

amplias facultades para dichos efectos; que en el transcurso del presente instrumento me denominaré **EL CONTRATISTA**, con base en el proceso de Licitación Abierta DR-CAFTA No. DR-CAFTA-LA-18/2020-MJSP-DGCP, promovido por el Ministerio de Justicia y Seguridad Pública y en la resolución número Noventa y Ocho, emitida por el Órgano Ejecutivo en el Ramo de Justicia y Seguridad Pública en fecha siete de mayo de dos mil veinte, convenimos en celebrar el presente Contrato de **“SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SERVIDA PARA LA POBLACIÓN RECLUSA Y CUSTODIOS DEL SISTEMA PENITENCIARIO DE EL SALVADOR A TRAVÉS DEL MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PÚBLICA”**, de conformidad a la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, en adelante LACAP, al Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Contrataciones de la Administración Pública, que en adelante se denominará RELACAP, y la Ley de Procedimientos Administrativos, que en adelante se denominará LPA; que se registrá bajo las cláusulas siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO Y ALCANCE. EL CONTRATISTA se compromete a prestar el suministro diario de alimentación servida para la población reclusa y custodios del sistema penitenciario de la República de El Salvador, a partir del día uno de julio hasta el treinta y uno de diciembre de dos mil veinte, ambas fechas inclusive, tomando en cuenta todos los días calendario comprendidos en dicho período, incluyendo fechas festivas y períodos vacacionales. El servicio para la población reclusa del sistema penitenciario, deberá comprender los tres (3) tiempos de comida por día: desayuno, almuerzo y cena, para un estimado de población reclusa de treinta y ocho mil doce (38,012) internos, y dos mil doscientos veintiocho (2,228) custodios, distribuidos en veintiséis (26) centros penales de la República de El Salvador; cantidad que ha sido determinada con base a datos estadísticos a la fecha, por lo que se debe tomar en cuenta que dicha estimación podrá incrementar o disminuir durante ese período. Asimismo, la cantidad de centros penales podrá modificarse de acuerdo a las necesidades de la Dirección General de Centros Penales, ya sea excluyendo o incluyendo centros penales y/o granjas penitenciarias en el plazo de vigencia del presente Contrato. EL CONTRATISTA responderá de acuerdo a los términos y condiciones establecidos en el presente instrumento, especialmente por la calidad del suministro que brinda y proporcionará todo aquello que sea necesario para el correcto funcionamiento de todos y cada uno de los componentes del mismo. EL CONTRATISTA no podrá tomar ventaja de los errores u omisiones en las especificaciones o detalles y proporcionará todo aquello que sea necesario para el correcto funcionamiento de todas y cada una de las partes del suministro.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOCUMENTOS CONTRACTUALES. Los documentos a utilizar en el proceso de esta contratación se denominarán documentos contractuales, que formarán parte integral del Contrato con igual fuerza obligatoria que éste y serán: las bases de licitación y sus anexos; la oferta técnica y económica de EL CONTRATISTA, y sus documentos; la resolución número Noventa y Ocho, antes citada; las adendas y las resoluciones modificativas, en su caso; las garantías y cualquier otro documento que emanare del presente instrumento.

CLÁUSULA TERCERA: VIGENCIA DEL CONTRATO. La vigencia del presente Contrato será contada a partir del día uno de julio hasta el treinta y uno de diciembre de dos mil veinte,

tomando en cuenta todos los días calendario comprendidos en dicho período, incluyendo fechas festivas y períodos vacacionales obligándose las partes a cumplir con las condiciones establecidas en este Contrato y demás documentos contractuales.

CLÁUSULA CUARTA: PRECIO Y FORMA DE PAGO. El monto total por el suministro, objeto del presente Contrato es de hasta **TRECE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y CINCO DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US \$13,659,885.00)**, incluyendo el valor del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA). Dicho monto comprende los siguientes valores por tipo de servicios: a) para la Población Reclusa, precio unitario de dos dólares con setenta centavos de dólar de los Estados Unidos de América (US \$2.70); y b) para los Custodios, precio unitario de tres dólares con quince centavos de dólar de los Estados Unidos de América (US \$3.15). Los precios unitarios incluyen: desayuno, almuerzo y cena, diarios por cada interno y custodio, así como el Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios (IVA). El monto total podrá aumentar o disminuir dependiendo de la variación de la cantidad de internos y/o custodios en el sistema penitenciario, asimismo si se diera la creación de nuevos centros penales y/o granjas penitenciarias de acuerdo a las necesidades de la Dirección General de Centros Penales en el plazo de vigencia del presente Contrato. EL MINISTERIO se compromete a cancelar dicha cantidad a través de cuotas mensuales, que se calcularán cada una, tomando como base el número estimado de internos y custodios que se ha dicho en la cláusula primera, en un plazo de sesenta (60) días calendario siguientes a la entrega del quedan respectivo en la Unidad Secundaria Ejecutora Financiera de la Dirección General de Centros Penales, previa presentación de factura de consumidor final a nombre de la Dirección General de Centros Penales y los documentos de acuse de recibido por cada centro penal.

CLÁUSULA QUINTA: PROVISIÓN DE PAGOS. Los recursos para el cumplimiento del compromiso adquirido en este Contrato provendrán de las asignaciones presupuestarias vigentes, con cargo a la Unidad Presupuestaria 07-Administración del Sistema Penitenciario, Línea de Trabajo 01 – Reclusión y Rehabilitación.

