

**LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL**  
**FORMATO DE COTIZACION**

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS DEL COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO**  
**"GRAL. MARIANO ESCOBEDO" PLANTEL 2 SAN NICOLAS.**

PARTIDA	CANT.	SERVICIO	PRECIO UNITARIO DIARIO POR ALIMENTACIÓN.
1	1	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (1 ALMUERZO, 1 COMIDA).	\$
SUB-TOTAL			\$
I.V.A.			\$
TOTAL			\$

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** 35 días hábiles (según calendario institucional) a partir de la firma del contrato.

**LUGAR DE ENTREGA:** En las instalaciones del Colegio de Bachilleres Militarizado "Gral. Mariano Escobedo" Plantel 2 San Nicolas, cuyo domicilio se señala en la ficha técnica.

**FORMA DE PAGO:** De forma mensual de contado, dentro de los 35 días naturales posteriores a la entrega de la orden de compra, previa recepción de la factura correspondiente a entera satisfacción de la UNIDAD REQUIRIENTE.

\_\_\_\_\_  
 Nombre y Firma del Representante Legal

Monterrey, N. L. a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2017.

## FICHA TECNICA

SE SOLICITA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA 422 PERSONAS DEL COLEGIO DE BACHILLERES MODALIDAD MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO", PLANTEL 2 SAN NICOLÁS. CONSISTENTE EN DESAYUNO Y COMIDA, POR UN PERIODO DE 35 DÍAS HÁBILES (CALENDARIO INSTITUCIONAL) A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, DE LUNES A VIERNES, CON UN HORARIO DE ENTREGA DE 7:00 Y 13:00 HRS. DE ACUERDO A UN MENÚ PREESTABLECIDO (SE ANEXA MENÚ). LO ANTERIOR INCLUYE TRASLADOS Y MONTAJE EN LAS INSTALACIONES DEL PLANTEL.

### CANTIDAD DE ALUMNOS

422

422

### DESCRIPCIÓN

DESAYUNOS

COMIDA

LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES DEBERÁN CUBRIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS.

- a. INSCRIPCIÓN VIGENTE EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE GOBIERNO DEL ESTADO.
- b. CUMPLIR CON EL MENÚ Y GRAMAJE PREESTABLECIDO LOS DÍAS SEÑALADOS.
- c. INCLUIR EN EL SERVICIO EL TRASLADO Y MONTAJE DE ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL PLANTEL CON UN HORARIO EN ENTREGA A LAS 7:00 HORAS PARA EL DESAYUNO Y A LAS 13:00 HORAS PARA LA COMIDA.
- d. CONTAR CON EL EQUIPAMIENTO NECESARIO (BAÑO MARÍA, HORNO DE MICROONDAS) PARA MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS.
- e. CUBRIR LAS NECESIDADES DE HIGIENE Y ORGANIZACIÓN PARA LA ENTREGA DEL SERVICIO A LOS ALUMNOS.
- f. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON DISTINTIVO H.
- g. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA MANTENER FRESCAS Y AISLADAS LAS BEBIDAS (BAG IN BOX), LAS CUALES DEBERÁ PROVEER A DISCRECIÓN.
- h. EL PROVEEDOR DEBERÁ SERVIR LOS ALIMENTOS EN LOZA Y PROPORCIONAR CUBIERTOS LOS CUALES DEBERÁ RETIRAR AL TÉRMINO DE CADA SERVICIO, ELLO SIN COSTO ADICIONAL.
- i. EL PROVEEDOR DEBERÁ MOSTRAR EN PIZARRÓN Y MUESTRA, EL MENÚ DIARIO, EL CUAL DEBERÁ ENTREGAR COMPLETAMENTE AL INICIO DE CADA SERVICIO AL RESPONSABLE DEL COMEDOR POR PARTE DEL COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO.
- j. LA FORMA DE PAGO SERÁ MENSUAL DE CONTADO, DENTRO DE LOS 35 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LA ORDEN DE COMPRA, PREVIA RECEPCIÓN DE LA FACTURA
- k. LA UBICACIÓN DEL PLANTEL DEL COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO ES OSLO ESQUINA CON RUBÍ, S/N. COL. BOSQUES DEL NOGALAR. C.P.66488 SAN NICOLÁS DE LOS GARZA, NUEVO LEÓN.

COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

**MENÚ**

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

**MENÚ No. UNO**

DESAYUNO

CAFÉ DE OLLA 250 ML  
VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.  
PLATO CON CEREAL 45 GR.  
FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA.  
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y RAJAS 180 GR.  
FRIJOLES REFritos 100 GR.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
PAN DULCE 40 GR.

COMIDA

SOPA JULIANA 200 ML.  
ARROZ A LA MEXICANA 100 GR.  
ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE 200 GR.  
FRIJOLES GUISADOS 100 GR.  
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
PALANQUETA DE CACAHUATE 30 GR.

**MENÚ No. DOS**

DESAYUNO

ATOLE SABOR VAINILLA 250 ML.  
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
GELATINA CON FRUTA 150 ML.  
TORTAS DE CARNE EN SALSA ROJA 175 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 120 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
PAN DULCE 40 GR.

