

# **DOCUMENTO DE LICITACIÓN**

**INSTITUTO NACIONAL PARA LA  
ATENCIÓN A MENORES INFRACTORES (INAMI)**

## **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**No. 001-2024-INAMI**

**LOTE #1: CPI Jalteva y CPI Nuevo Jalteva**

**LOTE #2: CPI El Carmen e Intermedios**

**LOTE #3: CPI Sagrado Corazón de María**

**“CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE  
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS  
CENTROS PEDAGÓGICOS DE INTERNAMIENTO DEL  
INSTITUTO NACIONAL PARA LA ATENCIÓN A  
MENORES INFRACTORES (INAMI) PARA EL AÑO 2024”**

**Fuente de Financiamiento: Fondos Nacionales 2024**

**Tegucigalpa M.D.C. Noviembre 2023**

# INDICE

<b>SECCION I - INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES.....</b>	<b>4</b>
<b>IO-01 CONTRATANTE .....</b>	<b>4</b>
<b>IO-02 TIPO DE CONTRATO .....</b>	<b>4</b>
<b>IO-03 OBJETO DE CONTRATACION .....</b>	<b>4</b>
<b>IO-04 IDIOMA DE LAS OFERTAS.....</b>	<b>4</b>
<b>IO-05 PRESENTACIÓN DE OFERTAS .....</b>	<b>4</b>
IO-05.1 CONSORCIO.....	6
<b>IO-06 VIGENCIA DE LAS OFERTAS .....</b>	<b>6</b>
<b>IO-07 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....</b>	<b>6</b>
<b>IO-08 PLAZO DE ADJUDICACION .....</b>	<b>7</b>
<b>IO-09 DOCUMENTOS A PRESENTAR .....</b>	<b>7</b>
IO-09.1 DOCUMENTACIÓN LEGAL.....	7
IO-09.1.1 Documentos subsanables .....	7
IO-09.1.2 Documentos no subsanables .....	8
IO-09.2 INFORMACIÓN FINANCIERA .....	8
IO-9.3 INFORMACIÓN TÉCNICA.....	9
IO-09.4 INFORMACIÓN ECONÓMICA .....	9
IO-09.5 DOCUMENTO QUE DEBEN PRESENTARSE ANTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO (OFERENTE GANADOR) SEGÚN EL ARTICULO 30 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACION DEL ESTADO .....	9
<b>IO-10 ACLARACIONES DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACION .....</b>	<b>10</b>
IO-10. 1 ENMIENDAS A LOS DOCUMENTOS DE LICITACION.....	10
<b>IO-11 EVALUACION DE OFERTAS .....</b>	<b>11</b>
IO-11.1 FASE I, VERIFICACIÓN LEGAL.....	11
IO.11.2 FASE II, EVALUACIÓN FINANCIERA .....	12
IO-11.3 FASE III, EVALUACIÓN TÉCNICA .....	13
IO-11.4 FASE IV. EVALUACIÓN TÉCNICA FÍSICA:.....	13
IO-11.5 FASE V, EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	14
<b>IO-12 ERRORES U OMISIONES SUBSANABLES .....</b>	<b>14</b>
<b>IO-13 ADJUDICACION DEL CONTRATO .....</b>	<b>14</b>
<b>IO-14 NOTIFICACION DE ADJUDICACION DEL CONTRATO.....</b>	<b>14</b>
<b>IO-15 FIRMA DE CONTRATO.....</b>	<b>15</b>

<b>SECCION II - CONDICIONES DE CONTRATACION .....</b>	<b>16</b>
CC-01 ADMINISTRADOR DEL CONTRATO .....	16
CC-02 PLAZO CONTRACTUAL.....	16
CC-03 CESACIÓN DEL CONTRATO .....	16
CC-04 LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO .....	16
CC-05 PLAZO Y CANTIDADES DE ENTREGA DEL SUMINISTRO .....	17
CC-06 PROCEDIMIENTO DE RECEPCION .....	18
CC-07 GARANTÍAS .....	18
CC-07.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	19
CC-07.2 GARANTIA DE CALIDAD (NO APLICA).....	19
CC-07.3 CERTIFICADO DE GARANTÍA DE FABRICACIÓN DEL SUMINISTRO(NO APLICA) .....	19
CC-08 FORMA DE PAGO .....	19
CC-09 MULTAS .....	20
<b>SECCION III - ESPECIFICACIONES TECNICAS.....</b>	<b>21</b>
<b>SECCION IV – FORMULARIOS Y FORMATOS.....</b>	<b>35</b>

## SECCION I - INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES

### IO-01 CONTRATANTE

El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI), tiene por objeto el suministro de “CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS PEDAGÓGICOS DE INTERNAMIENTO DEL INSTITUTO NACIONAL PARA LA ATENCIÓN A MENORES INFRACTORES (INAMI) PARA EL AÑO 2024”, mediante el proceso de Licitación Pública Nacional 001-2024-INAMI.

### IO-02 TIPO DE CONTRATO

Como resultado de esta licitación se podrá otorgar un contrato de suministro, entre **El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** y el licitante ganador.

### IO-03 OBJETO DE CONTRATACION

**“CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS CENTROS PEDAGÓGICOS DE INTERNAMIENTO DEL INSTITUTO NACIONAL PARA LA ATENCIÓN A MENORES INFRACTORES (INAMI) PARA EL AÑO 2024”**

### IO-04 IDIOMA DE LAS OFERTAS

Las ofertas deberán presentarse en idioma español, incluso información complementaria como catálogos técnicos, etc. En caso de que la información complementaria esté escrita en idioma diferente al español, deberá acompañarse con la debida traducción de la Secretaría de Estado en los Despachos de Relaciones Exteriores y Cooperación.

### IO-05 PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Para fines de presentación de ofertas se establece los siguientes:

Las ofertas se presentarán en: ***En la Oficina de Secretaría General del Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI).***

Ubicada en: ***Colonia Lomas del Mayab, Calle Copán, Avenida Hibuera, Antiguo Edificio del Fondo Vial, Tegucigalpa, M.D.C.***

El día último de presentación de ofertas será: **miércoles veintisiete (27) de diciembre de 2023.**

La hora límite de presentación de ofertas será: **a las diez con treinta minutos de la mañana (10:30 a.m.) hora oficial de la República de Honduras. LAS OFERTAS QUE SE RECIBAN FUERA DE ESE PLAZO SERÁN RECHAZADAS.**

El acto público de apertura de ofertas se realizará Colonia Lomas del Mayab, Calle Copán, Avenida Hibueras, Primer Piso, Salón de Reuniones de Dirección General, Antiguo Edificio del Fondo Vial, Tegucigalpa, a partir de las **once de la mañana en punto (11:00 a.m.) hora oficial de la República de Honduras.**

Una copia del acta de apertura de ofertas será publicada en el sistema “HONDUCOMPRAS”

Los oferentes o sus representantes que deseen estar presente al momento de apertura de las ofertas deberán presentarse a la dirección anteriormente cita.

Los oferentes presentaran sus ofertas firmadas y selladas en tres (3) sobres diferentes, debidamente cerrados, rotulados en idioma español y una copia en digital la cual deberá ser remitida en USB, de acuerdo a las indicaciones siguientes:

1. **PRIMER SOBRE: OFERTA ECONÓMICA**  
Contendrá un original de Oferta Económica y será rotulado OFERTA ECONOMICA
2. **SEGUNDO SOBRE: OFERTA TÉCNICA**  
Contendrá un original de Oferta Técnica y será rotulado OFERTA TÉCNICA
3. **TERCER SOBRE: DOCUMENTACIÓN LEGAL**  
Contendrá un original de toda la documentación Legal y será rotulado DOCUMENTACIÓN LEGAL.

**Todos los sobres deberán rotularse de la siguiente manera:**

**PARTE CENTRAL:**

Atención: Máster NINFA SUYAPA FLORES CASTELLANOS  
Directora Ejecutiva  
Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)  
Tegucigalpa, M.D.C.

**ESQUINA SUPERIOR IZQUIERDA:**

Nombre completo del Oferente, Dirección completa, Números de teléfono, Correo electrónico oficial para las comunicaciones correspondientes.

**ESQUINA INFERIOR IZQUIERDA:**

**OFERTA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA No. No. 001-2024-INAMI**

**ESQUINA SUPERIOR DERECHA:**

Fecha de Apertura: la indicada en el aviso de licitación.

Hora de Apertura: once de la mañana (11:00 a.m.) hora oficial de la República de Honduras.

La parte posterior de los sobres debe estar estampada con el sello de la Empresa. Si el paquete no está rotulado ni sellado según lo solicitado, el Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI) no recibirá la oferta.

Los Oferentes no podrán presentar ofertas alternativas. Las ofertas deberán ser presentadas en Moneda Nacional (Lempiras) y estar foliadas y firmadas con media firma en todas sus hojas por el Oferente o su Representante Legal.

**El número mínimo de ofertas para no declarar desierta la Licitación será de una (1) oferta.**

### **IO-05.1 CONSORCIO**

Cada Oferente presentará una sola Oferta, ya sea individualmente o como miembro de un Consorcio. Si el Proveedor es un Consorcio, todas las partes que lo conforman deberán ser mancomunada y solidariamente responsables frente al Comprador por el cumplimiento de las disposiciones del Contrato y deberán designar a una de ellas para que actúe como representante con autoridad para comprometer al Consorcio. La composición o constitución del Consorcio no podrá ser alterada sin el previo consentimiento del Comprador.

### **IO-06 VIGENCIA DE LAS OFERTAS**

Las ofertas deberán tener una vigencia mínima de Noventa (90) días calendario. Calendarios contados a partir de la fecha de presentación de la oferta, la cual se realizará en Audiencia Pública el día y hora antes señalado.

No obstante, en casos calificados y cuando fuere estrictamente necesario, el órgano contratante podrá solicitar la ampliación del plazo a todos los proponentes, siempre que fuere antes de la fecha prevista para su vencimiento. Si se ampliare el plazo de vigencia de la oferta, deberá también ampliarse el plazo de garantía de mantenimiento de oferta.

### **IO-07 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

La oferta deberá acompañarse de una Garantía de Mantenimiento de Oferta por un valor equivalente, por lo menos, al dos por ciento (2%) del valor total de la oferta por cada lote ofertado.

Se aceptarán solamente fianzas y garantías bancarias emitidas por instituciones debidamente autorizadas, cheques certificados y bonos del Estado representativos de obligaciones de la deuda pública, que fueren emitidos de conformidad con la Ley de Crédito Público.

La garantía deberá tener una vigencia mínima de treinta (30) días adicionales, posteriores a la fecha de vencimiento de la vigencia de las ofertas.

La garantía de Mantenimiento de Oferta deberá venir en Moneda Nacional (Lempiras).