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE EL CONTRATISTA. EL CONTRATISTA en forma expresa y terminante, se obliga a entregar el suministro objeto del presente Contrato, de acuerdo a lo establecido en las cláusula primera de este Contrato, debiendo realizar dicho suministro de forma diaria en los horarios siguientes: desayuno: la hora de llegada de los alimentos a cada centro penal deberá ser de 5:45 a 6:00 a.m.; almuerzo: la hora de llegada de los alimentos a cada centro penal deberá ser de 10:30 a 11:00 a.m. y cena: la hora de llegada de los alimentos a cada centro penal deberá ser de 3:30 a 4:00 p.m., o en su defecto, podrán ser acordados por las partes según lo requiera la Dirección de cada Centro Penal; se aceptarán retrasos, solamente en casos debidamente justificados por escrito y que no sean producto de la administración y operación de EL CONTRATISTA y en situaciones de emergencia nacional, los cuales deberán ser notificados por escrito al Director del Centro Penal afectado, con copia a la Subdirección Administrativa de la Dirección General de Centros Penales y a la Dirección de Adquisiciones y Contrataciones Institucional, en adelante DACI. El incumplimiento injustificado de los horarios de entrega, será registrado en el expediente correspondiente, y podrá ser causa de multas; la reincidencia en esta falta será causante de extinción del Contrato, haciéndose efectiva la garantía de fiel cumplimiento del Contrato. EL CONTRATISTA se compromete además a: 1) Proporcionar el suministro diario de alimentación de reciente elaboración (fresco) y no con más de tres (3) horas después de su elaboración; 2) Cumplir con los diferentes menús según las distintas opciones para cada tipo de comida y los componentes kilo calórico que deba incluir cada plato. Además, deberán cambiar los recipientes donde se servirán la comida en su totalidad a nivel nacional cuando surja la necesidad por deterioro. Los recipientes donde se servirá la alimentación de los custodios deberán ser de diferentes en material y aspecto a los de los privados de libertad; 3) Transportar a su cargo los alimentos desde las diferentes áreas de producción hasta los Centros Penales de destino final del suministro en contenedores cerrados y marchamados para cumplir con las medidas de seguridad; 4) Los alimentos suministrados deberán ser transportados en bandejas de acero inoxidable dentro de termos que permitan mantener una temperatura no menor a setenta grados (70°) centígrados; 5) Deberá proveer a cada uno de los Centros Penales y Centro de Rehabilitación, los implementos necesarios para el control de calidad y cantidad de los alimentos al momento de ser servidos a los internos; los cuales la empresa está en la obligación de cambiar cuando la Dirección General de Centros Penales lo considere pertinente, por medio del Administrador del Contrato o personal

de los Centros Penitenciarios, tales como: básculas digitales o análogas, mesas higiénicas con sus respectivos manteles, termómetros, servidores de alimentos que aseguren el cumplimiento de las porciones, 2 toppers por cada PDL y 2 para custodios, uniformes, delantales, redes o gorros, botas, mascarillas, guantes descartables, materiales de limpieza (detergente, lejía, escobas, desinfectantes, etc.) y cualquier otro implemento necesario para las personas que servirán y/o prepararan los alimentos en cada Centro Penitenciario; 6) Deberá cumplir con los aspectos técnicos, logísticos y de seguridad de cada Centro Penal; 7) Deberá apoyar a la implementación de iniciativas de desarrollo y reinserción penitenciaria para desarrollar actitudes y capacidades para solventar las necesidades de las personas privadas de libertad, a efecto de brindar cumplimiento a lo establecido al art. 27 inciso 3° de la Constitución de la República; 8) Deberá cumplir que todos los alimentos pasen por escaneo de rayos X y deberá garantizar la seguridad de salida de los alimentos en cada planta y estará obligado a adjuntar la ficha técnica de las máquinas de rayos X que utilizará para dar cumplimiento a este ítem; 9) EL CONTRATISTA deberá garantizar la inviolabilidad de los contenedores que transportan los alimentos hacia cada centro penal, para lo cual deberá implementar su propio sistema de seguridad que permita la vigilancia de dichos contenedores hasta que sean entregados en sus lugares de destino, este sistema deberá ser autorizado por la institución contratante; 10) Los menús a servir, deberán ser determinados para todos los centros penales, una vez al mes en coordinación con las unidades correspondientes de la Dirección General de Centros Penales, los cuales deberán poseer el “Visto Bueno” mediante firma de la Chef Ejecutiva de EL CONTRATISTA, Nutricionista asignada en cada planta de alimentos, Departamento Médico y Administrador del Contrato, lo cual se remitirá con copia a la Subdirección General Administrativa. 11) EL CONTRATISTA deberá presentar los planes contingenciales internos y externos para atender casos como: detección de mal estado de los alimentos a servir, accidente en la transportación, fallas en el equipo de producción, desastres naturales, etc. Dicho plan debe de incluir como se pretende sustituir o reponer los alimentos si fuera necesario; como se planea sustituir el equipo de reparto o personal de apoyo si fuere necesario; cual sería el tiempo de respuesta de acuerdo a la ubicación geográfica del centro penal donde se diera dicho suceso. 12) Reportar por escrito al administrador de contrato y a la nutricionista delegada por la DGCP, la inclusión de personal nuevo a su planilla de tripulaciones. La inclusión de personal no registrado y que no cuente con los requisitos solicitados, será motivo de una multa y la reincidencia podrá

ser motivo de cancelación del contrato. EL CONTRATISTA deberá cumplir con todas aquellas leyes vigentes en el país, y apegarse en todo a la legislación laboral, así como a las normas del Instituto Salvadoreño del Seguro Social (ISSS), específicamente deben cumplir lo estipulado en el Código de Trabajo, Título Tercero, en lo referente a Salarios, Jornadas de Trabajo, Descansos Semanales, Vacaciones, Asuetos y Aguinaldos, así como las aportaciones al Sistema del Fondo de Pensiones, ISSS, INPEP, IPSFA y Fondo Social para la Vivienda, para sus trabajadores.

CLÁUSULA SÉPTIMA: RECLAMOS POR VICIOS, DEFICIENCIAS O DEFECTOS EN EL SUMINISTRO. Si en un determinado momento del plazo comprendido en el transcurso del suministro objeto de este Contrato, se observare algún vicio, deficiencia o defecto, EL MINISTERIO dará aviso inmediato por cualquier medio a EL CONTRATISTA de la circunstancia dada, efectuando los reclamos respectivos por la inconformidad en el mismo y pedirá la reposición del suministro. En todo caso EL CONTRATISTA se compromete a subsanar el error en el tiempo que fuere prudente según la necesidad y el caso; si se tratare de reponer alimentos lo hará dentro del lapso del mismo día en el que se hubiere suscitado el vicio, deficiencia o defecto comprobado; caso contrario se tendrá por incumplido el Contrato y se procederá de acuerdo a lo establecido en los incisos segundo y tercero del artículo 121 de la LACAP.

CLÁUSULA OCTAVA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO. Dentro de los diez (10) días hábiles subsiguientes a la notificación de la respectiva legalización del Contrato, EL CONTRATISTA deberá presentar a favor de EL MINISTERIO, la garantía de cumplimiento de contrato, por un valor de **UN MILLÓN TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y OCHO DÓLARES CON CINCUENTA CENTAVOS DE DÓLAR DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (US \$1,365,988.50)**, equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, para asegurar el cumplimiento de todas las obligaciones emanadas del mismo, la cual deberá estar vigente a partir de la fecha de su presentación hasta un mínimo de treinta (30) días calendario posteriores a la fecha de la finalización del Contrato o de sus prórrogas, si las hubiere. De conformidad a lo establecido en el artículo 36 de la LACAP esta garantía se hará efectiva cuando EL CONTRATISTA incumpla alguna de las especificaciones consignadas en el contrato sin causa

justificada, sin perjuicio de las responsabilidades en que incurra por incumplimiento. La efectividad de la garantía será exigible en proporción directa a la cuantía y valor de las obligaciones contractuales que no se hubieren cumplido.

