



Cuernavaca, Morelos a 27 de mayo de 2016.

El Grupo de Trabajo del INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA, por conducto de la Dirección de Administración y Finanzas, a través del Departamento de Servicios Generales, sita en Avenida Universidad 655, Edificio de Gobierno, Nivel Sótano, Colonia Santa María Ahuacatlán, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62100, convoca a todos los interesados, personas físicas o morales, a participar en el concurso para ocupar en arrendamiento el espacio físico disponible dentro de sus instalaciones sede Cuernavaca, para otorgar el “**Servicio de Cafetería**”, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 90 primer y segundo párrafo de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, así como del artículo 58 fracción XIV, de la Ley Federal de las Entidades Paraestatales, artículo 116 de La Ley de Bienes Nacionales y a los Criterios para la celebración de actos jurídicos mediante los cuales se podrá otorgar el uso oneroso de espacios físicos en el Instituto Nacional de Salud Pública.

Los cuáles serán sujetos a un proceso de evaluación de conformidad con las siguientes:

BASES

INFORMACIÓN GENERAL.- El INSP facilitará al prestador del servicio ganador el uso de un espacio físico de 15 m² que se ubica dentro de las mismas instalaciones para la prestación del servicio de cafetería, el cual cuenta con servicios de energía eléctrica y agua potable.

El otorgamiento del espacio físico se realizará mediante Contrato de Arrendamiento y tendrá una vigencia **del 16 de junio de 2016 al 15 de Junio de 2017**.

El procedimiento consiste en dos etapas: La presentación del proyecto y la degustación.

El proyecto se presentará en carpetas por separado que identifiquen el número de anexo, todas las hojas deben estar foliadas consecutivamente. Se entregarán en sobre cerrado del **anexo 1 al 31**.

La presente convocatoria se hará llegar a través de invitaciones a los posibles prestadores del servicio y también será publicada en la página WEB del INSP el **27 de mayo** del año en curso.

Podrán participar todos los interesados que cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria.

La documentación deberá presentarla en el Departamento de Servicios Generales en atención al Lic. Jaime Álvarez Ortiz, teléfono (777) 329 3000, extensión 1781 o 1793; Avenida Universidad 655, Edificio de Gobierno, Nivel Sótano, oficina S-5, Colonia Santa María Ahuacatlán, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62100, en un horario de 9:00 a 15:00 horas como fecha límite el día **02 de junio** del presente año a las 14:00 horas.



Las personas que deseen asistir a conocer el espacio destinado para prestar el servicio serán recibidas de lunes a viernes en un horario de 10:00 a 13:00 horas previa cita, con al menos dos días de anticipación en cumplimiento al Acuerdo por el que se expide el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas, Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015 y reformado el 19 de febrero de 2016 (www.gob.mx/sfp), a fin de promover las mejores prácticas en materia de combate a la corrupción y prevención de conflicto de interés.

Una vez concluido el término de recepción de propuestas, se procederá a analizar la documentación, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria.

Será motivo de descalificación la falta de algún documento o la presentación incompleta de los mismos.

El lunes **6 de junio** se notificará a los participantes, mediante correo electrónico, la aceptación de su propuesta para pasar a la etapa de degustación.

En la etapa de Degustación se calificará la presentación de los siguientes productos: una bebida caliente, una bebida fría, un platillo salado, una ensalada, un platillo libre y un postre. **Es importante que cada producto se muestre tal cual se pretende vender a los usuarios.** Los conceptos a evaluar en la degustación son: presentación, tamaño, sabor, color y textura con una escala de calificación de 0 a la menor calificación y 5 a la máxima calificación. La fecha de dicho proceso será el día **9 de junio** del año en curso a las 10:00 am en el área del Comedor Institucional, ubicado en Avenida Universidad 655, Edificio de Gobierno, Colonia Santa María Ahuacatlán, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62100 (entrada principal junto al Auditorio Guillermo Soberón).

El no asistir puntualmente a la etapa de Degustación para presentar los productos como se pretende vender a los usuarios será motivo de descalificación.