COMIDA

SOPA DE CODITOS 200 ML.  
ARROZ A LA MEXICANA 100 GR.  
PESCADO A LA PLANCHA EN SALSA DE TOMATE 160 GR.  
VERDURA A LA CAMPESINA 100 GR.  
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
GALLETAS SALADAS 40 GR.  
POSTRE (ATE DE FRUTA) 30 GR.

## **MENÚ No. TRES**

### DESAYUNO

CAFÉ CON LECHE 250 ML.  
VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.  
PLATO CON CEREAL 45 GR.  
FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA 150 GR.  
HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN 160 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.  
PAN BLANCO 80 GR.  
PAN DULCE 40GR.

### COMIDA

SPAGUETTI AL CILANTRO 100 GR.  
ARROZ BLANCO CON CHÍCHAROS 100 GR.  
PUCHERO DE RES 500 ML.  
FRIJOLES GUISADOS 120 GR.  
AGUA FRESCA DE JAMAICA (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
POSTRE (ARROZ CON LECHE CON LA LECHERA) 120 GR.

## **MENÚ No. CUATRO**

### DESAYUNO

CAFÉ DE OLLA 250 ML.  
JUGO DE NARANJA 250 ML.  
RAJAS CON QUESO 180 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
PAN TOSTADO (2 PIEZAS POR PERSONA) 30 GR.  
MERMELADA 30 GR.

### COMIDA

SOPA DE LENTEJAS 120 GR.  
ARROZ A LA JARDINERA 100 GR.  
CARNE DE CERDO EN SALSA VERDE CON CALABACITAS 180 GR.  
FRIJOLES REFritos 100 GR.  
AGUA FRESCA DE TAMARINDO (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
NATILLA DE SABOR 100 ML.

## **MENÚ No. CINCO**

### DESAYUNO

CAFÉ NEGRO 250 ML.  
VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.  
PLATO CON CEREAL 45 GR.  
FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA 150 GR.  
MACHACA CON HUEVO EN SALSA ROJA 180 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

SOPA DE PAPA 250 GR.  
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA 100 GR.  
BISTECK DE RES EN CHILE CHIPOTLE 180 GR.  
FRIJOLES GUIADOS 120 GR.  
AGUA FRESCA DE LIMÓN (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
POSTRE (FLAN) 100 ML.

## **MENÚ No. SEIS**

### DESAYUNO

CAFÉ DE OLLA 250 ML.  
LICUADO DE MANZANA 250 ML.  
PLATO CON FRUTA (PAPAYA, MELÓN Y SANDÍA) 150 GR.  
SALCHICHA VIENA RELLENA DE QUESO Y ENVUELTA EN TOCINO 180 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.  
PAN BLANCO 80 GR.  
PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS 250 ML.  
ARROZ BLANCO A LA JARDINERA 100 GR.  
PECHUGAS EN MOLE POBLANO 180 GR.  
FRIJOLES GUIADOS 100 GR.  
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
POSTRE (GELATINA MOSAICO) 100 GR.

## **MENÚ No. SIETE**

### DESAYUNO

ATOLE DE NUEZ 250 ML.

JUGO DE NARANJA 250 ML.

GELATINA CON FRUTA 100 GR.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES, QUESO Y ELOTE 165 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

PAN BLANCO 80 GR.

PAN TOSTADO (2 PIEZAS POR PERSONA) 30 GR.

MERMELADA 30 GR.

### COMIDA

SOPA DE FIDEO AGUADA 250 ML.

ARROZ ROJO 100 GR.

ASADO DE RES CON PAPAS 180 GR.

FRIJOLES GUIRADOS 100 GR.

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

POSTRE (TAPIOCA) 100 GR.

## **MENÚ No. OCHO**

### DESAYUNO

CAFÉ DE OLLA 250 ML.

JUGO DE NARANJA 250 ML.

PLATO CON FRUTA (PAPAYA, MELÓN Y SANDÍA) 150 GR.

YOGURT 40 GR.

HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHA 180 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

BISQUET 40 GR.

MERMELADA 30 GR.

### COMIDA

CONSOMÉ DE VERDURAS 250 ML.

SPAGUETTI ALFREDO 160 GR.

PECHUGAS A LA FLORENTINA 180 GR.

VERDURAS AL VAPOR 150 GR.

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

BAGUETTE 80 GR.

DURAZNOS EN ALMÍBAR 40 GR.

## **MENÚ No. NUEVE**

### DESAYUNO

ATOLE DE ARROZ CON LECHE 250 ML.

JUGO DE NARANJA 250 ML.

PLATO CON FRUTA (PAPAYA, MELÓN Y SANDÍA) 150 GR.

CHILAQUILES ROJOS CON POLLO 180 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

BAGUETTE 80 GR.

PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

SOPA AZTECA 250 GR.

ARROZ CON AZAFRÁN Y ZANAHORIAS 100 GR.

BISTECK DE RES ENCEBOLLADO 180 GR.

FRIJOLES GUISADOS 100 GR.

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250ML.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

POSTRE (ATE DE FRUTA CON QUESO PANELA) 30 GR.