## IO-08 PLAZO DE ADJUDICACION

La adjudicación del contrato al licitante ganador se notificará dentro de los **Noventa (90)** días calendarios contados a partir de la fecha de presentación de las ofertas.

## IO-09 DOCUMENTOS A PRESENTAR

Cada oferta deberá incluir los siguientes documentos:

### IO-09.1 DOCUMENTACIÓN LEGAL

Los oferentes deberán presentar los siguientes documentos con su oferta

#### IO-09.1.1 Documentos subsanables

1. Fotocopia de la escritura de constitución de la sociedad y sus reformas debidamente inscritas en el Registro Mercantil correspondiente.
2. Fotocopia legible del poder del representante legal, que acredita que tiene las facultades suficientes para participar representar a la empresa en el proceso de licitación, debidamente inscrito en el Registro Mercantil.
3. Fotocopia del Documento Nacional de identificación (DNI) del Representante Legal.
4. Fotocopia de RTN del oferente y del Representante Legal.
5. Declaración Jurada sobre las Prohibiciones o Inhabilidades previstas en los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado.
6. Fotocopia de la Constancia de estar en trámite la certificación de Inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado, extendida por la ONCAE de acuerdo con el artículo 57 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado. **“la solicitud de inscripción deberá realizarse a más tardar el día calendario anterior a la fecha prevista para la presentación de la oferta ...”**
7. La Declaración Jurada de la empresa y de su representante legal de no estar comprendido en ninguno de los casos señalados de los artículos 36,37,38,39,40 y 41 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos.
8. Fotocopia del Permiso de Operación de la Municipalidad correspondiente, vigente.
9. Constancia de Antecedentes Penales y Policiales vigente del Representante Legal de la Empresa.
10. Registro de Beneficiarios Sistema de Administración Financiera Integrada (SIAFI).
11. Constancia de la Fiscalía Especial para la Transparencia y Combate a la Corrupción Pública (FETCOOP), donde se haga constar que la empresa ni su Representante Legal está siendo objeto de denuncias o procesos penales en su contra.

12. Fotocopia de la Licencia Sanitaria vigente emitida por la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA).
13. Constancia de no tener pendiente ninguna multa con la Secretaría de Salud (SESAL), extendida por la Gerencia Administrativa.

#### **IO-09.1.2 Documentos no subsanables**

1. Formulario de Presentación de Oferta, la cual debe presentarse de conformidad con formato que se acompaña firmado y sellado por el Representante Legal.
2. Lista de Precios, firmado y sellado por el Representante Legal de la Empresa.
3. Garantía de Mantenimiento de Oferta original.

#### **NOTA:**

- Todos los documentos que no sean originales deberán ser autenticados (**Una autentica de copias**).
- Los documentos firmados por el Representante Legal de la empresa que se anexe a la oferta deberán estar autenticados (**Una autentica de firmas**).

#### **IO-09.2 INFORMACIÓN FINANCIERA**

Documentos probatorios de acceso inmediato a dinero en efectivo por al menos **el treinta por ciento (30%)** del total de su Oferta, pueden ser evidencias de montos depositados en caja y bancos, o constancias de

1. Créditos abiertos otorgados por instituciones bancarias, nacionales o extranjeras, créditos comerciales, etc.
2. Copia autenticada del Balance General del último ejercicio fiscal inmediato anterior sellado y timbrado por el contador general.
3. Copia autenticada del Estado de Resultado del último ejercicio fiscal inmediato anterior sellado y timbrado por el contador general.
4. Autorización para que **el Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)**, pueda verificar la documentación presentada con los emisores.

### IO-9.3 INFORMACIÓN TÉCNICA

1. Tres (3) Constancias de satisfacción de los suministros prestados en otras Instituciones (públicas o privadas) de servicios similares al objeto de esta Licitación. Las constancias deberán de especificar el período, cantidad de raciones, el tipo y calidad de los servicios recibidos.
2. Listado con descripción de equipo, mobiliario y medios con los que la empresa dispone para la prestación de servicios de suministro de alimentos.
3. Listado del personal que conformará el equipo de trabajo de la empresa oferente y que estará asignado para brindar el servicio en los Centros Pedagógicos de Internamiento (Nutricionista, cocineros (as), personal de apoyo para entrega y servicio), detallando cargo y experiencia.
4. Los oferentes deberán presentar muestra en físico de los alimentos, sin costo alguno en **caso de que sea requerido por la Comisión de Evaluación.**

### IO-09.4 INFORMACIÓN ECONÓMICA

1. Formulario de la oferta, este formulario deberá ser llenado en letras y números con el precio total ofertado, solicitándose no alterar su forma.
2. Formulario de Lista de Precios: Es el detalle individual de la partida cotizada en la oferta, debidamente firmado y sellado. La omisión de cualquier dato referente a precio unitario por partida, monto y número de la licitación, así como cualquier otro aspecto sustancial que impida o límite de manera significativa el análisis, comparación u evaluación de las ofertas, será motivo de descalificación de esta según sea el caso. Si “El Oferente” no presenta el formato “Lista de Precios” se entenderá que no presentó la oferta.
3. El valor total de la oferta deberá comprender todos los impuestos correspondientes y costos asociados hasta la entrega de los bienes ofertados a **El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** en el lugar y fechas especificados en estas bases.

### IO-09.5 DOCUMENTO QUE DEBEN PRESENTARSE ANTES DE LA FIRMA DEL CONTRATO (OFERENTE GANADOR) SEGÚN EL ARTICULO 30 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACION DEL ESTADO

1. Constancia de no haber sido objeto de sanción administrativa firme en dos o más expedientes por infracciones tributarias durante los últimos cinco años emitida por el Servicio de Administración de Rentas (SAR);
2. Constancia de no haber sido objeto de resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración emitida por la Procuraduría General de la República;

3. Constancia de encontrarse al día en el pago de sus cotizaciones o contribuciones al Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS), de conformidad con lo previsto en el artículo 65 párrafo segundo, literal b) reformado de la Ley del Seguro Social.
4. Certificación de Inscripción en el Registro de proveedores y contratistas del Estado emitida por la Oficina Normativa de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras (ONCAE).

## **IO-10 ACLARACIONES DE LOS DOCUMENTOS DE LICITACION**

El ente contratante podrá realizar una reunión informativa para aclarar consultas que hayan recibido por parte de uno o más potenciales oferentes.

Datos de la Reunión:

- Lugar: Sala de Juntas del 1er piso del Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI).
- Fecha: **viernes 01 de Diciembre 2023**
- Hora: **09:30 am**
- Asistencia: Opcional

Todo aquel que haya obtenido de manera oficial los documentos de licitación y que requiera alguna aclaración sobre los mismos deberá comunicarse con **El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)**, mediante correo electrónico [secretariageneral@inami.gob.hn](mailto:secretariageneral@inami.gob.hn) o en su defecto por escrito a la dirección y contacto siguiente: **Oficinas de la Secretaría General de El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI) ubicadas en la colonia Lomas del Mayab, Calle Copán, Avenida Hibueras, Antiguo Edificio del Fondo Vial, Tegucigalpa, M.D.C.** El ente contratante responderá por escrito todas las solicitudes de aclaración, enviando copia a todos los que hayan obtenido los pliegos de condiciones, describiendo y resolviendo sus interrogantes planteadas.

Las respuestas a solicitudes de aclaración se publicarán además en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras “HONDUCOMPRAS” ([www.honducompras.gob.hn](http://www.honducompras.gob.hn)).

Para efectos de recibir aclaraciones las mismas serán admitidas antes de **05 de Diciembre del año 2023 a las 4:00 p.m.** toda aclaración recibida después de la fecha límite no se tomará en cuenta.

### **IO-10. 1 ENMIENDAS A LOS DOCUMENTOS DE LICITACION**

**El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** podrá en cualquier momento antes del vencimiento del plazo para la presentación de ofertas, enmendar los documentos mediante la emisión de una enmienda.

Toda enmienda emitida formará parte integral de los documentos y deberá ser comunicada por escrito ya sea en físico o correo electrónico a todos los que hayan obtenido los pliegos de condiciones.

Las enmiendas se publicarán además en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras “HONDUCOMPRAS” ([www.honducmpras.gob.hn](http://www.honducmpras.gob.hn)).

**El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** podrá prorrogar el plazo de presentación de ofertas a fin de dar a los posibles oferentes un plazo razonable para que pueda tomar en cuenta las enmiendas en la preparación de sus ofertas de conformidad a los cambios indicados en las mismas.

## IO-11 EVALUACION DE OFERTAS

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo a la siguiente rutina de fases acumulativas:<sup>1</sup>

### IO-11.1 FASE I, VERIFICACIÓN LEGAL

Cada uno de los aspectos a verificar será de cumplimiento obligatorio:

ASPECTO VERIFICABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
La Garantía de Mantenimiento de Oferta asegura los intereses del <b>Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)</b> (la especie de garantía es aceptable y la vigencia y el valor son suficientes ).		
La sociedad ofertante se encuentra legalmente constituida.		
Quien firma la oferta tiene la atribución legal para hacerlo.		
Copia Autenticada del Documento Nacional de identificación (DNI) del Representante Legal.		
Copia autenticada de RTN del oferente y Representante Legal.		
Declaración Jurada sobre las Prohibiciones o Inhabilidades previstas en los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado (Autenticada).		
Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado, extendida por la ONCAE. <sup>2</sup>		

<sup>1</sup> Para efecto de evaluación, sino pasa la fase legal, ya sea un documento sustancial, según lo indicado en el Pliego de Condiciones no se deberá seguir evaluando ni pasar a la siguiente fase de evaluación.

<sup>2</sup> En el caso en que el oferente presente la constancia de estar inscrito en el Registro de Proveedores, no deberá presentar copia autenticada de escritura de constitución y sus reformas debidamente inscritas y notificadas, poder del representante legal del oferente, constancia de colegiación del oferente y copia autenticada de RTN del oferente, a menos que alguno de los datos haya cambiado y no haya sido reportado a la ONCAE.

La Declaración Jurada de la empresa y de su representante legal de no estar comprendido en ninguno de los casos señalados de los artículos 36,37,38,39,40 y 41 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos.		
Fotocopia del Permiso de Operación de la Municipalidad correspondiente, vigente.		
Constancia de Antecedentes Penales y Policiales vigente del Representante Legal de la Empresa.		
Registro de Beneficiarios SIAFI		
Constancia de la Fiscalía Especial para la Transparencia y Combate a la Corrupción Pública (FETCOOP), donde se haga constar que la empresa ni su Representante Legal está siendo objeto de denuncias o procesos penales en su contra.		
Fotocopia de la Licencia Sanitaria vigente emitida por la Agencia de Regulación Sanitaria (ARSA).		
Constancia de no tener pendiente ninguna multa con la Secretaría de Salud, extendida por la Gerencia Administrativa de la SESAL.		