Una vez que se tenga integrado el expediente de las personas físicas o morales, y realizada la degustación, el grupo de trabajo integrado por el Director General, el Director de Administración y Finanzas, el Jefe del Departamento de Servicios Generales y como asesores el Titular del Área de Asuntos Jurídicos y el Representante del Órgano Interno de Control, como invitados Nutriólogo del INSP y el Titular del Programa de Gestión Ambiental del INSP, evaluarán las propuestas seleccionando la más conveniente y que cumpla con todos los requisitos establecidos y asegure el mejor servicio para el Instituto, sus trabajadores y/o usuarios, para tal efecto se emitirá dictamen de que garantiza las mejores condiciones para la Institución.

El resultado del concurso se notificará en acto público el día **10 de junio 2016 a las 10:00 am**, en el área del Comedor Institucional dentro de las instalaciones del INSP. Avenida Universidad 655, Colonia Santa María Ahuacatlán, Cuernavaca, Morelos, Código Postal 62100.



DOCUMENTOS:

Anexo 1. Carta de interés en participar en el concurso para la prestación del servicio de cafetería dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Salud Pública.

Anexo 2. Copias certificadas del testimonio notarial que contenga el Acta Constitutiva y sus actualizaciones y reformas, identificación oficial (cédula profesional, pasaporte o credencial de elector expedida por el IFE o INE) vigente, del Representante o apoderado Legal para Personas Morales. En el caso de personas físicas presentar identificación oficial vigente (cédula profesional, pasaporte o credencial de elector expedida por el IFE o INE) y Acta de Nacimiento en copia certificada.

Anexo 3. Copia del Registro Federal de Contribuyentes persona física o moral.

Anexo 4. Escrito que contenga la declaración, bajo protesta de decir verdad, de no estar inhabilitado para celebrar contratos con el Sector Público.

Anexo 5. Presentar carta compromiso donde manifieste que en caso de resultar ganador presentará de manera bimestral los reportes de afiliación que comprueben que su personal está debidamente afiliado al Instituto Mexicano del Seguro Social conforme a lo establecido en la propia Ley del Seguro Social así como el Reglamento de Afiliación y que se hayan cumplido cada una de las obligaciones contractuales.

Anexo 6. Currículum actualizado del concursante firmado y rubricado por el Representante o apoderado Legal o persona física participante, que como mínimo incluya: Objeto Social, experiencia, ubicación y croquis de la ubicación de sus oficinas e instalaciones en el caso de **personas morales, para personas físicas**, experiencia, ubicación y croquis de la dirección que aparece en su RFC.

Anexo 7. Lista de clientes y/o referencias, considerando nombres, direcciones y teléfonos de los responsables de la contratación de empresas privadas, paraestatales y/o dependencias del Sector Público en donde haya prestado servicios iguales o similares a los solicitados en esta convocatoria, información que será comprobada por el Instituto.

Anexo 8. Carta bajo protesta de decir verdad, de no tener conflicto de interés, parentesco consanguíneo o por afinidad relación de negocios con servidores públicos que en cualquier forma intervengan en el trámite de las concesiones, permisos y autorizaciones, ni de sus cónyuges o parientes consanguíneos y por afinidad hasta el cuarto grado o civiles, o de terceros.

Anexo 9. Carta compromiso donde manifieste que en caso de resultar ganador se compromete a trabajar en estricto apego a los requisitos señalados en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”**, debiendo incluir una breve reseña del contenido de la misma.



Anexo 10. Carta compromiso donde la persona adjudicada indique que en caso de ser ganador brindará todas las facilidades a los servidores públicos que el I.N.S.P. designe para efectuar visitas de supervisión a las instalaciones de la cafetería.

Anexo 11. Deberán contar con personal necesario con experiencia en el manejo de cafeterías: (Carta compromiso)

- Encargado(a) de preparar alimentos.
- Encargado(a) de preparar bebidas.
- Encargado(a) de mostrador y mesas de servicios (atención a clientes)
- Encargado(a) de Cobranza

Anexo 12. No se permitirá la rotación de alguno de los encargados de la preparación de alimentos y/o bebidas con el cobrador de mostrador durante las jornadas laborales. (Carta compromiso)

Anexo 13. Deberá vigilar la higiene, presentación y salud del personal a su cargo mediante las características generales que a continuación se indican:

Los trabajadores deberán presentarse debidamente aseados a trabajar.

