

**LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FORMATO DE COTIZACION
SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA EL COLEGIO DE BACHILLERES MILITARZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"**

ANEXO	CANTIDAD	DESCRIPCION	IMPORTE TOTAL
1	1	INSUMOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS, SEGÚN FICHA TECNICA	

FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

SE SOLICITA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS NECESARIOS PARA 2240 PERSONAS DEL COLEGIO DE BACHILLERES MODALIDAD MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO", EN SUS 4 UNIDADES (1 SAN BERNABÉ, 2 SAN NICOLÁS, 3 MONTEMORELOS Y 4 APODACA) POR UN PERÍODO DE 35 DÍAS HÁBILES (CALENDARIO INSTITUCIONAL) A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO. DE ACUERDO A UN MENÚ PREESTABLECIDO (SE ANEXA MENÚ).

No	DESCRIPCIÓN	CONSUMO MÍNIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	CONSUMO MÁXIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	UNIDAD DE MEDIDA
CARNES, HUEVO Y EMBUTIDOS				
1	BISTEC RES	840	1200	KILOS
2	CHAMBARETE DE RES	420	600	KILOS
3	CHULETA DE PCO	378	540	KILOS
4	CORTADILLO DE PCO	788	900	KILOS
5	CORTADILLO DE RES	630	900	KILOS
6	FALDA P/DESHEBRAR	1497	1800	KILOS
7	FILETE TILAPIA	672	960	KILOS
8	MOLIDA 80/20	1134	1620	KILOS
9	PECHUGA SIN HUESO	945	1350	KILOS
10	SALCHICHA VIENA	504	720	KILOS
11	TOCINO	126	180	KILOS
12	JAMÓN	42	60	KILOS
13	CHORIZO	42	60	KILOS
14	HUEVOS	29400	42000	PZA
No	DESCRIPCIÓN	CONSUMO MÍNIMO PARA 30 DÍAS	CONSUMO MÁXIMO PARA 30 DÍAS	UNIDAD DE MEDIDA
FRUTAS Y				
1	BRÓCOLI	63	90	KILOS
2	CALABACITAS	210	300	KILOS
3	CEBOLLA	315	450	KILOS
4	CHILE ANCHO	21	30	KILOS
5	CHILE COLOR	21	30	KILOS
6	CHILE GUAJILLO	21	30	KILOS
7	CHILE POBLANO	252	360	KILOS
8	CILANTRO	34	45	KILOS
9	ESPINACAS	63	90	KILOS
10	FRESADILLA	315	450	KILOS
11	JALAPEÑO	210	300	KILOS
12	JITO MATE	525	750	KILOS
13	LIMÓN	630	900	KILOS
14	NOPALES	168	240	KILOS
15	PAPA	252	360	KILOS
16	PIMIENTA BLANCA	21	30	KILOS
17	PIMIENTA NEGRA	21	30	KILOS
18	ZANAHORIA	189	270	KILOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

No	DESCRIPCION	CONSUMO MÍNIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	CONSUMO MÁXIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	UNIDAD DE MEDIDA
ABARROTES				
1	ACEITE	945	1350	LITROS
2	ARROZ	672	960	KILOS
3	ATÚN	2100	3000	PZA.
4	AZÚCAR	420	600	KILOS
5	BAGUETE	1575	2250	PZA.
6	BEBIDA EN POLVO INSTANTANEA 15 GRS	16800	24000	PZA.
7	BOLILLOS	2100	3000	PZA.
8	CAFÉ	58	75	KILOS
9	CHAMPIÑONES	42	60	LATA DE KILO
10	CHIPOTLE	16	15	KILOS
11	CONSOMÉ DE POLLO	31.5	45	KILOS
12	CONSOMÉ DE TOMATE	31.5	45	KILOS
13	ELOTE	84	120	KILOS
14	FRIJOL	1890	2700	KILOS
15	GALLETAS SALADAS	80	90	CAJA C/200
16	GELATINA	42	60	KILOS
17	JUGO DE NARANJA	525	750	LITROS
18	MAICENA DE NUEZ	105	150	KILOS
19	MAYONESA	126	180	KILOS
20	MOLE	42	60	KILOS
21	PAN BLANCO	860	1228	PTE
22	PURÉ DE PAPA	63	90	KILOS
23	SAL	315	450	KILOS
24	TORTILLAS	60900	87000	PTE.
25	TOSTADAS	252	360	PTE.
		CO	CO	UNIDAD DE
No	DESCRIPCION	CONSUMO MÍNIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	CONSUMO MÁXIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	UNIDAD DE MEDIDA
DERIVADOS DE LACTEOS				
1	CREMA	42	60	KILOS
2	LECHE	4200	6000	LITROS
3	QUESO ASADERO	42	60	KILOS
4	QUESO MANCHEGO	42	60	KILOS
5	QUESO PANELA	840	1200	KILOS