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO. El seguimiento al cumplimiento de las obligaciones contractuales estará a cargo de los Administradores del Contrato siguientes: [REDACTED] Técnico Jurídico de la Subdirección General de Asuntos Jurídicos; [REDACTED] Técnico de la Coordinación de Tiendas Institucionales y [REDACTED] Colaborador Administrativo de la Unidad de Inspectoría General, todos de la Dirección General de Centros Penales; nombrados por medio de Acuerdo de Nombramiento Número Ciento Sesenta y Cinco, de fecha veintiocho de abril de dos mil veinte. Los Administradores del Contrato tendrán las responsabilidades señaladas en los Arts. 82-Bis de la LACAP, 42 inciso tercero, 74, 75, 77, 80 y 81 del RELACAP, así como las establecidas en este Contrato. Corresponderá a los Administradores del Contrato, en coordinación con EL CONTRATISTA, la elaboración y firma de las actas de recepción del suministro, las cuales contendrán como mínimo lo que establece el Art. 77 del RELACAP. Los Administradores del Contrato serán responsables de informar a la DACI, las omisiones o acciones incorrectas por parte de EL CONTRATISTA en la ejecución del mismo.

CLÁUSULA DÉCIMA: SANCIONES. En caso de incumplimiento de las obligaciones emanadas del presente Contrato, EL CONTRATISTA expresamente se somete a las sanciones que serán impuestas siguiendo las normas establecidas en el Título V de la LPA. Si EL CONTRATISTA incurriere en mora en el cumplimiento de sus obligaciones contractuales por causas imputables al mismo, EL MINISTERIO procederá de acuerdo a lo establecido en el los Términos de Referencia, cuyo procedimiento será el siguiente: El responsable de la etapa en que se encuentre; remitirá al Titular a través de la DACI de la institución, los informes o documentos en los cuales indicará los incumplimientos y el nombre de EL CONTRATISTA a quien se le atribuyere. El Titular comisionará a la Subdirección Jurídica del Ministerio de Justicia y Seguridad Pública o quien haga las veces de ésta, para que inicie el proceso de aplicación de las sanciones establecidas. Para ese efecto el Jefe de la Dirección Jurídica del Ministerio de Justicia y Seguridad Pública o quien haga las veces de éste, procederá a notificar a EL CONTRATISTA

el incumplimiento, otorgándole un plazo de tres (3) días hábiles a partir del siguiente a la notificación, para que responda y ejercer su defensa si así lo estima conveniente. Si EL CONTRATISTA no hiciere uso del término para su defensa o haciendo uso de éste aceptare, el asunto quedará listo para resolver por el Titular. Si en su defensa EL CONTRATISTA solicitare la producción de pruebas, la Unidad Jurídica emitirá auto de apertura a pruebas, concediendo un plazo de tres (3) días hábiles contados a partir de la notificación respectiva. Concluido el término probatorio o si la prueba no hubiere tenido lugar, deberá resolverse en definitiva de conformidad a la LACAP. De la resolución sólo podrá interponerse recurso de revocatoria por escrito, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación. Además, EL MINISTERIO podrá declarar la caducidad del Contrato o imponer el pago de una multa de conformidad al Art. 85 de la LACAP y además se atenderá lo preceptuado en el Art. 36 del mismo cuerpo legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: MODIFICACIÓN DEL CONTRATO. El presente Contrato podrá modificarse antes del vencimiento de su plazo, de la siguiente forma: a) **MODIFICACIÓN DE COMÚN ACUERDO ENTRE LAS PARTES:** Podrá modificarse de común acuerdo siempre que concurren circunstancias imprevistas y comprobadas, pudiendo incrementarse hasta en un veinte por ciento del monto del objeto del Contrato, emitiendo una Modificativa Contractual firmada por EL MINISTERIO y EL CONTRATISTA. EL CONTRATISTA, en caso de ser necesario, deberá modificar o ampliar los plazos y montos de la garantía de cumplimiento de contrato, según lo indicado por EL MINISTERIO. B) **MODIFICACIÓN UNILATERAL:** Quedará convenido por ambas partes que cuando el interés público lo hiciere necesario, sea por necesidades nuevas, causas imprevistas u otras circunstancias, EL MINISTERIO podrá modificar unilateral el Contrato, siempre y cuando no implique modificaciones en las obligaciones contractuales, debiendo emitir la correspondiente autorización. Dichas modificaciones deberán realizarse dentro de los límites de la LACAP y RELACAP, especialmente a lo establecido en los Artículos 83-A y 83-B de la LACAP. Cada documento según sea el caso, formará parte integrante del presente Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: PRÓRROGA. Previo al vencimiento del plazo pactado, las partes podrán acordar prorrogar el Contrato de conformidad a lo establecido en el Art. 83 de la LACAP y 75 del RELACAP, en tal caso EL MINISTERIO emitirá la resolución de prórroga

correspondiente. EL CONTRATISTA, en caso de ser necesario, deberá modificar o ampliar los plazos y montos de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, según lo indicando por EL MINISTERIO.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: CESIÓN. Queda expresamente prohibido a EL CONTRATISTA traspasar o ceder a cualquier título los derechos y obligaciones que emanan del presente Contrato. La transgresión de esta disposición dará lugar a la caducidad del Contrato, procediéndose además, de acuerdo a lo establecido por el inciso segundo del Art. 100 de la LACAP.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO. EL MINISTERIO se reserva la facultad de interpretar el presente Contrato de conformidad a la Constitución de la República, la LACAP, el RELACAP, demás legislación aplicable y los Principios Generales del Derecho Administrativo; así como, de la forma que más convenga al interés público que se pretende satisfacer de forma directa o indirecta con la prestación objeto del presente instrumento, pudiendo, en tal caso girar las instrucciones por escrito que al respecto considere convenientes. EL CONTRATISTA expresamente acepta tal disposición y se obliga a dar estricto cumplimiento a las instrucciones que al respecto dicte la institución contratante, las cuales serán comunicadas por medio de la DACI.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS. En caso de suscitarse conflictos o diferencias en la ejecución del presente Contrato, se acudirá a la sede judicial de conformidad a lo establecido en el artículo 3 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso Administrativa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO. Sin perjuicio de las causales establecidas en la LACAP y el RELACAP, EL MINISTERIO podrá dar por terminado el Contrato por la deficiencia total o parcial en la prestación del servicio. Además, las partes contratantes podrán acordar la extinción de las obligaciones contractuales en cualquier momento, siempre y cuando no concurra otra causa de terminación imputable a EL CONTRATISTA y que por razones de interés público hagan innecesario o inconveniente la

vigencia del Contrato, sin más responsabilidad que la que corresponda a la ejecución realizada. En caso de que el Contrato se dé por caducado por incumplimiento imputable a EL CONTRATISTA, se procederá de acuerdo a lo establecido en la Cláusula Décima del presente instrumento y en el inciso segundo del Art. 100 de la LACAP.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: JURISDICCIÓN Y LEGISLACIÓN APLICABLE.