Hombres: presentarse con cabello corto y debidamente rasurado.

Mujeres: cabello recogido sin maquillaje, uñas cortas y sin alhajas, para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos.

Uñas recortadas sin esmalte o pintura.

Uniformes limpios invariablemente.

Anexo 14. Carta compromiso de que el personal desempeñará su trabajo debidamente uniformado. Los participantes deberán presentar descripción y fotografías de los uniformes, con los cuales prestará el servicio.

Anexo 15. Carta compromiso de que el personal que manipule los alimentos siempre deberá observar lo siguiente:

Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración de alimentos.

Uso **obligatorio de la red o cofia** que cubran la totalidad del cabello, **así como cubre bocas** durante toda la jornada laboral.

El servicio y manipulación de los alimentos deberá realizarse **siempre** utilizando guantes desechables.

Anexo 16. Carta compromiso de que no se permitirá trabajar al personal que se presente a laborar enfermo.



Anexo 17. Carta compromiso que todo el personal que labore en la cafetería deberá realizarse 2 exámenes clínicos al año como mínimo, uno al inicio del año y otro pasando seis meses. Si existiera alta rotación de personal, todo aquel de nuevo ingreso deberá medicarse con antiparasitario antes de iniciar labores, una vez cumplidas 3 semanas de trabajo dicho personal deberá realizarse los exámenes clínicos correspondientes; estos deberán incluir Coproparasitoscópico en serie de tres, Reacciones febriles, Coprocultivo, Cultivos de Manos y Uñas y Exudado.

Anexo 18. Carta compromiso de que la persona que resulte adjudicada se hará cargo de la limpieza total, cubriendo así, todo el espacio del local y el mobiliario de la cafetería, la cual deberá efectuar diariamente y en todo momento que sea necesario a fin de mantener permanentemente los espacios limpios.

Anexo 19. Carta compromiso de que la persona que resulte adjudicada deberá retirar todo el alimento sobrante así como sus productos de desecho diariamente de las instalaciones del Instituto, en confinamientos autorizados y también deberá proporcionar 4 cestos con capacidad de 100 litros con tapa hermética para el almacenamiento de desechos por día. Los cuáles deberán estar debidamente identificados como **orgánicos** e **inorgánicos**.

Anexo 20. Carta compromiso de realizar como mínimo dos veces por mes la fumigación del espacio arrendado, incluir calendario de fumigaciones.

Anexo 21. Carta compromiso de que en caso de que resulte adjudicado, presentará los **Datos del fumigador**: La empresa que se proponga para realizar la fumigación de las instalaciones de la cafetería, deberá contar con **licencia sanitaria**, expedida por los Servicios de Salud (SSA) de cualquier Estado de la República Mexicana, debiendo presentar la documentación que acredite a esta empresa nombre, dirección, copia de licencia sanitaria, los químicos que se utilizarán para la fumigación no podrán ser de uso agrícola, deben ser Piretroides, además deberán contar con el registro de CICLOPLAFEST todo lo anteriormente expuesto será con carácter de obligatorio..

Anexo 22. Lista de Insumos para realizar la limpieza exhaustiva y la fumigación, en caso de resultar adjudicado, siendo requisito indispensable que los productos sean biodegradables.

Anexo 23. Carta compromiso de que todos los productos y utensilios que se utilicen para la limpieza de la cafetería estarán almacenados en un lugar destinado para los artículos de jarcería y limpieza dentro de la misma, todos los productos químicos estarán etiquetados de acuerdo a los estándares de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, y resguardados por el responsable a cargo.

Anexo 24. Carta compromiso de tener en el área de cocina. barra y mesas retenes con solución clorada y aspersores de desinfección para limpiar constantemente. Las soluciones deberán ser conforme a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



Anexo 25. Carta compromiso de que la lista de precios de los productos que ofertará a la comunidad del I.N.S.P. estará en lugar visible para los usuarios.