### IO.11.2 FASE II, EVALUACIÓN FINANCIERA

ASPECTO VERIFICABLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Demuestra acceso inmediato a dinero en efectivo por al menos <b>el treinta (30 %) del monto de la oferta que presenta.</b>		
Copia autenticada del Balance General del último ejercicio fiscal inmediato anterior sellado y timbrado por el contador general.		
Copia autenticada del Estado de Resultado del último ejercicio fiscal inmediato anterior sellado y timbrado por el contador general.		
Autoriza que <b>Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)</b> pueda verificar la documentación presentada.		

### IO-11.3 FASE III, EVALUACIÓN TÉCNICA

Evaluación Técnica en Documentos:

ASPECTO EVALUABLE EN DOCUMENTOS OFICIALES	CUMPLE	NO CUMPLE
Tres (3) Constancias de satisfacción de los suministros prestados en otras Instituciones (públicas o privadas) de servicios similares al objeto de esta Licitación. Las constancias deberán de especificar el período, cantidad de raciones, el tipo y calidad de los servicios recibidos.		
Listado con descripción de equipo, mobiliario y medios con los que la Empresa dispone para la prestación de servicios de suministro de alimentos.		
Listado del personal que conformará el equipo de trabajo de la empresa oferente y que estará asignado para brindar el servicio en los Centros Pedagógicos de Internamiento (Nutricionista, cocineros (as), personal de apoyo para entrega y servicio), detallando cargo y experiencia.		
Muestra en físico de los alimentos, sin costo alguno en <b>caso de que sea requerido por la Comisión de Evaluación.</b>		

Los aspectos técnicos que no puedan ser verificados en la documentación emitida por el Oferente, entregada en la oferta, se considerarán no cumplidos y la oferta será descalificada.

### IO-11.4 FASE IV. EVALUACIÓN TÉCNICA FÍSICA:

Conforme la particularidad del proceso, podrá realizarse una visita de campo para conocer las instalaciones físicas de los centros pedagógicos de internamiento (CPI) y demás actividades que la Comisión De Evaluación considere necesarios según sea el caso.

En relación a la muestra de alimentos en físico recibida por los oferentes, la Comisión Evaluadora podrá realizar las pruebas pertinentes.

Las pruebas serán efectuadas en presencia del Comité de Evaluación de las ofertas, bajo la veeduría técnica del **Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** y observaciones del Nutricionista en aspectos Alimentación y Dietética.

Solamente las ofertas que superen y presenten a satisfacción de la Comisión De Evaluación, las muestras, ensayos, visitas de campo y demás actividades necesarias para corroborar cada uno de los aspectos técnicos pasarán a la siguiente Fase, **las ofertas que no la superen serán descalificadas.**

### IO-11.5 FASE V, EVALUACIÓN ECONÓMICA

ASPECTO EVALUABLE EN DOCUMENTOS OFICIALES	CUMPLE	NO CUMPLE
Se realizará la revisión aritmética de las ofertas presentadas y se harán las correcciones correspondientes, según lo establece el Artículo 133 del RLCE (Formulario de Oferta).		
Se compararán los precios totales de las ofertas evaluadas y se ordenarán de la más baja evaluada a la más alta evaluada (Formulario Lista de Precios).		
Valor total de la Oferta está dentro del monto presupuestado para el proceso.		

### IO-12 ERRORES U OMISIONES SUBSANABLES

Podrán ser subsanados los defectos u omisiones contenidas en las ofertas, en cuanto no impliquen modificaciones del precio, objeto y condiciones ofrecidas.

En caso de haber discrepancia entre precio expresado en letras y en cifras serán válidos los establecidos en letras, asimismo, en caso de que se admitieran ofertas por reglón o partida y hubiere diferencia entre el precio unitario y el precio total se considerará válido el precio unitario.

La comisión de evaluación podrá corregir los errores aritméticos que se detecten durante la evaluación de las ofertas, debiendo notificar al oferente. quien deberá aceptarlas a partir de la recepción de la notificación o su oferta será descalificada.

El valor y el plazo de la Garantía de Mantenimiento de Oferta no serán subsanables de acuerdo a lo establecido en el artículo 131 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.

### IO-13 ADJUDICACION DEL CONTRATO

La adjudicación del contrato se hará por lote al oferente que, cumpliendo las condiciones de participación, incluyendo su solvencia e idoneidad para ejecutar el contrato, presente **la oferta de precio más bajo** o se considere la más económica o ventajosa y por ello mejor calificada, de acuerdo con criterios objetivos establecidos.

### IO-14 NOTIFICACION DE ADJUDICACION DEL CONTRATO

La resolución que emita el órgano responsable de la contratación adjudicando el contrato, será notificada a los oferentes y publicada, dejándose constancia en el expediente. La publicación deberá incluir como mínimo la siguiente información.

- a) El nombre de la entidad
- b) Una descripción de las mercancías o servicios incluidos en el contrato
- c) El nombre del Oferente ganador
- d) El valor de la Adjudicación

Si la adjudicación no se notifica dentro del plazo de la vigencia de las ofertas, los proponentes podrán retirar sus ofertas sin responsabilidad de su parte.

## **IO-15 FIRMA DE CONTRATO**

Se procederá a la firma del contrato dentro de los **treinta (30)** días calendario siguientes a la notificación de la adjudicación, mismo que se formalizará mediante suscripción del documento correspondiente, entre la autoridad competente y quien ostente la Representación Legal del adjudicatario.

Antes de la firma del contrato, el oferente ganador deberá dentro de los **cinco (5) días hábiles** después de recibir la notificación de adjudicación, presentar los siguientes documentos:

1. Constancia original de la Procuraduría General de la República, de no tener juicios pendientes con el Estado de Honduras.
2. Original o copia autenticada de la solvencia vigente del oferente (Sistema de Administración de Rentas).
3. Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado, extendida por la ONCAE (sólo en caso de haber presentado constancia de estar en trámite en el momento de presentar la oferta).
4. Constancia de solvencia por el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS).
5. Y otros documentos que requiera el **Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)**.

Si el oferente no acepta la adjudicación, no firma el contrato o no presenta la documentación detallada dentro del plazo establecido, por causas que le fueren imputables a él, perderá todos los derechos adquiridos en la adjudicación y dará lugar a la ejecución de la Garantía de mantenimiento de la oferta. Se procederá a adjudicar el contrato al ofertante que haya presentado la segunda mejor oferta evaluada, la más baja y ventajosa; y así sucesivamente.

### **CC-01 ADMINISTRADOR DEL CONTRATO**

El **Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)** nombrará un Administrador del Contrato, quien será responsable de verificar la buena marcha y cumplimiento de las obligaciones contractuales, que entre sus funciones tendrá las siguientes:

1. Emitir la Orden de Inicio;
2. Dar seguimiento a las entregas parciales y final;
3. Emitir las actas de recepción parcial y final;
4. Documentar cualquier incumplimiento del Contratista.
5. **El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI)**, contará con un Comité de Alimentos juramentado por la Máxima Autoridad, mismo que estará integrado por: Un representante del área Legal, el Comprador Público Certificado, un representante de la Gerencia Administrativa y un profesional Nutricionista.

### **CC-02 PLAZO CONTRACTUAL**

El contrato estará vigente desde su otorgamiento hasta **el treinta y uno (31) de diciembre del año dos mil veinticuatro (2024)**.

### **CC-03 CESACIÓN DEL CONTRATO**

El contrato cesará en sus efectos, por la expiración del plazo contractual o por el cumplimiento del suministro.

### **CC-04 LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO**

La entrega del suministro se hará en: Los servicios de alimentación serán entregados en la cocina de cada **Centro Pedagógico de Internamiento**, donde se prepararán los alimentos:

<b>Lote</b>	<b>Lugar de Entrega</b>	<b>Ubicación</b>
1	CPI Jalteva y CPI Nuevo Jalteva	Aldea El Tablón, municipio de Cedros, departamento de Francisco Morazán
2	CPI El Carmen e Intermedios	Aldea El Carmen, municipio de San Pedro Sula, departamento de Cortés
3	CPI Sagrado Corazón de María	Colonia 21 de octubre, Tegucigalpa, M.D.C., departamento de Francisco Morazán

## CC-05 PLAZO Y CANTIDADES DE ENTREGA DEL SUMINISTRO

### Cantidades de entrega servicio por lotes:

El requerimiento del servicio se establecerá en base a lotes, que está asignado por cada uno de los Centros Pedagógicos de Internamiento del **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)** a nivel nacional.

#### LOTE #1 (CPI Jalteva y Nuevo Jalteva)

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI JALTEVA (NUEVO Y ANTIGUO JALTEVA, CEDROS, FRANCISCO MORAZAN)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	47,815	43,070	34,675	34,675
<b>Promedio</b>	<b>73,000</b>	<b>61,320</b>	<b>51,830</b>	<b>51,830</b>
<b>Máximos</b>	100,740	86,140	71,905	71,905

#### LOTE #2 (CPI El Carmen e Intermedios)

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI EL CARMEN Y CENTRO INTERMEDIO (ALDEA EL CARMEN, SAN PEDRO SULA, CORTES)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	14,965	12,410	14,965	14,965
<b>Promedio</b>	<b>22,995</b>	<b>17,520</b>	<b>22,995</b>	<b>22,995</b>
<b>Máximos</b>	31,755	24,820	31,755	31,755

**LOTE #3 (CPI Sagrado Corazón de María)**

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI SAGRADO CORAZON DE MARIA (COLONIA 21 DE OCTUBRE, TEGUCIGALPA, M.D.C. FCO. MORAZAN)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	8,760	8,030	8,760	8,760
<b>Promedio</b>	<b>13,870</b>	<b>11,680</b>	<b>13,870</b>	<b>13,870</b>
<b>Máximos</b>	18,980	16,060	18,980	18,980

El Oferente deberá presentar sus ofertas en base a la **estimación de raciones de alimentos promedio**.

En los casos que se requiera realizar variaciones para aumentar o disminuir la cantidad de raciones de alimentos a entregar, el Administrador de cada Centro Pedagógico de Internamiento deberá notificar de la necesidad respectiva al proveedor.

**CC-06 PROCEDIMIENTO DE RECEPCION**

Para las entregas del suministro, el contratista deberá coordinarse con el Administrador del contrato, para programar el día y la hora de la recepción.

**CC-07 GARANTÍAS**

Se aceptarán solamente fianzas y garantías bancarias emitidas por instituciones debidamente autorizadas, cheques certificados y bonos del Estado representativos de obligaciones de la deuda pública, que fueren emitidos de conformidad con la Ley de Crédito Público.