Las partes se someten a la legislación vigente de la República de El Salvador y en caso de acción judicial señalan como su domicilio el de esta ciudad, a la jurisdicción de cuyos tribunales se sujetan.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: NOTIFICACIONES.

Todas las notificaciones entre las partes referentes a la ejecución de este Contrato, deberán hacerse por escrito y tendrán efecto a partir de su recepción en las direcciones que a continuación se indican: para EL MINISTERIO, Alameda Juan Pablo II, Edificio B3, Primer Nivel, Plan Maestro, Centro de Gobierno, San Salvador, y para EL CONTRATISTA, Carretera a Sonsonate, Km. 27 1/2, Parque Industrial Saram, Lourdes Colón, La Libertad. En fe de lo cual firmamos el presente Contrato en la ciudad de San Salvador, a los veinte días del mes de mayo de dos mil veinte.

ROGELIO EDUARDO RIVAS POLANCO,
EL MINISTERIO.



EL CONTRATISTA.





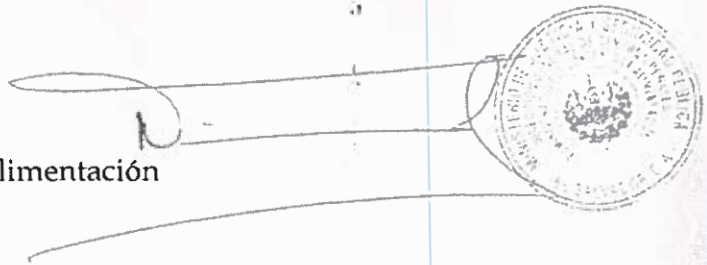
DIRECCIÓN GENERAL DE CENTROS PENALES

Memorándum

Para: Iris Yanet Valle de Funes
Oficial de Información DGCP

De: 
Administrador de Contrato de alimentación

Fecha: 30 de sep. de 2020



Licenciada Valle, aprovecho la presente para extenderle un cordial saludo y a su vez brindarle respuesta a su oficio UAIP/OIR/303-2020; el cual va dirigido a mi persona en calidad de administrador del contrato de alimentación para personas privadas de libertad.

Sobre ello me permito informarle que, en mi calidad ya mencionada, únicamente la he ostentado a partir del mes de julio del presente año y finaliza en el mes de diciembre de conformidad al contrato, y únicamente tengo a cargo la alimentación producida en la Planta de Lourdes, para el sector occidental del país. Contrato del cual se anexa copia de conformidad al requerimiento dos de su oficio.

En relación al requerimiento uno, le manifiesto que las dietas que proporciona la empresa son:

- Dieta DGCP
- Alta en fibra
- Hiper proteica
- Acolescistoquinética
- Dieta Renal
- Bebé 6 a 8 M
- Bebé 9 a 11 M
- Niños de 1 a 5
- Dieta H IZ

El precio por ración por cada uno de las personas privadas de libertad es de dos dólares con setenta centavos de dólar de los Estados Unidos de América (\$ 2.70). El valor incluye los tres tiempos de comida, desayuno, almuerzo y cena.



DIRECCIÓN GENERAL DE CENTROS PENALES

El costo por centro penitenciario, de conformidad a mi sector, es el siguiente:

No Factura	Centro Penal	Cantidad
0476.	Centro Preventivo y de Cumplimiento de Penas de Apatzaco.	\$374,770.80
0477.	Centro Preventivo y de Cumplimiento de Penas de Sonsonate.	\$71,252.10
0478.	Centro Preventivo y de Cumplimiento de Penas de La Esperanza.	\$396,419.40
0479.	Centro de Atención Integral en Salud para Privados de Libertad con Enfermedades Crónicas Degenerativas de Santa Ana	\$42,087.60
0480.	Granja Penitenciaria de Santa Ana	\$91,089.90
0481.	Centro de Detención Menor de Santa Ana	\$112,371.30
0482.	Centro Penitenciario de Seguridad de Izalco Fase I	\$148,043.70
0483.	Centro Penitenciario de Seguridad de Izalco Fase II	\$153,319.50
0484.	Centro Penitenciario de Máxima Seguridad de Izalco Fase III	\$212,603.40
0485.	Granja Penitenciaria de Izalco	\$44,712.00
0486.	Centro de Cumplimiento de Penas para Hombres Izalco	\$145,254.60
Total		\$1,791,924.30

Lo que le comunico para los efectos legales y administrativos pertinentes.

REFRIGERIO DESAYUNO ALMUERZO CENA REFRIGERIO

LUNES

Menu Basico

1.000 Unidad SANDWICH INTEGRAL CON REQUESON	1.000 Unidad 1/10 POLLO AL HORNO SIN PIEL	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	6.000 Onza ARROZ ENTOMATADO 2019	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza GUISQUIL AL VAPOR	8.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y PIÑA 201
8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON CANELA Y LEC	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza PLATANO EN RODAJITAS CON DULCE DE PAN
	8.000 Onza REFRESCO DE AVENA CON AZU	

MARTES

Menu Basico

1.000 Unidad EMPANADITA DE FRESA 2019	4.000 Onza ZANAHORIA VICHY SALTEADA	1.000 Unidad TORTA DE PAPA SIN GRASA 2018
2.000 Unidad PAN INTEGRAL 2018	1.000 Unidad TORTA DE RES CON MORA SIN G	6.000 Onza VEGETALES MIXTOS AL AJILLO
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	6.000 Onza ARROZ CON ALVERJA SIN GRAS	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza ATOL DE ARROZ CON CANELA Y LECHE
	8.000 Onza REFRESCO DE INCAPARINA CON	1.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL
	1.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL	