LOS INSUMOS SOLICITADOS EN EL PLANTEL DE MONTEMORELOS Y APODACA SE SOLICITAN COMO RACIÓN SECA CONFORMADOS POR:

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

FICHA TECNICA

INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLEROS MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

No	DESCRIPCION	CONSUMO MÍNIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	CONSUMO MÁXIMO PARA 30 DÍAS HÁBILES	UNIDAD DE MEDIDA
CARNES AL ALTO VACÍO, LACTEOS Y EMBUTIDOS				
1	JAMÓN	870.8	1,244	KILOS
2	QUESO AMARILLO	725.2	1,036	KILOS
3	YOGURT DE 220 ML	798	1,140	LITROS
4	LECHE	2719.5	3,885	LITROS
5	POLLO SIN HUESO	543.9	777	KILOS
6	FALDA DE RES	543.9	777	KILOS
ABARROTES				
No	DESCRIPCION	CONSUMO MÍNIMO PARA 30	CONSUMO MÁXIMO PARA	UNIDAD
1	PAN BLANCO	1318.8	1,884	BARRAS
2	BEBIDA EN POLVO INSTANTANEA 15 GRS	5439	7,770	PZA.
3	GALLETAS SALADAS	54.6	78	CAJA C/200
4	ATÚN	3626	5,180	LATAS
5	MAYONESA	725.2	1,036	LITROS
6	CHÍCHARO	109.2	156	KILOS
7	ELOTE	109.2	156	KILOS
8	TOSTADAS	145.6	208	PAQUETES DE 100
9	PALANQUETA	3626.7	5,181	PZA.
10	CEREAL	7252	10,360	PZA.
11	PAN DULCE	3626	5,180	PZA.
12	TELERAS	3626	5,180	PZA.
13	PAPAS DESHIDRATADAS	217.7	311	KILOS
14	CUERNITOS	3626	5,180	PZA.
15	JUGO DE NARANJA	906.5	1,295	LITROS
16	JUGO DE MANZANA	906.5	1,295	LITROS
17	VINAGRE	36.4	52	LITROS
18	MOSTAZA	72.8	104	LITROS
19	SAL	25.9	37	KILOS
FRUTA Y VERDURA				
1	CEBOLLA	217.7	311	KILOS
2	NARANJA	3626	5,180	PZA.
3	PLÁTANO TABASCO	10878	15,540	PZA.
4	AGUACATE	362.6	518	KILOS
5	MANZANA	7252	10,360	PZA.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

6	LECHUGA	326.9	467	KILOS
7	TOMATE	326.9	467	KILOS
8	ZANAHORIA	144.9	207	KILOS
9	PAPA	217.7	311	KILOS
10	MANDARINA	3626	5,180	PZA.

SUGERENCIAS DE MENÚS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO
"GENERAL MARIANO ESCOBEDO
PLANTEL SAN BERNABÉ Y SAN NICOLÁS

COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"			
	MENÚ UNO	MENÚ DOS	MENÚ TRES
DESAYUNO	VASO CON LECHE FRESCA	AGUA FRESCA	VASO CON LECHE FRESCA
	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y RAJAS	TORTAS DE CARNE EN SALSA ROJA	HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN
	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES REFRITOS CON QUESO
	TORTILLAS	TETILLAS	PAN BLANCO
COMIDA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA
	ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE	PESCADO A LA PLANCHA EN SALSA D TOMATE	PUCHERO DE RES
	ARROZ A LA MEXICANA	ARROZ A LA MEXICANA	ARROZ BLANCO CON CHICHAROS
	TORTILLAS	GALLETAS SALADAS	TORTILLAS
	MENÚ CUATRO	MENÚ CINCO	MENÚ SEIS
DESAYUNO	CAFÉ DE OLLA	VASO CON LECHE FRESCA	CAFÉ DE OLLA
	RAJAS CON QUESO	MACHACADO CO HUEVO EN SALSA ROJA	SALCHICHA VIENA RELLENA DE QUESO ,TOCINO
	FRIJOLES REFRITOS CON QUESO	FRIJOLES REFRITOS CON QUESO	FRIJOLES REFRITOS
	TORTILLAS	TORTILLAS	PAN BLANCO
COMIDA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA
	CARNE DE CERDO EN SALSA VERDE	BISTECK DE RES EN CHILE CHIPOTLE	PECHUGA DE POLLO EN MOLE POBLANO
	ARROZ A LA JARDINERA	FRIJOLES GUISADOS	ARROZ BLANCO A LA JARDINERA
	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
	MENÚ SIETE	MENÚ OCHO	MENÚ NUEVE
DESAYUNO	ATOLE DE NUEZ	CAFÉ DE OLLA	JUGO DE NARANJA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

	OMELETTE DE CHAMPIÑONES, QUESO, ELOTE	HUEVOS REVUELTOS CON SALCHICHA	CHILAQUILES ROJOS CON POLLO
	FRIJOLES REFritos CON QUESO	FRIJOLES REFritos CON QUESO	FRIJOLES REFritos CON QUESO
	PAN BLANCO	TORTILLAS	BAGUETTE
COMIDA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA
	ASADO DE RES CON PAPAS	PECHUGAS A LA FLORENTINA	BISTECK DE RES ENCEBOLLADO
	ARROZ ROJO	VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES GUIRADOS
	TORTILLAS	BAGUETTE	TORTILLAS
	MENÚ DIEZ	MENÚ ONCE	MENÚ DOCE
DESAYUNO	VASO CON LECHE FRESCA	CAFÉ CON LECHE	VASO CON LECHE FRESCA
	HUEVOS AL ALBAÑIL	MOLLETES CON FRIJOLES, MANCHEGO Y JAMÓN	ENVUELTOS DE QUESO EN SALSA DE TOMATE
	FRIJOLES REFritos CON QUESO	PAPAS CON CHORIZO	FRIJOLES REFritos CON QUESO
	TORTILLAS	PICO DE GALLO	GELATINA MOSAICO
COMIDA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA
	PASTEL DE CARNE	CERDO CON NOPALES EN CHILE GUAJILLO	PESCADO A LA PLANCHA
	PURÉ DE PAPA	ARROZ BLANCO CON GRANOS DE ELOTE	ARROZ BLANCO CON VERDURAS
	BAGUETTE	TORTILLAS	GALLETAS SALADAS
	MENÚ TRECE	MENÚ CATORCE	MENÚ QUINCE
DESAYUNO	ATOLE DE FRESA	CAFÉ CON LECHE	VASO CON LECHE FRESCA
	CALABAZAS A LA MEXICANA CON QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO	TINGA DE RES
	FRIJOLES REFritos CON QUESO	FRIJOLES REFritos CON QUESO	FRIJOLES REFritos CON QUESO
	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS
COMIDA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA	AGUA FRESCA
	TORTAS DE PAPA CON ATÚN	CHULETAS EN ADOBO	ESTOFADO DE RES
	ENSALADA DE NOPALES	ARROZ A LA JARDINERA	FRIJOLES GUIRADOS
	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

SUGERENCIAS DE MENÚS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO
"GENERAL MARIANO ESCOBEDO
PLANTEL MONTEMORELOS Y APODACA

