) 4 TACOS DICENA COCHITO, LECHUGA, RABANO, CEBOLLA ASADA, BOLIS DE MANGO CON CHAMOY, PAN DULCE	1
236	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO 1 TAZA DE CAFÉ (240ML), 1 VASO DE AGUA DEDESAYUNO JAMAICA(300ML), HAMBURGUESA DE RES, PAPAS FRITAS, COCTEL DE FRUTAS, PAN DULCE.	1
237	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE NARANJA (300 ML) COCHITO, 1 TAZA DICOMIDA ARROZ, 1 TAZA DE FRIJOL, BOLIS DE PIÑA CON CHAMOY	1
238	MENÚ 14.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ(240ML), 1 VASO DE AGUA DE TASCALATE, 2 PZASCENA DE BURRITO DE RES, PICO DE GALLO, SALSA VERDE, HELADO DE NUEZ, PAN DULCE	1
239	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, DESAYUNO: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) 1 VASO DE AGUA DE HORCHATA, DESAYUNO PZAS DE TOSTADAS DE CARNE MOLIDA DE RES, SALSA ROJA, REPOLLO, CREMA Y QUESO, PLÁTANO ASADO CON LECHERA Y PAN DULCE	1
240	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE PIÑA (300ML) BARBACOA DECOMIDA RES, ARROZ, SALSA VERDE, CEBOLLA ENCURTIDA, PAY DE QUESO.	1
241	MENÚ 15.- DIETA PARA PERSONAL, CENA: 1 TAZA DE CAFÉ (240ML) Y VASO DE AGUA DE HORCHATA, CENA EMPANADAS DE POLLO, REPOLLO EN ESCABECHE, SALSA ROJA, ESQUITE EN VASITO, PAN DULCE.	1
242	MENÚ 7. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: VERDURAS MIXTAS (PEPINO, JICAMA, ZANAHORIA) CON CHAMOY, COLACION 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	1
243	MENÚ 8. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: CEREAL CON LECHE Y GUINEO, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y COLACION GELATINA.	1
244	MENÚ 9. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: MIX DE VERDURAS CON QUESO PANELA, 1 VASO DE AGUA DEL DÍA Y GELATINA.	1
245	MENÚ 10. COLACIÓN, PACIENTES/PERSONAL: 2 PIEZAS DE PAN TOSTADO CON MERMELADA, 1 VASO DE COLACION LECHE CON CANELA Y GELATINA.	1
246	MENÚ 1. BLANDA, DESAYUNO: 1 TAZA DE TÉ MANZANA (240ML) 1 TAZA DE GELATINA (240GR), 1 VASO DE ATOL, DESAYUNO DE FRESA CON LECHE (240ML), 3 PZAS DE SINCRONIZADAS DE HARINA (3 TORTILLAS) CON QUESO PANELA Y POLLO (120 GR), 1/3 DE TAZA DE PICO DE GALLO, 10 PZAS DE UVAS VERDES.	1
247	MENÚ 1. BLANDA, DESAYUNO: ATOL DE FRESA, DOBLADITAS DE POLLO (2 PZS), ESPINACAS SALTEADAS, DESAYUNO GELATINA. COMIDA: ARROZ ROJO, COCIDO DE RES, PERA, AGUA DE AVENA, TORTILLA. CENA: ATOL DE VAINILLA, CHAYOTES GRATINADOS, 1 SALSA DE JITOMATE (SIN IRRITANTES NO LLEVA), GUAYABA COCIDA.	1
248	MENÚ 1. BLANDA, CENA: 1 VASO DE 240 ML DE AGUA DE AVENA, 1 TAZA DE TÉ DE MANZANILLA (240 ML) O CENA TAZA DE GELATINA (240 ML), 3 PZAS DE TOSTADAS DE SALPICON DE RES (120 GR), 1 TAZA DE CHAYOTE(240GR), 1 PZA DE MANZANA.	1
249	MENÚ 6. DIETA PARA PERSONAL, COMIDA: 1 VASO DE AGUA DE PIÑA (300ML), CHULETA DE PUERCO (2 PZAS) PASTA A LA CREMA, ENSALADA DE LECHUGA CON VERDURAS, 1 REBANADA DE FLAN NAPOLITANO.	1

	SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD - ISSTECH			 INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS 1974 - 2021
	PROCESO:	ADQUISICIONES Y CONTRATACIONES		
	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CÓDIGO	VERSIÓN	
	BASES DE LICITACIÓN	PC-DAQ-LCB_FR_03	V02	

“ANEXO M”
“ESCRITO DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD”

**SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES,
ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL
INSTITUTO DE SEGURIDAD SOCIAL DE LOS
TRABAJADORES DEL ESTADO DE CHIAPAS
(ISSTECH)
PRESENTE**

(Ciudad) _____ de ____ de 2026

El que suscribe. C. _____, en mi carácter de ____ de la empresa denominada _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que el suscrito o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas que induzcan a los servidores públicos de la Convocante, a alterar las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Así mismo, manifiesto conocer las sanciones a que me haría acreedor, en caso de incurrir en desacato, conforme a la normatividad que al respecto se haya emitido.

(Sello del licitante)

ATENTAMENTE

Nombre y firma del representante legal