### **CC-07.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

1. El proveedor deberá presentar la Garantía de Cumplimiento de contrato al momento de suscribir el mismo.
2. La Garantía de Cumplimiento del contrato deberá ser presentada en original.
3. Valor: La garantía de cumplimiento del contrato deberá ser al menos, por el valor equivalente al **quince por ciento (15%)** de monto contractual.
4. Vigencia: La garantía de cumplimiento del contrato deberá estar vigente hasta al menos **treinta (30) días** posteriores a la fecha de vencimiento de la vigencia del contrato.

Esta garantía se incrementará en la misma proporción en que el valor del contrato llegase a aumentar.

### **CC-07.2 GARANTIA DE CALIDAD (NO APLICA)**

1. Plazo de presentación: *[insertar número de días]* días hábiles después de la recepción final del suministro.
2. Valor: La garantía de calidad sustituirá la garantía de cumplimiento del contrato cuyo monto será equivalente al cinco por ciento (5%) de monto contractual.
3. Vigencia: *[insertar el plazo de la vigencia de la garantía de buen suministro] contado a partir de la recepción final.*

### **CC-07.3 CERTIFICADO DE GARANTÍA DE FABRICACIÓN DEL SUMINISTRO (NO APLICA)**

1. Plazo de presentación: **[insertar número de días]** días hábiles después de cada recepción parcial del suministro a satisfacción.
2. Objeto: responder por reclamos por desperfectos de fábrica.
3. Vigencia: **[insertar el plazo de la vigencia de la garantía de buen suministro]**
4. contado a partir de la recepción final.

### **CC-08 FORMA DE PAGO**

El Instituto Nacional para la Atención a Menores Infractores (INAMI) pagará en un plazo de treinta (30) días calendario contados a partir de la recepción satisfactoria de los documentos de cobro, en concepto de las cantidades de Alimentos Suministrados a los Jóvenes Internos y Servidores Públicos que laboran en jornadas extraordinarias en cada uno de los Centro Pedagógico de Internamiento, entregados por el proveedor y debidamente recibidos a satisfacción.

## **CC-09 MULTAS**

Cuando el contratista incurriere en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, se le impondrá el pago de una multa por cada día de retraso, de conformidad lo establecido en las vigentes Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República del año fiscal vigente, junto con cualquiera otra que fuera aplicable en base al Decreto N. 55-2002 Reglamento de la ley de contratación del Estado y el Decreto N.74-2001 Ley de Contratación del Estado

**1. Cantidades de entrega de suministro por lotes:**

El requerimiento del servicio se establecerá en base a lotes, que está asignado por cada uno de los Centros Pedagógicos de Internamiento del **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)** a nivel nacional.

**LOTE #1 (CPI Jalteva y Nuevo Jalteva)**

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI JALTEVA (NUEVO Y ANTIGUO JALTEVA, CEDROS, FRANCISCO MORAZAN)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	47,815	43,070	34,675	34,675
<b>Promedio</b>	<b>73,000</b>	<b>61,320</b>	<b>51,830</b>	<b>51,830</b>
<b>Máximos</b>	100,740	86,140	71,905	71,905

**LOTE #2 (CPI El Carmen e Intermedios)**

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI EL CARMEN Y CENTRO INTERMEDIO (ALDEA EL CARMEN, SAN PEDRO SULA, CORTES)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	14,965	12,410	14,965	14,965
<b>Promedio</b>	<b>22,995</b>	<b>17,520</b>	<b>22,995</b>	<b>22,995</b>
<b>Máximos</b>	31,755	24,820	31,755	31,755

**LOTE #3 (CPI Sagrado Corazón de María)**

A continuación, se presentan las cantidades que el oferente deberá tomar en consideración para la prestación del servicio:

<b>CPI SAGRADO CORAZON DE MARIA (COLONIA 21 DE OCTUBRE, TEGUCIGALPA, M.D.C. FCO. MORAZAN)</b>				
<b>Estimación de Raciones de Alimentos</b>	<b>Cantidad de Desayunos</b>	<b>Cantidad de Merienda</b>	<b>Cantidad de Almuerzo</b>	<b>Cantidad de Cenas</b>
<b>Mínimos</b>	8,760	8,030	8,760	8,760
<b>Promedio</b>	13,870	11,680	13,870	13,870
<b>Máximos</b>	18,980	16,060	18,980	18,980

El Oferente deberá presentar sus ofertas en base a la **estimación de raciones de alimentos promedio**.

En los casos que se requiera realizar variaciones para aumentar o disminuir la cantidad de raciones de alimentos a entregar, el Administrador de cada Centro Pedagógico de Internamiento deberá notificar de la necesidad respectiva al proveedor.

**2. Preparación de Alimentos:**

**A. CONFORMACION DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS**

Debido a que en los Centros Pedagógicos de Internamiento en su mayoría se encuentra población adolescente que poseen requerimientos nutricionales específicos para esta etapa de la vida, es que se sugiere una división de acuerdo a las etapas de vida encontradas en los Centros:

- Adolescentes: 12 – 18 años
- Adulto Joven: 18 – 22 años

**B.** El servicio de alimentación incluirá tres (3) comidas diarias (Desayuno, Almuerzo y Cena) y dos (2) meriendas. Se requiere la totalidad del servicio los trescientos sesenta y cinco (365) días del año teniéndose en cuenta la calidad alimentaria.

- C. Se deberán cubrir las necesidades calóricas totales de cada joven, las cuales serán siempre de 2.500 cal/día, necesidades que permanentemente se coordinarán con el profesional Nutricionista designado por **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)**
- D. Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de diez (10) diferentes menús. Con la finalidad de evitar la monotonía alimentaria y asegurar una correcta variedad de los alimentos ofrecidos para conseguir un correcto aporte de nutrientes esenciales para los jóvenes.
- E. El patrón de las comidas debe constar de; acompañamiento en base a cereales (arroz, pastas, pan, tortillas de maíz/harina, etc.), ensalada o preparación en base a vegetales y su porción de proteína (huevo, pollo, res, cerdo, pescado, etc.), asegurando que sea balanceada y variada.
- F. El patrón de las meriendas debe constar de: leche (leche entera, yogurt,), porción de fruta (banano, sandía, manzana,) y su porción de cereal (arroz, avena, granola, galleta de avena) asegurando aporte de vitaminas, minerales y fibra.
- G. No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto en la preparación de postres tipo: arroz con leche, maicena, gelatinas, hasta un máximo de 1 día (24 horas) antes de su servicio.
- H. Evitar alimentos sobrantes (alimentos preparados sin servir en el plato); desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria reutilizar, recalentar y mezclar los sobrantes de comidas en nuevas preparaciones para servirlo a los jóvenes.
- I. El proveedor se compromete a que los alimentos ofrecidos siempre serán frescos (frutas, verduras, legumbre, carnes, lácteos), los cuales contienen nutrientes esenciales para la salud, no llevan conservantes ni aditivos artificiales.
- J. Disminuir lo más posible uso de productos procesados, debido a que contienen una gran cantidad de aditivos artificiales, azúcares, sodio, grasas, conservantes y otros componentes no saludables, como ser: salsas de sobre, sopas de sobre, consomés, cubitos, etc. debido a que son poco nutritivos y pueden tener un impacto negativo en la salud a largo plazo si se consumen en exceso.
- K. Cuando se requiera, el proveedor adjudicado se compromete a la elaboración de menús especializados, en los casos de jóvenes que padecieran de alguna patología.
- L. Incluir suplementos alimenticios como ser: Incaparina, Ensure, etc. a los jóvenes identificados con déficit nutricional, con la finalidad de mejorar el estado nutricional.
- M. Implementar “comidas especiales” en días festivos de acuerdo al evento (celebración de cumpleaños, Día del Niño, Navidad, Año Nuevo entre otros)

- N. Se recomienda que el proveedor adjudicado del servicio de alimentación fortalezca la infraestructura y equipamiento, para dar lugar a un funcionamiento adecuado, que brinde un servicio de calidad a la población objetivo del programa.
- O. Incorporar procesos de capacitación continua (administrativa, buenas prácticas e higiene y salubridad, entre otros) para el personal responsable del servicio, en aras de contribuir al fortalecimiento de capacidades y de talento humano.
- P. La calidad de los alimentos deberá ser óptima y de acuerdo a las especificaciones realizadas por el profesional Nutricionista designado por **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)**.
- Q. Mantener la inocuidad alimentaria a lo largo de todo el proceso de preparación, manipulación y transporte de los insumos, con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de los alimentos ofrecidos a los jóvenes, a fin de evitar problemas de salud.
- R. Se prohíbe al proveedor: a) Almacenar y transportar alimentos, bebidas y sus materias primas junto a sustancias peligrosas. b) Almacenar y transportar alimentos, bebidas y sus materias primas alterados, contaminados, adulterados, falsificados o vencidos junto con otros que sean aptos para el consumo humano.
- S. Los planes nutricionales para los jóvenes se dividen en: menú “A” y menú “B”, que serán las bases que el Oferente tomará en consideración para presentar sus propuestas, según se muestra de manera detallada a continuación:

## PLAN NUTRICIONAL MENU A

SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Sándwich de Huevo</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 2 rebanadas de pan molde + 2 unidades de huevo + 2 rebanadas de queso + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate.	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + 2 rebanadas de tomate + 1/2 taza de frijoles y 1/3 taza de arroz + 2 unidades de tortilla	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  3 unidades de panqueque + 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate + 1/2 plátano cocido	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + 2 rebanadas de tomate + 1/2 taza de frijoles + 1/4 taza de arroz + 2 unidades de tortilla de maíz.	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Pechuga de Pollo a la Plancha, Arroz, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pechuga de pollo + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, 1/4 taza de zanahoria rallada, 1/4 taza de pepino)	<b>Platillo: Sopa de Tortilla</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo + 4 onzas de pollo deshebrado + 2 tortillas de maíz en tiritas fritas + 1/3 taza de arroz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Camarones al Ajillo, Pure de Papa, Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de camarones + 1/2 taza de pure de papa + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Espaguetis con Albóndigas, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de tajo molido de res en forma de albóndiga + 1/2 taza de espaguetis cocidos + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, 1/4 taza de zanahoria rallada, 1/4 taza de pepino)	<b>Platillo: Sopa de frijoles con carne</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + 1/2 taza de frijoles + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Carne de Res, Casamiento, Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de carne de res + 1/3 taza de arroz blanco + 1/2 taza de frijol cocido + 1 taza de verduras (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Hamburguesa de pollo, Papas Fritas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 pieza de pan para hamburguesa + 4 onzas de pollo + 1 rebanada de queso + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 1/2 taza de papas fritas + 1 cucharada de salsa de tomate
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 unidad de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja
CENA	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 cucharadas de mantequilla + 1 cucharada de mantequilla + 1/2 taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + 1/2 plátano cocido	<b>Platillo: Enchiladas de Carne Molida</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de enchiladas:</u> 3 tortillas de maíz fritas + 1 unidad de huevo cocido + 90 gr de carne molida + 1 taza de repollo + 1/3 pieza de aguacate picado	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 1/2 taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Tortillas con Quesillo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tortillas con quesillo:</u> 2 cucharadas de quesillo + 2 cucharadas de frijoles dentro + 2 cucharadas de chimol	<b>Platillo: Hot Dog</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 unidades de hotdog:</u> 2 piezas de pan para hotdog + 2 salchichas de pollo + 1 taza de ensalada de repollo + 2 cucharaditas de mayonesa + 2 cucharaditas de salsa de tomate.	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de habichuelas + 30 gr de cuajada + 1/2 taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + 1/2 plátano frito	<b>Platillo: Sándwich de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanadas de jamón + 1 rebanadas de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich

## PLAN NUTRICIONAL MENU A

SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de panqueque:</u> 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de baleadas:</u> 1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + ¼ taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Sándwich de Pollo</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 4 rebanadas de pan molde + 4 onzas de pollo desmenuzado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharaditas de aderezo para sándwich.	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta con + 2 cucharadas de habichuelas + 30 gr de queso fresco + 2 rebanadas de jamón + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate + 1/3 taza de frijoles	<b>Platillo: Carachas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>4 unidades de catrachas:</u> 4 tortillas de maíz + ¼ taza de frijoles molidos, 4 cucharadas de queso rallado +	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de tomate picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Arroz con Leche</b> 1 taza de leche entera + 1/3 taza de arroz + 1 cucharadita de azúcar + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ¼ taza de fresas	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ¼ taza de fresas	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Arroz con Leche</b> 1 taza de leche entera + 1/3 taza de arroz + 1 cucharadita de azúcar + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ¼ taza de fresas
ALMUERZO	<b>Platillo: Pechuga de Pollo a la Plancha, Puré de Papa, Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pechuga de pollo + ½ taza de puré de papa + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/4 taza de brócoli + ¼ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Albóndigas, Arroz, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 unidades de albóndiga de res, 1/3 taza de arroz con vegetales, 2 tortillas de maíz, 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Sopa de Res</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de res + 4 onzas de carne de res + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (zanahoria, patate, elote)	<b>Platillo: Mamaron, tortilla, ensalada</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 taza de marmalón + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Pollo Frito, Tajadas, Ensalada de Repollo y Zanahoria</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 pieza de pollo frito + 1 taza de tajadas + 1 taza de ensalada de repollo	<b>Platillo: Sopa de frijoles</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + ½ taza de frijoles cocidos + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Filete de Pescado, pure de papa, vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b> Filete de pescado al vapor + ½ taza de papas sazonadas + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/4 taza de brócoli + ¼ taza de zanahoria)
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de sandía picada	<b>Platillo: Maicena</b> 1 vaso de maicena + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de melón picado	<b>Platillo: Maicena</b> 1 vaso de maicena + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de sandía picada
CENA	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Sándwich de jamón y queso</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich	<b>Platillo: Tostadas de pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tostadas de pollo:</u> 3 unidades de tortillas de maíz + 120 gr de pollo desmenuzado + 1 taza de chimol + 3 cucharadas de salsa de aguacate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de baleadas:</u> 1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Gringas de pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 unidades de gringas:</u> 2 unidades de tortilla de harina + 60 gr de quesillo + 90 gr de pollo desmenuzado + ½ taza de encurtido + 3 cucharadas de guacamole	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + ¼ taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.

## PLAN NUTRICIONAL MENU A

SEMANA 3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de tomate picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Sándwich de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanadas de jamón + 1 rebanadas de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich	<b>Platillo: Burrita</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  4 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles molidos + 1 unidad de huevo picado + 2 cucharada de queso rallado + 1/3 pieza de aguacate + ½ plátano.	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de panqueque:</u> 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel	<b>Platillo: Pan con Frijoles</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de pan con frijoles:</u> 1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de queso rallado + 1 cucharada de mantequilla + 1/3 taza de frijoles + 3 pan blancos + 1 cucharada de tomate para el huevo + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de habichuelas + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Sopa de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de pollo + 1 pieza de pollo + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas + 1 taza de vegetales. (1/4 taza de zanahoria, ¼ taza de patate, elote)	<b>Platillo: Salpicón, Arroz y Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de lomo de res + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli + ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Albóndigas de Pollo, Pure de Papa y Ensalada verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 unidades de albóndigas + ½ taza de pure de papa + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de pepino + ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Filete de Pescado, Arroz y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  Filete de pescado + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli + ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Sopa de Frijoles</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + ½ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Pollo Guisado, Arroz y Ensalada verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  Pollo guisado + 1 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de pepino + ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Espaguetis Rojos, Huevo, Ensalada verde</b> <b>Bebida Refresco Natural:</b>  ½ taza de espaguetis + 1 huevo duro + 2 cucharadas de queso rallado + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de pepino + ¼ taza de tomate)
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de sandía picada	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de melón picado	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de sandía picada
CENA	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de baleadas:</u> 1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + ¼ taza de frijoles + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Tacos Mexicanos</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de tacos:</u> 3 unidades de tortillas de maíz + 4 onzas de carne de res + 1 taza de chimol + 3 cucharadas de guacamole	<b>Platillo: Catrachas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>4 unidades de catrachas:</u> 4 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles molidos + 4 cucharadas de queso rallado	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + ¼ taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Tortillas con Quesillo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tortillas con quesoillo</u> <u>Por tortilla:</u> 2 cucharadas de quesoillo + 2 cucharadas de frijoles dentro+ 2 cucharadas de chimol	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.

## PLAN NUTRICIONAL MENU A

SEMANA 4	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 2 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate + ½ pieza de plátano cocido	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de panqueque:</u> 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 2 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Baleada</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>3 unidades de baleadas:</u> 1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Sándwich de Pollo</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 4 rebanadas de pan molde + 120 gr de pollo desmenuzado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharaditas de aderezo para sándwich.	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de tomate picado + 30 gr de cuajada + 2 rebanadas de jamón + 1 taza de casamiento + 2 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Burrita</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  4 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles molidos + 1 unidad de huevo picado + 2 cucharadas de queso rallado + 1/3 pieza de aguacate + ½ plátano frito
MERIENDA	<b>Platillo: Arroz con Leche</b> 1 taza de leche + 1/3 taza de arroz + 1 cucharadita de azúcar + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Arroz con Leche</b> 1 taza de leche + 1/3 taza de arroz + 1 cucharadita de azúcar + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano
ALMUERZO	<b>Platillo: Arroz con Pollo, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de arroz con pollo + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de zanahoria + ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Sopa de Frijoles</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + ½ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Picadillo, Arroz, Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de carne molida de res + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli + ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Pechuga de Pollo a la plancha, Ensalada de Papa, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pechuga de pollo + ½ taza de ensalada de papa + 2 tortillas + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de zanahoria + ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Hamburguesa, Papas Fritas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 pan de hamburguesa + 4 onzas de carne de res + 1 rebanadas de queso + 2 hojas de lechuga + rebanadas de tomate + ½ taza de papas fritas	<b>Platillo: Chop Suey de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pollo desmenuzado + 2 tazas fideos, 1 taza de vegetales (brócoli, zanahoria, patate)	<b>Platillo: Sopa de Res</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de res + 4 onzas de carne de res + ¼ taza de arroz + 2 tortillas + 1 taza de vegetales (zanahoria, patate, elote,)
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de Fruta</b> 1 taza de sandía picada	<b>Platillo: Maicena</b> 1 vaso de maicena + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de Fruta</b> 1 taza de melón picado	<b>Platillo: Maicena</b> 1 vaso de maicena + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de Fruta</b> 1 taza de sandía picada
CENA	<b>Platillo: Tacos de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  3 unidades de tacos 120 gr de pollo deshebrado + 1 cucharadas de queso rallado + 3 cucharadas de salsa de tomate natural + 1/2 taza de repollo con ¼ taza de chimol	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Sándwich de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanadas de jamón + 1 rebanadas de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta con + 2 cucharadas de zanahoria rallada + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + ¼ taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Torta de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pollo desmenuzado + 2 unidades de pan blanco + 2 hoja de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharaditas de aderezo para sándwich	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta + 2 rebanadas de jamón + 1 rebanada de queso fresco + 3 tortillas de maíz + ¼ taza de frijoles + 1/3 pieza de aguacate + ¼ taza de encurtido.	<b>Platillo: Burrito</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 burritos:</u> 2 tortillas de harina + 2 onzas de carne + 1 onza de queso + ½ taza de chimol + ½ taza de frijoles cocidos

## PLAN NUTRICIONAL MENU B

SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Sándwich de Huevo</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 2 rebanadas de pan molde + 2 unidades de huevo + 2 rebanadas de queso + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate.	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + 2 rebanadas de tomate + 1/2 taza de frijoles y 1/3 taza de arroz + 2 unidades de tortilla	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  3 unidades de panqueque + 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate + ½ plátano cocido	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + 2 rebanadas de tomate + ½ taza de frijoles + ¼ taza de arroz + 2 unidades de tortilla de maíz.	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Pechuga de Pollo a la Plancha, Arroz, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pechuga de pollo + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)	<b>Platillo: Sopa de Tortilla</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo + 4 onzas de pollo deshebrado + 2 tortillas de maíz en tiritas fritas + 1/3 taza de arroz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Camarones al Ajillo, Pure de Papa, Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de camarones + ½ taza de pure de papa + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Espaguetis con Albóndigas, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de tajo molido de res en forma de albóndiga + ½ taza de espaguetis cocidos + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)	<b>Platillo: Sopa de frijoles con carne</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + ½ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Carne de Res, Casamiento, Verduras</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de carne de res + 1/3 taza de arroz blanco + ½ taza de frijol cocido + 1 taza de verduras (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Hamburguesa de pollo, Papas Fritas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 pieza de pan para hamburguesa + 4 onzas de pollo + 1 rebanada de queso + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + ½ taza de papas fritas + 1 cucharada de salsa de tomate
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 unidad de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja
CENA	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 2 cucharadas de mantequilla + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + ½ plátano cocido	<b>Platillo: Enchiladas de Carne Molida</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de enchiladas:</u> 3 tortillas de maíz fritas + 1 unidad de huevo cocido + 90 gr de carne molida + 1 taza de repollo + 1/3 pieza de aguacate picado	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + ½ taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Tortillas con Quesillo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tortillas con quesillo:</u> 2 cucharadas de quesillo + 2 cucharadas de frijoles dentro + 2 cucharadas de chimol	<b>Platillo: Hot Dog</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 unidades de hotdog:</u> 2 piezas de pan para hotdog + 2 salchichas de pollo + 1 taza de ensalada de repollo + 2 cucharaditas de mayonesa + 2 cucharaditas de salsa de tomate.	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con + 2 cucharadas de habichuelas + 30 gr de cuajada + ½ taza de frijoles cocidos + 3 tortillas de maíz + ½ plátano frito	<b>Platillo: Sándwich de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanadas de jamón + 1 rebanadas de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich

## PLAN NUTRICIONAL MENU B

SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Huevos Rancheros</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  2 unidades de huevo estrellado en una base de sofrito natural + 1 onza de cuajada + 3 unidades de tortilla + 1/3 de frijoles molidos	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 2 cucharadas de mantequilla + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate + ½ pieza de plátano	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  3 unidades de panqueque + 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Pan con frijoles</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de queso rallado + 1 cucharada de mantequilla + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 pan blancos + 1 cucharada de tomate para el huevo + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Chuleta, Tostones de Plátano, Chimol</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de chuleta de cerdo + ½ pieza de plátano en forma de tostón + 1 taza de chimol	<b>Platillo: Sopa de Albóndigas de res</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo + 4 onzas de tajo de res en forma de albóndigas + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales	<b>Platillo: Fajitas de Pollo, Arroz, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de fajitas de pollo + ¼ taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)	<b>Platillo: Pollo Guisado, Tornillitos, Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pollo + ½ taza de ensalada de tornillitos + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli, ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Sopa de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de pollo + 1 pieza de pollo + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas + 1 taza de vegetales. (1/4 taza de zanahoria, ¼ taza de patate, elote)	<b>Platillo: Pincho de Cerdo, Casamiento, Chimol</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de lomo de cerdo + ½ taza de frijoles cocidos + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + ½ taza de chimol	<b>Platillo: Filete de Pescado, Arroz, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de filete de pescado + ¼ taza de arroz amarillo + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de Sandía picada	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de melón picado	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b> 1 taza de sandía picada
CENA	<b>Platillo: Tostadas de pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tostadas de pollo:</u> 3 unidades de tortillas de maíz + 120 gr de pollo desmenuzado + 1 taza de chimol + 3 cucharadas de salsa de aguacate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano cocido	<b>Platillo: Pastelitos de Carne Molida, Ensalada de Repollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>4 pastelitos de carne:</u> 2 onzas de carne molida con verduras (zanahoria y papa) + 1 taza de ensalada de repollo + 2 cucharadas de salsa de tomate	<b>Platillo: Sándwich de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 4 rebanadas de pan molde + 120 gr de pollo desmenuzado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharaditas de aderezo para sándwich.	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo en torta con zanahoria rallada + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano cocido

### PLAN NUTRICIONAL MENU B

SEMANA 3	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + ¼ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz + 2 unidades de tortilla	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  3 unidades de panqueque + 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Omelett de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo en torta relleno de: 1 rebanada de jamón + 1 rebanada de queso + ¼ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz + 2 unidades de tortilla	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado con salchicha de pollo + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Burrito</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  <u>2 burritos:</u> 2 tortillas de harina + 2 onzas de carne + 1 onza de queso + ½ taza de chimol + ½ taza de frijoles cocidos
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Atol de maicena</b>  1 vaso de atol (250 ml) + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b>  1 taza de yogurt + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Licuado de Fruta</b>  1 taza de leche entera + 1 cucharada de avena en hojuelas + 1 porción de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Espaguetis con Pollo, Ensalada verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de pollo + ½ taza de espaguetis en salsa roja + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)	<b>Platillo: Fajitas de Res, Arroz y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de fajitas de res + 1/3 taza de arroz con zanahoria + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Sopa de Frijoles</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de frijoles + 4 onzas de carne de cerdo + ½ taza de frijoles + 1/3 taza de arroz blanco + 2 tortillas de maíz + 1 taza de verduras.	<b>Platillo: Filete de Pescado, Tornillitos y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de filete de pescado + ½ taza de tornillitos + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Picadillo, Pure de Papa y Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de tajo de res molido + ½ taza de pure de papa + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada (1/2 taza de lechuga, ¼ taza de zanahoria rallada, ¼ taza de pepino)	<b>Platillo: Albóndigas de Pollo, Arroz y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de tajo de res molido en forma de albóndigas + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli, ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Sopa de Tortilla</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo + 4 onzas de pollo deshebrado + 2 tortillas de maíz en tiritas fritas + 1/3 taza de arroz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 unidad de naranja	<b>Platillo: Tutti Fruti</b>  1 taza de tutti frutii (banano, sandía, piña)	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de naranja
CENA	<b>Platillo: Sándwich de Jamón y Queso</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>Por sándwich:</u> 1 rebanadas de jamón + 1 rebanadas de queso + 2 rebanadas de pan molde tostado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanas de tomate + 2 cucharadas de mayonesa o aderezo para sándwich	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito	<b>Platillo: Tortillas con Quesillo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tortillas con quesillo:</u> 2 cucharadas de queso + 2 cucharadas de frijoles dentro + 2 cucharadas de chimol	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 2 cucharadas de mantequilla + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano cocido	<b>Platillo: Enchiladas de Carne Molida</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 unidades de enchiladas:</u> 3 tortillas de maíz fritas + 1 unidad de huevo cocido + 90 gr de carne molida + 1 taza de repollo + 1/3 pieza de aguacate picado	<b>Platillo: Carachas</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>4 unidades de catrachas:</u> 4 tortillas de maíz + 1/3 taza de frijoles molidos, 4 cucharadas de queso rallado	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito

SEMANA 4	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO	<b>Platillo: Panqueques</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  3 unidades de panqueque + 2 cucharadas de mantequilla + 2 cucharadas de miel + 1 porción de fruta	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Pan con Frijoles</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de queso rallado + 1 cucharada de mantequilla + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 pan blancos + 1 cucharada de tomate para el huevo + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Huevos Rancheros</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  2 unidades de huevo estrellado en una base de sofrito natural + 1 onza de cuajada + 3 unidades de tortilla + 1/3 taza de frijoles molidos	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Desayuno Tradicional</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 30 gr de queso fresco + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 unidades de tortilla de maíz + 1/3 pieza de aguacate
MERIENDA	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta	<b>Platillo: Licuado</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de granola + ½ banano	<b>Platillo: Osmil</b> 1 taza de leche entera + 1 cucharadita de azúcar + ½ taza de avena en hojuelas + ½ banano + 1 galleta de avena	<b>Platillo: Yogurt</b> 1 taza de yogurt + ½ taza de fruta
ALMUERZO	<b>Platillo: Arroz con pollo, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de arroz con pollo + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde (1/2 taza de lechuga + ¼ taza de zanahoria + ¼ taza de tomate)	<b>Platillo: Pollo Frito, Tajadas, Ensalada de Repollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 pieza de pollo frito + ½ taza de tajadas + 1 taza de ensalada de repollo	<b>Platillo: Sopa de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de pollo + 1 pieza de pollo + 1/3 taza de arroz + 3 tortillas + 1 taza de vegetales. (1/4 taza de zanahoria, ¼ taza de patate, elote)	<b>Platillo: Camarones, Arroz y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de camarones + 1/3 taza de arroz con maíz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de brócoli, ½ taza de zanahoria)	<b>Platillo: Estofado de Res, Papas Sazonadas, Ensalada Verde</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de estofado de res + ½ papa sazonada + 2 tortillas de maíz + 1 taza de ensalada verde	<b>Platillo: Lomo de Cerdo Agridulce, Arroz y Vegetales</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  4 onzas de lomo de cerdo + 1/3 taza de arroz + 2 tortillas de maíz + 1 taza de vegetales (1/2 taza de remolacha)	<b>Platillo: Sopa de Res</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  2 tazas de caldo de res + 4 onzas de carne de res + ¼ taza de arroz + 3 tortillas + 1 taza de vegetales (zanahoria, patate, elote)
MERIENDA	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de Sandía picada	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de melón picado	<b>Platillo: Gelatina</b> 1 vaso de gelatina 1 porción de fruta de temporada	<b>Platillo: Paleta de Fruta a Base de Agua</b> 1 unidad de paleta de fruta	<b>Platillo: Porción de fruta</b>  1 taza de sandía picada
CENA	<b>Platillo: Baleadas</b> <b>Bebida: 1 taza de Café</b>  1 unidad de huevo picado + 1 cucharada de mantequilla + 1 cucharada de queso rallado + 1/3 taza de frijoles molidos + 3 tortillas de harina + ¼ taza de encurtido + 1/3 pieza de aguacate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito	<b>Platillo: Pastelitos de Carne Molida, Ensalada de Repollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>4 pastelitos de carne:</u> 2 onzas de carne molida con verduras (zanahoria y papa) + 1 taza de ensalada de repollo + 2 cucharadas de salsa de tomate	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito	<b>Platillo: Tostadas de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>3 tostadas de pollo:</u> 3 unidades de tortillas de maíz + 120 gr de pollo desmenuzado + 1 taza de chimol + 3 cucharadas de salsa de aguacate	<b>Platillo: Sándwich de Pollo</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  <u>2 unidades de sándwich:</u> 4 rebanadas de pan molde + 120 gr de pollo desmenuzado + 2 hojas de lechuga + 2 rebanadas de tomate + 2 cucharaditas de aderezo para sándwich.	<b>Platillo: Cena Tradicional</b> <b>Bebida: Refresco Natural</b>  1 unidad de huevo picado con tomate picado + 30 gr de cuajada + 1 cucharada de mantequilla + ½ taza de frijoles cocidos + 2 tortillas de maíz + ½ plátano frito

### 3. Entrega de muestras:

Con el objetivo de brindar los mejores bienes y servicios en los Centros Pedagógicos de Internamiento, se establece que los oferentes deberán presentar de manera escrita su anuencia a entregar muestras de los alimentos ya elaborados para su degustación, con la finalidad de que la Comisión Evaluadora analice la calidad, porción y los requerimientos nutricionales de los alimentos. Esta solicitud se realizará de manera formal, especificando el día, hora y lugar en que se presentarán las muestras.

El **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)**, tendrá la potestad de realizar las revisiones de control calidad y excelencia, por tal motivo queda en la libertad de realizar las inspecciones y análisis de laboratorio que estime conveniente para determinar el proceso de elaboración de los alimentos, y que cumplan con los estándares de inocuidad junto con los requerimientos nutricionales.

### 4. Lugar de preparación de alimentos:

Se establece que los alimentos deberán ser elaborados en las cocinas acondicionadas para tal efecto en las instalaciones de los Centros Pedagógicos de Internamiento, mismas que serán acondicionadas logísticamente con el personal, utensilios mobiliario y equipo tomando en cuenta los mejores estándares y normas de control establecidos por el **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)**.

En los casos de fuerza mayor que los alimentos no pudiesen elaborarse en las cocinas de los Centros, la empresa contratada deberá elaborarlos por su cuenta en otro lugar y cubrir todos los gastos relacionados al transporte de los alimentos y entregarlos acorde a los horarios de servicio establecidos.