Anexo 26. Carta compromiso de que no se permitirá la venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos, así como artículos diversos que no estén destinados al consumo de alimentos.

Anexo 27. Carta compromiso de que utilizará correctamente y mantendrá en buenas condiciones el equipo que se le entregue bajo resguardo.

Anexo 28. Carta de aceptación de que el equipo que requiera adicionalmente será suministrado por el prestador del servicio.

Anexo 29. Listado de mobiliario que destinará la persona que preste el servicio de cafetería en el Instituto.

Anexo 30. Lista de equipos y utensilios que destinará para la prestación del servicio.

Anexo 31. Lista de precios de todos los productos que serán ofertados en el servicio de cafetería en las instalaciones del espacio arrendado dentro del INSP. Los cuales no podrán ser modificados, salvo revisión y visto bueno del Instituto. Este anexo es obligatorio, entregarlo además en archivo electrónico.

CONSIDERACIONES PARA RECIPIENTES

El participante deberá considerar los siguientes lineamientos respecto al uso de los materiales desechables para servir los alimentos, los cuales deberán cumplirse en caso de resultar ganador:

Se dará preferencia a las personas Físicas y/o Morales que propongan alternativas para reducir el uso de recipientes desechables en su servicio de cafetería.

Los desechables utilizados deberán ser biodegradables (de fécula de maíz, papa o caña). Consultar guía EcoINSP en la página web del INSP para conocer más sobre los desechables biodegradables.

Se prohíbe el uso del **unicel** bajo cualquier circunstancia.

Se prohíbe el uso del '**plástico cristal**' en cualquiera de sus presentaciones.

La persona adjudicada deberá promover la reducción del uso de los popotes y tapas de vaso.

Los equipos y utensilios deberán lavarse con jabón biodegradable.

CONSIDERACIONES PARA ELABORAR EL ANEXO 32

Los Alimentos que se ofrecerán al servicio de cafetería deben ser **saludables, nutritivos y atractivos**, y las acciones principales para lograrlo son las siguientes:



1. Obligatorio ofrecer agua natural embotellada de 2 marcas diferentes.
2. Es posible ofrecer (no obligatorio) bebidas sin azúcar agregada como jugos 100% naturales de naranja, toronja, piña, zanahoria, betabel u otras frutas de la región y sus combinaciones siempre y cuando la porción no sea mayor a 250 ml y estén preparados al momento.
3. Es posible ofrecer (no obligatorio) bebidas industrializadas como agua mineral, yogurt para beber descremados, jugos, refrescos regulares y refrescos light. Estos no deben estar a la vista de los comensales y no se debe hacer promoción para su venta.
4. Para el servicio de café deberá ofrecer leche semidescremada, descremada o light y deslactosada light. Las leches deberán tener, preferentemente, $\leq 2\%$ de grasa total (0.5g de grasa por 250 ml).
5. Los endulzantes disponibles para el café u otras bebidas deberán ser edulcorantes naturales.

Servicio de café

6. El proveedor deberá tener la opción del café descafeinado o reducido en cafeína y 2 opciones de mezclas.
7. En caso de té, el agua será purificada de garrafón con la opción de endulzar con edulcorantes naturales.
8. Incentivar a los comensales para usar su taza (Aplicar un descuento directo de \$2.00).

Botanas

9. Ofrecer botanas saludables como las que se describen enseguida u otras con las mismas características. Está prohibida la venta de botanas industrializadas.

9.1 Ofrecer oleaginosas bajas en sal: nueces, cacahuates, cacahuates de la india, pistaches, semillas de girasol, almendras etc.

9.2 Ofrecer leguminosas secas: habas, lentejas, garbanzos, etc.

Oferta de alimentos preparados

Además, los participantes deberán considerar en el servicio de cafetería lo siguiente:

10. Ofrecer diariamente preparaciones diferentes con verduras y frutas variadas en color y sabor.
11. A diario, se deberá contar con opciones de ensaladas a base de verduras con alguna fuente de proteínas (pechuga de pavo, queso panela light, atún en agua, pollo sin piel, etc. y alguna variedad de semillas).
12. Se debe ofertar frutas de la estación por pieza.