COLEGIO DE BACHILLERES MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"			
	MENÚ UNO		
DESAYUNO	YOGURT .220 ml	COMIDA	AGUA FRESCA DE SABOR
	2 SÁNDWICH TRIPLE JAMÓN Y QUESO		ENSALADA DE ATÚN
	PLATANO TABASCO		TOSTADAS
			PALANQUETA
	MENÚ DOS		
DESAYUNO	LECHE FRESCA	COMIDA	AGUA FRESCA DE SABOR
	CEREAL C/AZÚCAR		TORTA DE JAMÓN QUESO Y AGUACATE
	PLÁTANO TABASCO		PAPAS DESHIDRATADAS
	PAN DE DULCE		MANZANA
	MENÚ TRES		
DESAYUNO	CUERNITOS RELLENOS	COMIDA	AGUA FRESCA DE SABOR
	JUGO DE NARANJA		ENSALADA DE JAMON C/ VERDURAS
	PLATANO		MANDARINA
	MENÚ CUATRO		
DESAYUNO	LECHE CON FRESA	COMIDA	AGUA FRESCA DE SABOR
	CLUB SANDWICH		ENSALADA DE POLLO C/VERDURAS
	JUGO DE MANZANA		GALLETAS SALADAS
	PAPAS DESHIDRATADAS		MANZANA
	MENÚ CINCO		
DESAYUNO	ROLLO DE JAMON C/ QUESO	COMIDA	AGUA FRESCA DE SABOR
	ENSALADA VERDE		SALPICON DE RES
	LECHE DE VAINILLA		TOSTADAS
			NARANJA

LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES DEBERÁN CUBRIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

- a. INSCRIPCIÓN VIGENTE EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES DE GOBIERNO DEL ESTADO.
- b. CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

c. ENTREGA DE LOS INSUMOS COMPLETAMENTE PROTEGIDOS CON PLÁSTICO, EN CAJAS O EMBOTELLADOS COMO CORRESPONDA SU UNIDAD DE MEDIDA.

d. LOS INSUMOS DEBERÁN CUMPLIR CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO ADECUADA, DE NO SER ASÍ SE PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN DEL MISMO.

e. LOS DÍAS DE ENTREGA SERÁN CADA 5 DÍAS POSTERIORES A LA SOLICITUD DE PEDIDO.

f. LA FORMA DE PAGO SERÁ DE CONTADO, DENTRO DE LOS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LA ORDEN DE COMPRA, PREVIA RECEPCIÓN DE FACTURA.

g CUMPLIR CON LA DESCRIPCIÓN Y GRAMAJE PREESTABLECIDO DE LOS INSUMOS, SIN ALTERACIÓN ALGUNA.

h. SE REQUIERE QUE EL TRASLADO DE LOS INSUMOS SE ESTABLEZCA EN UN VEHÍCULO EXCLUSIVO PARA LOS MISMOS, DONDE SE MANTENGAN A UNA TEMPERATURA APROPIADA, DENTRO DE LOS ESTÁNDARES QUE LO REQUIERA EL INSUMO, EN EL CASO DE CÁRNICOS, SE REQUIERE QUE SEAN TRASLADADOS CONGELADOS EN VEHÍCULOS CON CAJAS REFRIGERANTES.

i. CUBRIR LAS NECESIDADES DE HIGIENE PARA LA ENTREGA DE LOS INSUMOS A LOS PLANTELES

j. ENTREGAR EN LOS DOMICILIOS DE LOS PLANTELES:

- DOMICILIOS DE LOS PLANTELES:

UNIDAD 1 SAN BERNABE

PROLONGACIÓN AZTLÁN S/N, SAN BERNABÉ VIII SECTOR. MONTERREY. N.L. C.P. 64350

UNIDAD 2 SAN NICOLÁS

RUBY Y OSLO S/N, BOSQUES DEL NOGALAR. SAN NICOLÁS DE LOS GARZA. N.L. C.P. 66488

SAN NICOLÁS.

UNIDAD 3 MONTEMORELOS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL
FICHA TECNICA
INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
SOLICITADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACION, PARA COLEGIO DE BACHILLERES
MILITARIZADO "GENERAL MARIANO ESCOBEDO"

CAMINO A LAS ADJUNTAS S/N ENTRE CALLES ROSENDO OCAÑAS Y NUEVO LEÓN,
COLONIA BUGAMBILIAS, MONTEMORELOS, NUEVO LEÓN. C.P. 67640

MONTEMORELOS

UNIDAD 4 APODACA

CARRETERA A LAREDO, ENTRONQUE A SALINAS VICTORIA S/N KM 1.5. CAMPO
MILITAR. C.P. 66600. APODACA, NUEVO LEÓN.