## **MENÚ No. DIEZ**

### DESAYUNO

CAFÉ NEGRO 250 ML.

VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.

PLATO CON CEREAL 45 GR.

FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA 150 GR.

HUEVOS AL ALBAÑIL 180 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

SOPA DE PAPAS CON ESPINACA 250 ML.

SPAGUETTI AL PESTO 140 GR.

PASTEL DE CARNE 180 GR.

PURÉ DE PAPA 100 GR.

AGUA FRESCA DE MELÓN (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

BAGUETTE 80 GR.

CARLOTA DE LIMÓN 70 GR.

## **MENÚ No. ONCE**

### DESAYUNO

CAFÉ CON LECHE 250 ML.

JUGO DE NARANJA 250 ML.

FRUTA CON YOGURT 130 GR.

MOLLETES CON FRIJOLES, MANCHEGO, JAMÓN Y PICO DE GALLO 140 GR.

PAPAS CON CHORIZO 160 GR.

GELATINA 100 GR.

### COMIDA

CREMA DE ZANAHORIA 250 ML.

ARROZ BLANCO CON GRANOS DE ELOTE 100 GR.

CARNE DE CERDO CON NOPALES EN SALSA DE CHILE GUAJILLO 180 GR.

FRIJOLES GUISADOS 100 GR.

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

POSTRE (FLAN DE COCO) 80 GR.

## **MENÚ No. DOCE**

### DESAYUNO

CAFÉ DE OLLA 250 ML.

VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.

PLATO CON CEREAL 45 GR.

FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA 150 GR.

ENVUELTOS DE QUESO CON SALSA DE TOMATE 160 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

GELATINA MOSAICO 100 GR.

PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

CREMA DE ELOTE 250 ML.

ARROZ BLANCO CON VERDURAS 100 GR.

PESCADO A LA PLANCHA 135 GR.

VERDURAS AL VAPOR 100 GR.

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

GALLETAS SALADAS 30 GR.

POSTRE (ALFAJOR DE COCO) 80 GR.



## **MENÚ No. TRECE**

### DESAYUNO

ATOLE DE FRESA 250 ML.

JUGO DE NARANJA 250 ML.

PLATO CON FRUTA (PAPAYA, MELÓN Y SANDÍA) 140 GR.

CALABAZAS A LA MEXICANA CON QUESO 170 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

SOPA DE CODITOS CON VERDURAS 250 ML.

ARROZ BLANCO CON EJOTES 100 GR.

TORTAS DE PAPA CON ATÚN 165 GR.

ENSALADA DE NOPALES 100 GR.

AGUA FRESCA DE JAMAICA (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

POSTRE (PLÁTANOS CON CREMA) 100 GR.

## **MENÚ No. CATORCE**

### DESAYUNO

CAFÉ CON LECHE 250 ML.

JUGO DE ZANAHORIA 250 ML.

GELATINA CON FRUTA 100 GR.

HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO 170 GR.

FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

HOT CAKES CON MIEL 1 PZA.

### COMIDA

SOPA DE LETRAS 250 GR.

ARROZ A LA JARDINERA 100 GR.

CHULETAS EN ADOBO 160 GR.

PURÉ DE PAPA 100 GR.

AGUA FRESCA DE LIMÓN (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.

TORTILLAS 5 PZA 150 GR.

POSTRE (CRUDITEX: TIRITAS DE JÍCAMA, PEPINO Y ZANAHORIA CON LIMÓN Y CHILE) 100 GR.

## **MENÚ No. QUINCE**

### DESAYUNO

CAFÉ CON LECHE 250 ML.  
VASO CON LECHE FRESCA 250 ML.  
PLATO CON CEREAL 45 GR.  
FRUTA (PLÁTANO TABASCO) 1 PZA 150 GR.  
TINGA DE RES 180 GR.  
TOSTADAS 15 GR.  
CREMA 20 ML.  
PAN DULCE 40 GR.

### COMIDA

SOPA DE PASTA FUSILLI CON VERDURAS 250 ML.  
ARROZ BLANCO 100 GR.  
ESTOFADO DE RES 180GR.  
FRIJOLES GUIADOS 120 GR.  
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
POSTRE (NATILLA DE FRESA) 150 ML.

## **MENÚ No. DIECISÉIS**

### DESAYUNO

CAFÉ CON LECHE 250 ML.  
JUGO DE NARANJA 250 ML.  
GELATINA CON FRUTA 100 GR.  
HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO 165 GR.  
FRIJOLES REFritos CON TOTOPO Y QUESO 100 GR.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
MITAD DE BOLILLO DORADO CON MANTEQUILLA Y AZÚCAR 50 GR.

### COMIDA

SOPA MINISTRONE 250 GR.  
ARROZ A LA MEXICANA 100 GR.  
BISTECK DE RES CON RAJAS 180 GR.  
FRIJOLES GUIADOS 120 GR.  
AGUA FRESCA DE TAMARINDO (2 A 3 VASOS POR PERSONA) 250 ML.  
TORTILLAS 5 PZA 150 GR.  
POSTRE (FRUTA EN ALMÍBAR) 50 GR.