MIERCOLES

Menu Basico

2.000 Onza LACTEO QUESO CON ALBAHACA 2020	4.000 Onza GUISQUIL AL VAPOR 2018	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	6.000 Onza ARROZ AMARILLO SIN GRASA 20	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE INCAPARINA C/BANANO Y LEC	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON FRESA Y LECHE
1.000 Unidad BANANO DE SEDA	8.000 Onza CEBADA NATURAL CON AZUCAR	
	1.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL	
2.000 Unidad PAN INTEGRAL 2018	2.000 Unidad ALBONDIGAS DE POLLO(2 onz.	2.000 Onza HUEVO CON VEGETALES 2019

JUEVES

Menu Basico

6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	4.000 Onza VEGETALES AL VAPOR	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201
2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	6.000 Onza ARROZ CON ELOTITOS SIN IRR	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE HIPER	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza LECHE CON CANELA Y AZUCAR 2018
	8.000 Onza HORCHATA DE ARROZ NATURAL	
1.000 Unidad SANDWICH INT. C/JALEA DE MANZANA	4.000 Onza RES EN SALSA ESPAÑOLA SIN G	4.000 Onza AYOTE CON POLLO DESHILADO SIN GRASA 2

VIERNES

Menu Basico

8.000 Onza ATOL DE ARROZ CON CANELA, LECHE Y	6.000 Onza AYOTE AL VAPOR 2018	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
1.000 Unidad HOT CAKE CON MIEL	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON VAINILLA
	8.000 Onza REFRESCO DE ROSA DE JAMAÍ	1.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL
2.000 Unidad PAN INTEGRAL 2018	4.000 Onza ESPAGUETTI CON POLLO A SIN C	1.000 Unidad TORTA DE PAPA CON QUESO 2018
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	1.000 Onza LACTEO QUESO CREMADO 2019	6.000 Onza VEGETALES AL VAPOR

SABADO

Menu Basico

8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON CANELA, LECHE	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza ATOL DE COCO C/ LECHE ALFI
4.000 Onza PAPAYA EN TROCITOS	8.000 Onza REFRESCO DE INCAPARINA	
2.000 Unidad PAN INTEGRAL 2018	1.000 Unidad TORTA DE POLLO CON ESPINAC	2.000 Onza HUEVO CON VEGETALES SIN GRASA 2017
2.000 Onza REQUESON P - 2019	4.000 Onza VEGETALES MIXTOS AL AJILLO	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	6.000 Onza ARROZ CON APIO SIN GRASA 20	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.

DOMINGO

Menu Basico

2.000 Onza CEREAL AZUCARADO	8.000 Onza HORCHATA DE ARROZ CON AZU	0.500 Unidad PLATANO EN GLORIA CON AJONJOLI 2015
1.000 Unidad GALLETA	1.000 Unidad 1/10 POLLO A LA PLANCHA SIN G	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201
8.000 Onza LECHE CON AZUCAR 2018	4.000 Onza VEGETALES AL VAPOR	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
1.000 Unidad BANANO DE SEDA	6.000 Onza ARROZ CON ZANAHORIA SIN GR	8.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y BANANO ;
	2.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	

[Signature]
FOOD TECH, S.A. DE C.V.
 Chef Ejecutivo



VoBo Nutricionista

[Signature]
 VoBo Departamento Médico Odontológico



Cliente Administrador Contrato



REFRIGERIO DESAYUNO ALMUERZO CENA REFRIGERIO

LUNES

Menu Basico

1.000 Unidad SANDWICH CON JALEA DE PIÑA	4.000 Onza ENSALADA DE PAPA Y ZANAHOR	1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019
0.500 Onza QUESO DURO C	1.000 Onza SALSA PARA TORTA DE POLLO E	1.000 Unidad HUEVO DURO CON SALSA 2019
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	1.000 Unidad TORTA DE POLLO EMPANIZADA E	6.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	6.000 Onza ARROZ CON QUESO 2018	1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C
8.000 Onza ATOL DE ARROZ CON LECHE Y CANELA	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
	8.000 Onza REFRESCO DE AVENA CON AZU	8.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2015

MARTES

Menu Basico

1.000 Unidad PAN CON CHEESE FUNDIDO	1.000 Onza SALSA DE CEBOLLA 2019	0.500 Unidad PLATANO FRITO 2019
0.500 Onza QUESO DURO C	1.000 Unidad 1/10(pieza)POLLO CON SALSA D	6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS CON CILANTRO 2019
6.000 Onza CASAMIENTO 2019	6.000 Onza ARROZ CON ALVERJA 2019	1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y AZ	8.000 Onza REFRESCO DE INCAPARINA CON	8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON VAINILLA Y LECHE SIN
	1.000 Unidad BANANO DE SEDA	

MIERCOLES

Menu Basico

1.000 Onza LACTEO QUESO CREMADO 2019	4.000 Onza FAJITAS DE RES CON PAPA	2.000 Onza HUEVO CON JAMON Y VEGETALES 2019
1.000 Unidad PAN DULCE GALLETA	6.000 Onza ARROZ ENTOMATADO 2019	6.000 Onza CASAMIENTO 2019
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	4.000 Onza AYOTE AL VAPOR 2018	1.000 Onza REQUESON C - 2018
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE HIPER	8.000 Onza HORCHATA DE ARROZ CON AZU	8.000 Onza ATOL DE ARROZ CON LECHE Y CANELA

JUEVES

Menu Basico

1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	1.000 Onza REQUESON C - 2018
1.000 Unidad PUPUSA DE FRIJOL CON QUESO 2019	6.000 Onza ARROZ CON ZANAORIA 2019	6.000 Onza FRIJOLES GUIADOS 2019
6.000 Onza CASAMIENTO 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza REFRESCO DE ROSA DE JAMAI	8.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2019
8.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON VAINILLA Y LEC	4.000 Onza PAPAYA EN TROCITOS	
1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	2.000 Unidad ALBONDIGAS DE RES CON SALS	4.000 Onza ESPAGUETTI PRIMAVERA 2019

VIERNES

Menu Basico

1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	1.000 Unidad TORTA DE CARNE CON SALSA C	0.500 Unidad PLATANO FRITO CON DULCE DE PANELA 2019
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	6.000 Onza ARROZ CON VEGETALES 2019	6.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza GUIQUIL AL VAPOR 2018	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE PIÑA CON LECHE 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2015
	8.000 Onza HORCHATA DE ARROZ CON AZU	
2.000 Onza HUEVO CON JAMON Y VEGETALES 201	1.000 Onza SALSA CRIOLLA 2019	1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019