### 5. Horarios de prestación de Servicio:

El **Instituto Nacional de Atención al Menor Infractor (INAMI)** establece que los horarios de entrega de los alimentos a los jóvenes de los Centros Pedagógicos de Internamiento serán los siguientes:

Para el Desayuno 7:00 am, para el almuerzo 11:30 am y cena 5:00 p.m.

Se entregarán dos (2) meriendas al día, la primera a las 9:30 a.m. y la segunda a las 3:00 p.m. en coordinación con el Director del Centro Pedagógico.

De lunes a Domingo.

Los alimentos deberán ser elaborados utilizando el tiempo correcto para cada preparación, siendo servidos inmediatamente después de ser elaborados, en los horarios previstos y así evitar riesgos de contaminación, no debiéndose elaborar con demasiado tiempo de antelación.

### 6. Idoneidad del Oferente:

Para validar la idoneidad el oferente deberá adjuntar como mínimo tres (3) constancias de clientes que detallen la entera satisfacción de los servicios brindados por el oferente. Las constancias deberán de especificar el período, cantidad de raciones, el tipo y calidad de los servicios recibidos.

El oferente deberá acreditar con una nota en la cual describa todo el equipo, mobiliario y medios con los que dispone, para la prestación de servicios junto con el suministro de alimentos.

El oferente deberá acreditar con una nota en la cual el Listado del personal que conformará el equipo de trabajo de la empresa oferente y que estará asignado para brindar el servicio en los Centros, detallando cargo y experiencia.

**7. Documentación Soporte:**

Se elaborarán Actas de Recepción diarias por los tiempos de alimentación entregados de conformidad en cada uno de los Centros, indicando la distribución de comidas servidas por cada ítem, con la firma y sello de la empresa certificando que el servicio se brindó en tiempo y forma. El acta deberá contener la firma del Administrador del Centro de Internamiento Pedagógico.

## SECCION IV – FORMULARIOS Y FORMATOS

### Índice de Formularios y Formatos

<b>FORMATO N. 1: LISTA DE PRECIOS .....</b>	<b>36</b>
<b>FORMULARIO N. 2: INFORMACION SOBRE EL OFERENTE.....</b>	<b>37</b>
<b>FORMULARIO N. 3: INFORMACION SOBRE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO (CUANDO APLIQUE).....</b>	<b>38</b>
<b>FORMULARIO N. 4: PRESENTACION DE LA OFERTA .....</b>	<b>39</b>
<b>FORMATO N. 5: DECLARACIÓN JURADA SOBRE PROHIBICIONES O INHABILIDADES .....</b>	<b>41</b>
<b>FORMULARIO N. 6: DECLARACIÓN JURADA DE INTEGRIDAD .....</b>	<b>42</b>
<b>FORMATO N. 7: CONTRATO .....</b>	<b>44</b>
<b>FORMULARIO N. 8: AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE .....</b>	<b>45</b>
<b>FORMATO N. 9: GARANTÍA MANTENIMIENTO DE OFERTA.....</b>	<b>46</b>
<b>FORMATO N. 10: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.....</b>	<b>47</b>
<b>FORMATO N. 11: GARANTÍA DE CALIDAD<sup>4</sup> (NO APLICA) .....</b>	<b>48</b>
<b>FORMATO N.12: [GARANTÍA/FIANZA] POR ANTICIPO (NO APLICA) .....</b>	<b>49</b>

## FORMATO N. 1: LISTA DE PRECIOS

País del Comprador			Monedas de conformidad A la Subclausula. la Subclausula 09.4 del IO-09				Fecha: _____ LPN No.: _____ Alternativa No.: _____ Página N° ___ de ___	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>No. De Articulo</i>	<i>Descripción de Bienes</i>	<i>Fecha de Entrega</i>	<i>Cantidad y Unidad de Medida</i>	<i>Precio Unitario entregado en [indicar lugar de destino convenido] de cada artículo</i>	<i>Precio Total por cada artículo (Col. 4x5)</i>	<i>Lugar del Destino Final</i>	<i>Impuestos sobre la venta otros pagaderos por artículo.</i>	<i>Precio Total por artículo (Col. 6+8)</i>
<i>(Indicar No. de Articulo)</i>	<i>(Indicar Nombre de los Bienes.)</i>	<i>(Indicar Fecha de Entrega Ofertada.)</i>	<i>(Indicar número de unidades a proveer y el nombre de la unidad física de medida.)</i>	<i>(Indicar Precio Unitario.)</i>	<i>(Indicar Precio Total por Cada artículo.)</i>	<i>(Indicar el lugar de destino Convenio según la CC-04. Lugar de entrega del suministro.)</i>	<i>(indicar impuestos sobre la venta y otros pagaderos por artículo si el contrato es adjudicado.)</i>	<i>(Indicar precio total por artículo.)</i>
<b>Precio Total</b>								

## FORMULARIO N. 2: INFORMACION SOBRE EL OFERENTE

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]

Fecha: [indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]  
LPN No.: [indicar el número del proceso licitatorio]

Página \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ páginas.

1	Nombre jurídico del Oferente [indicar el nombre jurídico del Oferente].
2	Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: [indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio].
3	País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse [indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta constituirse o incorporarse].
4	Año de constitución o incorporación del Oferente: [indicar el año de constitución o incorporación del Oferente].
5	Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: [indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado].
6	Información del Representante autorizado del Oferente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado].</li> <li>• Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado].</li> <li>• Números de teléfono y facsímil: [indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado].</li> <li>• Dirección de correo electrónico: [indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado].</li> </ul>
7	Se adjuntan copias de los documentos originales de: [marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos] <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estatutos de la Sociedad de la empresa de conformidad con las Sub cláusulas 09.1 de la IO-09.</li> <li>• Si se trata de un Consorcio, carta de intención de formar el Consorcio, o el Convenio de Consorcio, de conformidad con la cláusula 5.1 de la IO-05.</li> <li>• Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales, de conformidad con la Sub cláusula 09.1, 09.2, 09.03 y 09.4 de la IO-09.</li> </ul>

## FORMULARIO N. 3: INFORMACION SOBRE LOS MIEMBROS DEL CONSORCIO (Cuando Aplique)

[El Oferente y cada uno de sus miembros deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]

Fecha: [Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]

LPN No.: [indicar el número del proceso licitatorio]

Página  de  páginas.

1	Nombre jurídico del Oferente [indicar el nombre jurídico del Oferente].
2	Nombre jurídico del miembro del Consorcio [indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio].
3	Nombre del País de constitución o incorporación del miembro del Consorcio [indicar el nombre del País de constitución o incorporación del miembro del Consorcio].
4	Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: [indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio].
5	Dirección jurídica del miembro del Consorcio en el País donde está constituido o incorporado: [Dirección jurídica del miembro del Consorcio en el país donde está constituido o incorporado].
6	<p>Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio].</li> <li>➤ Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio].</li> <li>➤ Números de teléfono y facsímil: [[indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado del miembro del Consorcio].</li> <li>➤ Dirección de correo electrónico: [[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio].</li> </ul>
7	<p>Copias adjuntas de documentos originales de: [marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos].</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Estatutos de la Sociedad de la empresa de conformidad con las Sub cláusulas 09.1 de la IO-09.</li> <li>➤ Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales, de conformidad con la Sub cláusula 09.1, 09.2, 09.03 y 09.4 de la IO-09.</li> </ul>

## FORMULARIO N. 4: PRESENTACION DE LA OFERTA

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones a este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: [Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta] LPN No.:  
 [indicar el número del proceso licitatorio] Llamado a Licitación No.:  
 [indicar el No. del Llamado]  
 Alternativa No. [indicar el número de identificación si esta es una oferta alternativa]

A: [nombre completo y dirección del Comprador]

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no hallamos objeción alguna a los documentos de licitación, incluso sus Enmiendas Nos. [indicar el número y la fecha de emisión de cada Enmienda];
- (b) Ofrecemos proveer los siguientes Bienes y Servicios de conformidad con los Documentos de Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas establecido en la Lista de Requerimientos: [indicar una descripción breve de los bienes y servicios];
- (c) El precio total de nuestra Oferta, excluyendo cualquier descuento ofrecido en el rubro (d) a continuación es: [indicar el precio total de la oferta en palabras y en cifras, indicando las diferentes cifras en las monedas respectivas];

N°	CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1					
2					
				<b>OFERTA TOTAL</b>	

Los precios deberán presentarse en lempiras y únicamente con dos decimales. El valor de la oferta deberá comprender todos los impuestos correspondientes.

- (d) Los descuentos ofrecidos y la metodología para su aplicación son:

**Descuentos.** Si nuestra oferta es aceptada, los siguientes descuentos serán aplicables: [detallar cada descuento ofrecido y el artículo específico en la Lista de Bienes al que aplica el descuento].

**Metodología y Aplicación de los Descuentos.** Los descuentos se aplicarán de acuerdo a la siguiente metodología: [Detallar la metodología que se aplicará a los descuentos];

- (e) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula IO-06, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula IO-05. Esta oferta nos obligará y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de la expiración de dicho período;
- (f) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la Cláusula CC-07 de las condiciones de contratación;
- (g) La nacionalidad del oferente es: Hondureña
- (h) Las siguientes comisiones, gratificaciones u honorarios han sido pagados o serán pagados en relación con el proceso de esta licitación o ejecución del Contrato: [indicar el nombre completo de cada receptor, su dirección completa, la razón por la cual se pagó cada comisión o gratificación y la cantidad y moneda de cada dicha comisión o gratificación]

Nombre del Receptor	Dirección	Concepto	Monto

(Si no han sido pagadas o no serán pagadas, indicar “ninguna”.)

- (i) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el Contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.
- (j) Entendemos que ustedes no están obligados a aceptar la oferta evaluada como la más baja nininguna otra oferta que reciban.

Firma: [indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican] En calidad de [indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Nombre: [indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [indicar el nombre completo del Oferente]

El día \_\_\_\_\_ del mes \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ [indicar la fecha de la firma]

## FORMATO N. 5: DECLARACIÓN JURADA SOBRE PROHIBICIONES O INHABILIDADES

YO \_\_\_\_\_, Mayor de edad, de Estado Civil \_\_\_\_\_, de Nacionalidad \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, Y con Tarjeta de Identidad/Pasaporte No \_\_\_\_\_, actuando en mi condición de Representante Legal de (indicar el nombre de la empresa oferente/ En caso de Consorcio indicar el nombre de las empresas que lo integran), por la presente HAGO DECLARACION JURADA: Que ni mi persona ni mi representada se encuentran comprendido en ninguna de la prohibiciones o inhabilidades a que se refiere los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado.