- 13.- Se permiten las ensaladas de fruta (máximo 200 g de fruta) con queso cottage light y alguna oleaginosa, **NO** está permitido el uso de jarabes de maíz de alta fructosa.
14. Ofrecer la opción de yogurt natural descremado o light.
15. En caso de que alguna preparación tenga que llevar crema, deberá ser baja en grasa.
16. Los cereales deberán ser con alto contenido en fibra (pan integral, chapatas integrales, bolillo o telera integral, tortilla de harina integral (tortillas de maíz preferentemente) etc.
17. **NO** usar productos que contengan ingredientes o aditivos como ácidos grasos trans o Glutamato Mono Sódico (galletas industrializadas, sopas comerciales, frituras industrializadas, sopas y/o productos instantáneos, etc.).
18. Es obligatorio que todos los productos se deberán controlar bajo bitácoras con fecha de entrada, fecha de salida y fecha de caducidad, disponible y actualizada todo el tiempo para supervisión del I.N.S.P.

Uso de ingredientes para los alimentos

19. Para los molletes, chapatas, sándwich, tortas u otras preparaciones se deberá ofrecer la opción de usar **queso panela, Oaxaca descremado o light**. Es posible utilizar otras opciones como quesos tipo Gouda, manchego, cheddar o queso de cabra cuando el comensal lo solicite.
20. Se debe ofertar en la barra, complementos para los alimentos mencionados en el punto anterior a libre demanda, como jitomate rebanado, lechuga, pico de gallo (jitomate, cebolla, aguacate, cilantro y un poco de limón, sal y chile verde fresco picado por separado).

Nota: Los complementos deben estar dentro de contenedores con hielos para asegurar la temperatura entre 4 y 7 grados centígrados.

21. En caso de ofrecer embutidos o carnes frías, deberán ser bajos en grasa (ejemplo: en lugar de jamón usar pechuga de pavo).
22. En caso de los postres se debe ofrecer alguna opción que estén endulzados con endulzantes naturales y con harinas o cereales integrales. **NO** se permite la venta de pan o pasteles industrializados tipo tiendas comerciales. Se prefiere la venta de postres hechos en casa.

Costos

“Cafetería para todos”

El servicio de cafetería está dirigido a todo el personal del I.N.S.P. por lo que se tomará especial atención el costo-beneficio de los alimentos ofrecidos. A fin de contar con una guía para este propósito, se eligió una lista de precios de algunos alimentos considerados “básicos”



(Anexo Complementario). Los precios que proponga el concursante pueden ser menores o iguales, pero **NO** deben ser mayores a menos que sea debidamente justificado (ej. Cuando se use pechuga de pavo, quesos u otros ingredientes de alta calidad). **Nota:** se puede proponer una lista de alimentos y platillos más abundante que lo indicado en la lista, considerando el criterio saludable y costo razonable.

INFORMACIÓN PARA EL GANADOR: A la persona física o moral que se le haya adjudicado el contrato deberá presentar la siguiente información:

El Servicio deberá ofrecerse en horario de 7:00 am a 18:00 hrs de lunes a viernes y eventualmente en día sábado cuando así lo solicite la Secretaría Académica, previa autorización de la Dirección de Administración y Finanzas.

Exhibir fianza que garantice el fiel y cabal cumplimiento del acuerdo de voluntades correspondientes, la cual consistirá en un depósito de un mes de renta anticipada.

El participante ganador cubrirá el arrendamiento mensual del área de cafetería por un importe de **\$ 7,500.00 (Siete mil quinientos pesos 00/100 M.N.)** incluye Impuesto al Valor Agregado (I. V. A.), a través de depósito bancario a nombre del Instituto Nacional de Salud Pública, dentro de los primeros cinco días de cada mes a la cuenta destinada para tales efectos, debiendo remitir copia del comprobante de pago al Departamento de Servicios Generales a más tardar dos días después de realizar el depósito.