SABADO

Menu Basico

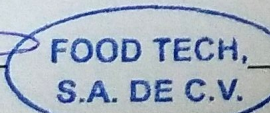
1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	6.000 Onza ARROZ CON APIO 2019	6.000 Onza FRIJOL CON CILANTRO 2019
6.000 Onza CASAMIENTO 2019	4.000 Onza VEGETALES AL VAPOR HIPER	0.500 Onza QUESO DURO C
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE ARROZ CON CANELA, LECHE Y	8.000 Onza REFRESCO DE ROSA DE JAMAI	8.000 Onza ATOL MAIZENA CON FRESA Y LECHE 2019
1.000 Unidad PAN CON JAMON 2019	4.000 Onza ESPAGUETI CON POLLO A LA CR	4.000 Onza PAPAS CON CREMA Y QUESO RALLADO 2018

DOMINGO

Menu Basico

1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C	6.000 Onza ARROZ CON ELOTITOS 2019	1.000 Onza SALSA CRIOLLA 2019
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	6.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	8.000 Onza CEBADA NATURAL CON AZUCAR	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y P	1.000 Unidad BANANO DE SEDA	8.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE HIPER
1.000 Unidad CHORIZO DE POLLO ENTOMATADO 20	1.000 Onza SALSA CARIBEÑA 2019	1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019
1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	1.000 Unidad 1/10 POLLO CON SALSA CARIBEN	1.000 Unidad QUESO DE POLLO FRITO 2018

[Handwritten Signature]
Chief Ejecutivo



VoBo Nutricionista

[Handwritten Signature]
VoBo Departamento Médico Odontológico



[Handwritten Signature]
Cliente Administrador Contrato



REFRIGERIO DESAYUNO ALMUERZO CENA REFRIGERIO

LUNES

Menu Basico

2.000 Unidad	PUPUSA DE AYOTE CON QUESO	1.000 Unidad	1/10 POLLO AL HORNO SIN PIEL	1.000 Unidad	SANDWICH INT. C/PASTA DE POLLO
8.000 Onza	ATOL DE INCAPARINA SIN L/A 2018	6.000 Onza	ARROZ CON ALVERJA SIN SAL 2	4.000 Onza	VEGETALES AL AJILLO
1.000 Unidad	FRUTA MANZANA	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
		4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS	8.000 Onza	ATOL DE AVENA SIN LECHE
				4.000 Onza	MELON EN TROCITOS

MARTES

Menu Basico

6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	4.000 Onza	BASTONES C/CREMA Y VEGETA	6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018
0.500 Unidad	PLATANO FRITO	6.000 Onza	ARROZ CON ELOTITOS SIN SAL 2	4.000 Onza	AYOTE CON POLLO DESHILADO SIN GRASA 2
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza	TE DE MANZANILLA SIN AZUCAR	1.000 Unidad	BANANO DE SEDA	8.000 Onza	ATOL DE MAIZENA CON CANELA D
1.000 Unidad	MELON EN PORCIONES			4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS

MIERCOLES

Menu Basico

6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	1.000 Unidad	DOBLADAS DE HARINA C/ QUESI	1.000 Unidad	PITA INTEGRAL VEGETARIANA 2015
1.000 Unidad	SANDWICH INT. C/REQUESON TOSTADO	6.000 Onza	ARROZ AL AJILLO D	4.000 Onza	PIPIAN Y GUIQUIL COCIDO
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza	ATOL DE INCAPARINA SIN LECHE	4.000 Onza	MELON EN TROCITOS	8.000 Onza	ATOL DE AVENA SIN L Y A 2018
1.000 Unidad	FRUTA MANZANA			4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS

JUEVES

Menu Basico

6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	1.000 Unidad	1/10 POLLO A LA PLANCHA	0.500 Unidad	SANDWICH CON JALEA DE MANZANA
2.000 Onza	REQUESON C - 2018	6.000 Onza	ARROZ AMARILLO SIN SAL 2019	6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	1.000 Unidad	CREPA DE QUESILLO CON VEGETALES
8.000 Onza	ATOL DE INCAPARINA SIN L/A 2018	4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
4.000 Onza	MELON EN TROCITOS			8.000 Onza	ATOL DE MAIZENA SIN LECHE

VIERNES

Menu Basico

6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	2.000 Unidad	CHULETA DE POLLO C/TORT. Y S	6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN SAL 2015
0.500 Unidad	1/2 PLATANO COCIDO SIN AZUCAR 2019	6.000 Onza	ARROZ CON PEREJIL SIN SAL 20	1.000 Unidad	YOGURT INFANTIL SEMI-SOLIDO
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza	PIPIANES SALTEADOS C/CREMA
8.000 Onza	TE DE MANZANILLA SIN AZUCAR	4.000 Onza	MELON EN TROCITOS	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS			8.000 Onza	ATOL DE INCAPARINA SIN LECHE 2018

SABADO

Menu Basico

1.000 Unidad	HOT CAKE CON MIEL	1.000 Unidad	PIPIANES RELLENOS C/POLLO Y	0.500 Unidad	SANDWICH CON REQUESON
6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	6.000 Onza	ARROZ CON CILANTRO SIN IRR	4.000 Onza	ESPAGUETTI CON CREMA Y CHIPILIN
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018
8.000 Onza	ATOL DE NARANJA SIN L Y A 2018	4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
1.000 Unidad	MELON EN PORCIONES			8.000 Onza	ATOL DE AVENA SIN LECHE

DOMINGO

Menu Basico

1.000 Unidad	SANDWICH CON JALEA DE MANZANA	1.000 Unidad	TORTA DE POLLO A LA PLANCH	6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN SAL 2015
6.000 Onza	FRIJOLES MOLIDOS RENAL 2018	6.000 Onza	ARROZ AL VAPOR SIN SAL	4.000 Onza	EJOTE CON HUEVO
2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.	2.000 Unidad	TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza	ATOL DE INCAPARINA SIN L/A 2018	1.000 Unidad	BANANO DE SEDA	8.000 Onza	ATOL DE AVENA SIN L Y A 2018
4.000 Onza	PAPAYA EN TROCITOS			4.000 Onza	MELON EN TROCITOS

[Signature]
FOOD TECH,
S.A. DE C.V.
 Chef Ejecutivo

[Signature]
MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PUBLICA
DIRECCION GENERAL DE CENTROS PENALES
 NUTRICIONISTA
 PLANTA LOURDES
 BOLOH
 EL SALVADOR

[Signature]
MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PUBLICA
DIRECCION GENERAL DE CENTROS PENALES
 DEPARTAMENTO MEDICO ODONTOLOGICO
 BOLOH
 EL SALVADOR

[Signature]
MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PUBLICA
DIRECCION GENERAL DE CENTROS PENALES
 ADMINISTRADOR
 BOLOH
 EL SALVADOR