En fe de lo cual firmo la presente en la ciudad de \_\_\_\_\_, Municipio de \_\_\_\_\_, Departamento de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ días del mes del año \_\_\_\_\_.

Firma y Sello \_\_\_\_\_

(en caso de persona Natural solo Firma)

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En casode autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

## FORMULARIO N. 6: DECLARACIÓN JURADA DE INTEGRIDAD

YO \_\_\_\_\_, Mayor de edad, de Estado Civil \_\_\_\_\_, de Nacionalidad \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, Y con Tarjeta de Identidad/Pasaporte No \_\_\_\_\_, actuando en mi condición de Representante Legal de \_\_\_\_\_, por la presente **HAGO DECLARACION JURADA DE INTEGRIDAD**: Que mi persona y mi representada se comprometen a:

- 1.- A practicar las más elevadas normas éticas durante el presente proceso de contratación.
- 2.- Abstenernos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados involucrados en el presente proceso de contratación induzcan a alterar el resultado del proceso u otros aspectos que pudieran otorgar condiciones más ventajosas en relación a los demás participantes.
- 3.- A no formular acuerdos con otros proveedores participantes o a la ejecución de acciones que sean constitutivas de:

**PRACTICA CORRUPTA**: Que consiste en ofrecer, dar, recibir, o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar indebidamente las acciones de otra parte.

**PRACTICA DE FRAUDE**: Que es cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de hechos y circunstancias, que deliberada o imprudentemente engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio financiero o de otra naturaleza o para evadir una obligación.

**PRACTICA DE COERCION**: Que consiste en perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar indebidamente las acciones de una parte.

**PRACTICA DE COLUSION**: Que es un acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, lo que incluye influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

**PRACTICA DE OBSTRUCCION**: Que consiste en a) destruir, falsificar, alterar u ocultar deliberadamente evidencia significativa para la investigación o realizar declaraciones falsas ante los investigadores con el fin de impedir materialmente una investigación sobre denuncias de una práctica corrupta, fraudulenta, cohecho o colusoria; y/o amenazar, hostigar o intimidar a cualquier parte para impedir que divulgue su conocimiento de asuntos que son importantes para la investigación o que prosiga la investigación, o b) todo acto dirigido a impedir materialmente el ejercicio de los derechos del Estado.

- 4.- Así mismo declaro que entiendo que las acciones antes mencionadas son ilustrativas y no limitativas de cualquier otra acción constitutiva de delito o contraria al derecho en perjuicio del patrimonio del Estado de Honduras; por lo que expreso mi sumisión a la legislación nacional vigente.

5-Declaro que me obligo a regir mis relaciones comerciales con las Instituciones de Estado de Honduras bajos los principios de la buena fe, la transparencia y la competencia leal cuando participen en procesos de licitaciones, contrataciones, concesiones, ventas, subastas de obras o concursos.

6.- Declaro que mi representada no se encuentra en ninguna lista negra o en la denominada lista Clinton (o cualquier otra que la reemplace, modifique o complemente), en la lista Engel, ni que haber sido agregado en la lista OFAC (Oficina de Control de Activos Extranjeros del Tesoro del EEUU), así como que ninguno de sus socios, accionistas o representantes legales se encuentren impedidos para celebrar actos y contratos que violenten la Ley Penal.

7.- Autorizo a la institución contratante para que realice cualquier investigación minuciosa en el marco del respeto y al debido proceso sobre prácticas corruptivas en las cuales mi representada haya o este participando. Promoviendo de esa manera practicas éticas y de buena gobernanza en los procesos de contratación.

En fe de lo cual firmo la presenta en la ciudad \_\_\_\_\_ municipio de \_\_\_\_\_, Departamento de \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_, días del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_.

#### FIRMA Y SELLO

(en caso de persona Natural solo Firma)

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En caso de autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

## **FORMATO N. 7: CONTRATO**

*EL INSTITUTO NACIONAL PARA LA ATENCION A MENORES INFRACTORES UTILIZA SUS FORMATOS PARA LA ELABORACION DE LOS CONTRATOS QUE SUSCRIBE.*

## FORMULARIO N. 8: AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE (NO Aplica)

[El Oferente solicitará al Fabricante que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membreted del Fabricante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan el Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los **DDL**.]

Fecha: [indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]

LPN No.: [indicar el número del proceso licitatorio]

Alternativa No.: [indicar el No. de identificación si esta es una oferta por una alternativa]

A: [indicar el nombre completo del Comprador]

### POR CUANTO

Nosotros [nombre completo del fabricante], como fabricantes oficiales de [indique el nombre de los bienes fabricados], con fábricas ubicadas en [indique la dirección completa de las fábricas] mediante el presente instrumento autorizamos a [indicar el nombre y dirección del Oferente] a presentar una oferta con el solo propósito de suministrar los siguientes Bienes de fabricación nuestra [nombre y breve descripción de los bienes], y a posteriormente negociar y firmar el Contrato.

Por este medio extendemos nuestro aval y garantiza, conforme a los pliegos de condiciones, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: \_\_\_\_\_  
[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: [indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]

Cargo: [indicar cargo]

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: [nombre completo del Oferente]

Fechado en el día \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_ [fecha de la firma]

# FORMATO N. 9: GARANTÍA MANTENIMIENTO DE OFERTA

NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO

**GARANTIA / FIANZA**

**DE MANTENIMIENTO DE OFERTA N°** \_\_\_\_\_

**FECHA DE EMISION:** \_\_\_\_\_

**AFIANZADO/GARANTIZADO:** \_\_\_\_\_

**DIRECCION Y TELEFONO:** \_\_\_\_\_

**Fianza / Garantía** a favor de, \_\_\_\_\_ para garantizar que el Afianzado/Garantizado, mantendrá la **OFERTA**, presentada en la licitación

**SUMA AFIANZADA/GARANTIZADA:** \_\_\_\_\_

**VIGENCIA**

**De:** \_\_\_\_\_

**Hasta:** \_\_\_\_\_

**BENEFICIARIO:** \_\_\_\_\_

**CLAUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA:** LA PRESENTE GARANTIA SERAEJECUTADA POR EL VALOR TOTAL DE LA MISMA, A SIMPLE REQUERIMIENTO DEL (BENEFICIARIO) ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCION FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGUN OTRO REQUISITO. PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. Las garantías o fianzas emitidas a favor del BENEFICIARIO serán solidarias, incondicionales, irrevocables y de realización automática **y no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula obligatoria.**

Se entenderá por el incumplimiento si el Afianzado/Garantizado:

1. Retira su oferta durante el período de validez de la misma.
2. No acepta la corrección de los errores (si los hubiere) del Precio de la Oferta.
3. Si después de haber sido notificado de la aceptación de su Oferta por el Contratante durante el período de validez de la misma, no firma o rehúsa firmar el Contrato, o se rehúsa a presentar la Garantía de Cumplimiento.
4. Cualquier otra condición estipulada en el pliego de condiciones.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de \_\_\_\_\_, Municipio \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año.

**FIRMA AUTORIZADA**

## FORMATO N. 10: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

### ASEGURADORA / BANCO

GARANTIA / FIANZADE CUMPLIMIENTO N°: \_\_\_\_\_

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

AFIANZADO/GARANTIZADO: \_\_\_\_\_

DIRECCION Y TELEFONO: \_\_\_\_\_

Fianza / Garantía a favor de, para \_\_\_\_\_ garantizar que el Afianzado/Garantizado, salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, **CUMPLIRA** cada uno de los términos, cláusulas, responsabilidades y obligaciones estipuladas en el contrato firmado al efecto entre el Afianzado/Garantizado y el Beneficiario, para la Ejecución del Proyecto: “\_\_\_\_\_” ubicado en \_\_\_\_\_.

SUMA AFIANZADA/ GARANTIZADA: \_\_\_\_\_

VIGENCIA De: \_\_\_\_\_ Hasta: \_\_\_\_\_

BENEFICIARIO: \_\_\_\_\_

**CLAUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA: "LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECE SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".**

A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor **BENEFICIARIO** no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de \_\_\_\_\_, Municipio de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_.

**FIRMA AUTORIZADA**

## FORMATO N. 11: GARANTÍA DE CALIDAD<sup>4</sup> (No aplica) ASEGURADORA / BANCO

GARANTIA / FIANZA DE CALIDAD: \_\_\_\_\_

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

AFIANZADO/GARANTIZADO \_\_\_\_\_

DIRECCION Y TELEFONO: \_\_\_\_\_

Fianza / Garantía a favor de \_\_\_\_\_, para garantizar”  
la **calidad DE SUMINISTRO** del Proyecto: “ \_\_\_\_\_ ubicado en el  
\_\_\_\_\_. Construido/entregado  
Afianzado/Garantizado \_\_\_\_\_.

SUMA AFIANZADA/ GARANTIZADA: \_\_\_\_\_

VIGENCIA De: \_\_\_\_\_ Hasta: \_\_\_\_\_

BENEFICIARIO: \_\_\_\_\_

**"LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECERÁ SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".**

**A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor BENEFICIARIO no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.**

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de \_\_\_\_\_, Municipio \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año.

**FIRMA AUTORIZADA**

<sup>4</sup> La Garantía de Calidad deberá solicitarse cuando se requiera según la naturaleza de los bienes.

## FORMATO N.12: [GARANTÍA/FIANZA] POR ANTICIPO (No aplica)

[NOMBRE DE ASEGURADORA/BANCO] \_\_\_\_\_

[GARANTIA / FIANZA] DE ANTICIPO N°: \_\_\_\_\_

FECHA DE EMISION: \_\_\_\_\_

AFIANZADO/GARANTIZADO: \_\_\_\_\_

DIRECCION Y TELEFONO: \_\_\_\_\_

[Garantía/Fianza] a favor de [indicar el nombre de la institución a favor de la cual se extiende la garantía], para garantizar que el Afianzado/Garantizado, invertirá el monto del **ANTICIPO** recibido del Beneficiario, de conformidad con los términos del contrato firmado al efecto entre el Afianzado y el Beneficiario, para la Ejecución del Proyecto:

“ \_\_\_\_\_ ” ubicado en \_\_\_\_\_ .

Dicho contrato en lo precedente se considerará como parte de la presente póliza.

SUMA AFIANZADA/ GARANTIZADA: \_\_\_\_\_

VIGENCIA De: \_\_\_\_\_ Hasta: \_\_\_\_\_

BENEFICIARIO: \_\_\_\_\_

**CLAUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA: "LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO RESULTANTE DE LA LIQUIDACIÓN DEL ANTICIPO OTORGADO A SIMPLE REQUERIMIENTO DEL BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECE SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".**

**A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor BENEFICIARIO no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.**

En fe de lo cual, se emite la presente [Fianza/Garantía], en la ciudad de \_\_\_\_\_, Municipio de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_.

**FIRMA AUTORIZADA**