El participante ganador previo a realizar trabajos de reforzamiento, rehabilitación, mejoramiento o remozamiento de los espacios que usen en forma temporal, lo hará previa autorización por parte de la Dirección de Administración y Finanzas, que además mantendrá estrecha coordinación con las autoridades de protección civil, a efecto de dar las facilidades indispensables para realizar el diagnóstico de riesgos internos y externos del inmueble del Instituto.

A quienes se les otorgue el uso y disfrute temporal de espacios físicos no podrán efectuar modificaciones que afecten las estructuras del edificio, paredes maestras u otros elementos esenciales que puedan perjudicar su estabilidad y seguridad, salubridad o comodidad, sin la previa y expresa autorización de la Dirección de Administración y Finanzas del Instituto y además deberán observar las medidas preventivas y ejecutar los planes o programas de protección civil en caso de emergencia.



ANEXO COMPLEMENTARIO.

GUÍA DE PRECIOS

Precio
máximo

SANDWICHES

Gourmet (7 Granos, avena arándanos, centeno negro)	
Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	24
Atún y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	24
Pollo y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	24
Integral o blanco	
Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	20
Atún y queso (panela, oaxaca,)	20
Pollo y queso (panela, oaxaca,)	20

BAGUETTES

Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	32
Atún y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	32
Pollo y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	32

CHAPATAS

En pan al pesto (agregar \$ 5.00)	
Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	35
Pollo y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	35

CROISSANT

Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	30
Atún y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	30
Pollo y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	30

BAGEL

(Natural, ajonjolí o parmesano)

Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	35
Queso Philadelphia y mermelada	30

BISQUETS

Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	30
Natural tostado	15

MOLLETES

Naturales con queso panela o oaxaca	26
½ orden	15



TORTAS

Jamón (pechuga de pavo o de pierna) y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	30
Pollo y queso (panela, oaxaca, manchego o gouda)	36

ENCHILADAS

Rellenas de pollo (3)	34
Verdes o de mole	34

CHILAQUILES

Verdes o rojos con pollo	32
½ orden	20

BURRITOS

Rellenos de tinga de pollo o res o cochinita pibil o picadillo o choriqueso o jamón con queso	
Orden (2 pzas.)	36
½ orden (1 pza.)	20

SINCRONIZADAS

Orden (2 pzas.)	28
½ orden (1 pza.)	16

BEBIDAS

CAFÉ

Americano

Chico	14
Mediano	16
Grande	20

Capuchino

Chico	24
Mediano	26
Grande	30

Latte

Chico	26
Mediano	28
Grande	30

Latte Chai

Chico	24
-------	----



Mediano	26
Grande	30
<hr/>	
Expresso	
Sencillo	14
Doble	20
<hr/>	
TE	
Té de sobre (extensa variedad de sabores, al menos cinco variedades diariamente)	15
Té de sobre (extensa variedad de sabores, al menos cinco variedades diariamente) grande.	16
Tisanas	20
<hr/>	
BEBIDAS FRIAS	
svelty	15
activia	15
Otro similar	15
<hr/>	
Agua fresca de frutas	
1 L.	18
½ L.	10
<hr/>	
Agua embotellada	
Bonafont	
1 lt	14
600 ml	10
Otra	
1 lt	14
600 ml	10
<hr/>	
JUGOS NATURALES	
Naranja, Toronja, zanahoria y mandarina solo temporada (250 ml)	16
<hr/>	
FRUTA	
Ensalada de fruta natural (200 g)	22
Con yogurt natural light sin azúcar	25
Fruta de temporada por pieza	8
<hr/>	
ENSALADAS (250 grs.)	
Vegetales (lechugas, espinaca, germinado, elote, zanahoria, pepino, jícama, champiñón, jitomate calabaza, brócoli, aceitunas)	35
Vegetales con pollo, pechuga pavo, jamón pierna, queso panela, manchego, gouda, atún o huevo	45



Instituto Nacional
de Salud Pública

*Generación de conocimiento
para el desarrollo de políticas de salud*

Avenida Universidad 655
Cerrada Los Pinos y Caminera
Colonia Santa María Ahuacatitlán
62100 Cuernavaca, Morelos, México
conm.: (777) 329 3000

www.insp.mx