Cliente ...: BEBE 6 8 M

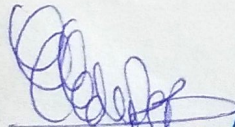
Menu Semanal del... : 17/8/2020

al... : 24/8/2020

Doc No. ...: 15399

Page 1 of 1

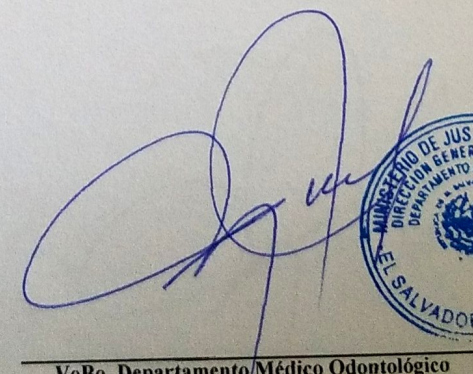
REFRIGERIO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
LUNES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE ARROZ CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE POLLO 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL	6.000 Onza PURE DE GUISQUIL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 113 G
MARTES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE ARROZ CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE POLLO 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL	6.000 Onza PURE DE GUISQUIL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 113 G
MIERCOLES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE ARROZ CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE POLLO 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL	6.000 Onza PURE DE GUISQUIL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 113 G
JUEVES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE BANANO 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE AVENA CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE RES 8.000 Onza JUGO DE PERA NATURAL	6.000 Onza PURE DE PAPA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE BANANO 113.
VIERNES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE BANANO 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE AVENA CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE RES 8.000 Onza JUGO DE PERA NATURAL	6.000 Onza PURE DE PAPA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE BANANO 113.
SABADO				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE BANANO 1	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE AVENA CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE RES 8.000 Onza JUGO DE PERA NATURAL	6.000 Onza PURE DE PAPA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE BANANO 113.
DOMINGO				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE MELOCOTO	6.000 Onza PAPILLA TRIGO MIEL CON LECHE FORM 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza PURE DE POLLO CON ESPINACA 8.000 Onza JUGO DE MELON COLADO S/A	6.000 Onza PURE DE AYOTE CON PAPAS 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MELOCOTON 1

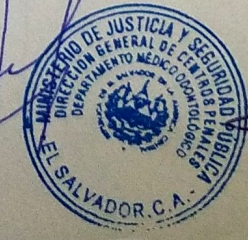

 Chef Ejecutivo

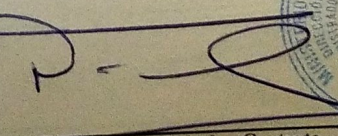
**FOOD TECH,
S.A. DE C.V.**


 VoBo Nutricionista




 VoBo Departamento Médico Odontológico




 Cliente Administrador Contrato



REFRIGERIO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
LUNES				
Menu Basico				
1.000 Unidad YOGURT INFANTIL	0.500 Unidad PLATANO SALCOCHADO EN RODAJAS 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA: 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza SOPA DE POLLO CON ARROZ Y V 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula) 4.000 Onza PAPA YA EN TROCITOS	4.000 Onza FRIJOLES COLADOS SIN GRASA 4.000 Onza PAPA Y ZANAHORIA AL VAPOR 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	4.000 Onza LECHE POLEADA (Fórmula)
MARTES				
Menu Basico				
1.000 Unidad BANANO DE SEDA	6.000 Onza PAPILLA DE CEREAL DE AVENA CON L 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza PURE DE HIGADO DE RES CON V 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE VERDURAS CON FIDEOS 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE PERA 113 Gr.
MIERCOLES				
Menu Basico				
4.000 Onza LECHE POLEADA (Fór	6.000 Onza PURE DE PLATANO CON LECHE (Fórm 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza PURE DE CARNE CON VERDURA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula) 8.000 Onza JUGO DE PERA NATURAL	1.000 Onza QUESO FRESCO C 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE BANANO 113.
JUEVES				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE PERA 113 G	6.000 Onza PAPILLA DE 5 CEREALES CON LECHE F 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza PURE DE POLLO CON FIDEOS Y V 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	6.000 Onza PURE DE AYOTE CON ZANAHORIA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad YOGURT INFANTIL
VIERNES				
Menu Basico				
4.000 Onza ATOL DE AVENA CON L	6.000 Onza PAPILLA TRIGO MIEL CON LECHE FORM 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza SOPA DE POLLO CON FIDEOS Y V 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula) 1.000 Unidad BANANO DE SEDA	4.000 Onza PURE DE PLATANO CON LECHE (Fórmula) 4.000 Onza FRIJOLES LICUADOS S/G 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MANZANA Y BA
SABADO				
Menu Basico				
1.000 Unidad YOGURT INFANTIL	4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA: 1.000 Onza QUESO FRESCO C 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza CREMA DE POLLO CON ESPINA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula) 8.000 Onza JUGO DE PERA NATURAL	6.000 Onza PURE DE CAMOTE CON ZANAHORIA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	1.000 Unidad COLADO DE MELOCOTON 1
DOMINGO				
Menu Basico				
1.000 Unidad COLADO DE MANZANA 1	6.000 Onza PAPILLA DE 5 CEREALES CON LECHE F 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	8.000 Onza PURE DE CARNE CON VERDURA 8.000 Onza JUGO DE MANZANA NATURAL 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula)	4.000 Onza FRIJOLES COLADOS SIN GRASA 4.000 Onza LECHE SIN AZUCAR (Fórmula) 0.500 Unidad PLATANO EN GLORIA EN RODAJITAS	1.000 Unidad COLADO DE BANANO 113.

[Signature]
Chef Ejecutivo

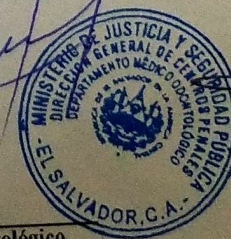
**FOOD TECH,
S.A. DE C.V.**

VoBo Nutricionista



VoBo Departamento Médico Odontológico

[Signature]




Cliente Administrador Contrato



REFRIGERIO	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	REFRIGERIO
LUNES				
Menu Basico				
4.000 Onza PAPAYA EN TROCITOS	2.000 Onza CEREAL AZUCARADO 1.000 Unidad PAN CON QUESO Y CREMA 8.000 Onza LECHE 1.000 Unidad BANANO DE SEDA	1.000 Unidad 1/8 POLLO GUISADO CON PAPA Y 4.000 Onza ARROZ CON QUESO 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza CEBADA NATURAL 2015 1.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL	8.000 Onza LECHE 1.000 Unidad TORTA DE PAPA CON QUESO 2018 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza LECHE POLEADA 2018
MARTES				
Menu Basico				
1.000 Unidad GALLETA RELLENA DE V	1.000 Unidad ENROLLADOS DE JAMON Y QUESO C/S 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA: 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE (skn azsacar)	8.000 Onza SOPA DE FRIJOLES C/MASITAS 2.000 Onza CARNE PARA SOPA DE RES 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 4.000 Onza CAMOTE EN MIEL 4.000 Onza PAPAYA EN TROCITOS	2.000 Unidad PUPUSA DE ARROZ DE FRIJOL C/QUESO 2.000 Onza SALSA DE TOMATE NATURAL 8.000 Onza LECHE CON CANELA	1.000 Unidad EMPANADA DE FRIJOLES
MIERCOLES				
Menu Basico				
4.000 Onza ARROZ CON LECHE	1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON VAINILLA 1.000 Unidad DERRETIDO DE QUESO 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza REFRESCO DE SANDIA 4.000 Onza FAJITAS DE POLLO C/BROCOLI A 4.000 Onza ARROZ CON ZANAHORIA	4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE 0.500 Unidad CANOA DE PLATANO	1.000 Unidad YOGURT INFANTIL
JUEVES				
Menu Basico				
1.000 Unidad LECHE SABORIZADA SH	4.000 Onza CASAMIENTO CON FRIJOL MOLIDO 1.000 Unidad HUEVO ESTRELLADO ENTOMATADO 8.000 Onza LECHE 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza CARNE GUISADA 4.000 Onza ARROZ CON QUESO 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza REFRESCO ROSA DE JAMAICA	8.000 Onza LECHE 4.000 Onza ESPAGUETTI CON POLLO Y QUESILLO 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	1.000 Unidad QUESADILLA DE ARROZ
VIERNES				
Menu Basico				
4.000 Onza CAMOTE EN MIEL	2.000 Onza REQUESON P - 2019 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA: 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON CANELA	4.000 Onza 1/8 POLLO EMPANIZADO 4.000 Onza PURE DE PAPA 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza HORCHATA DE ARROZ NATURAL	8.000 Onza LECHE 1.000 Unidad SANDWICH CON PASTA DE POLLO(pan blanco) 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201	4.000 Onza MELON EN TROCITOS
SABADO				
Menu Basico				
1.000 Unidad PAN DULCE CAKITO	1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON VAINILLA 2.000 Onza QUESO CREMADO C 2019 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA:	1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza REFRESCO DE MELON NATURAL 1.000 Unidad CHILAQUILA DE QUESO Y SALSA 4.000 Onza ARROZ CON ELOTITOS Y ALVERJ	1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON VAINILLA 1.000 Unidad DOBLADITA DE HARINA CON POLLO Y QUESO 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201	1.000 Unidad YOGURT INFANTIL
DOMINGO				
Menu Basico				
1.000 Unidad GALLETA RELLENA DE V	1.000 Unidad HOT CAKE CON MIEL 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRA: 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON BANANO	6.000 Onza 1/8 POLLO A LA PLANCHA 4.000 Onza ARROZ CON EJOTES 2019 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza REFRESCO DE HORCHATA CON L	1.000 Unidad HUEVO ESTRELLADO ENTOMATADO 4.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS COLADOS SIN GRASA 201 1.000 Unidad TORTILLA 50 gramos. 8.000 Onza LECHE CON CANELA	4.000 Onza FLAN

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]




Cliente Administrador Contrato

Cliente ...: **DIETA HIZ**

Menu Semanal del... : 17/8/2020

al... : 24/8/2020

Doc No.: 15439

Page 1 of 1

REFRIGERIO DESAYUNO ALMUERZO CENA REFRIGERIO

LUNES

Menu Basico

1.000 Unidad SANDWICH CON JALEA DE PIÑA	4.000 Onza ENSALADA DE PAPA Y ZANAHOR	1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019
0.500 Onza QUESO DURO C	1.000 Onza SALSA PARA TORTA DE POLLO E	1.000 Unidad HUEVO DURO CON SALSA 2019
7.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	1.000 Unidad TORTA DE POLLO EMPANIZADA E	7.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	7.000 Onza ARROZ CON QUESO 2018	1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C
12.000 Onza ATOL DE ARROZ CON LECHE Y CANELA	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
	12.000 Onza REFRESCO DE AVENA CON AZU	12.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2015

MARTES

Menu Basico

1.000 Unidad PAN CON CHEESE FUNDIDO	1.000 Onza SALSA DE CEBOLLA 2019	0.500 Unidad PLATANO FRITO 2019
0.500 Onza QUESO DURO C	1.000 Unidad 1/10(pieza)POLLO CON SALSA D	7.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS CON CILANTRO 2019
7.000 Onza CASAMIENTO 2019	7.000 Onza ARROZ CON ALVERJA 2019	1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
12.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y AZ	12.000 Onza REFRESCO DE INCAPARINA CON	12.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON VAINILLA Y LECHE SIN
	1.000 Unidad BANANO DE SEDA	

MIERCOLES

Menu Basico

1.000 Onza LACTEO QUESO CREMADO 2019	5.000 Onza FAJITAS DE RES CON PAPA	2.000 Onza HUEVO CON JAMON Y VEGETALES 2019
1.000 Unidad PAN DULCE GALLETA	7.000 Onza ARROZ ENTOMATADO 2019	7.000 Onza CASAMIENTO 2019
6.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	4.000 Onza AYOTE AL VAPOR 2018	1.000 Onza REQUESON C - 2018
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
8.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE HIPER	12.000 Onza HORCHATA DE ARROZ CON AZU	12.000 Onza ATOL DE ARROZ CON LECHE Y CANELA

JUEVES

Menu Basico

1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	1.000 Onza REQUESON C - 2018
1.000 Unidad PUPUSA DE FRIJOL CON QUESO 2019	7.000 Onza ARROZ CON ZANAHOIA 2019	7.000 Onza FRIJOLES GUISADOS 2019
7.000 Onza CASAMIENTO 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	12.000 Onza REFRESCO DE ROSA DE JAMAI	12.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2019
12.000 Onza ATOL DE MAIZENA CON VAINILLA Y LEC	4.000 Onza PAPAYA EN TROCITOS	
1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	2.000 Unidad ALBONDIGAS DE RES CON SALS	5.000 Onza ESPAGUETTI PRIMAVERA 2019

VIERNES

Menu Basico

1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	1.000 Unidad TORTA DE CARNE CON SALSA C	0.500 Unidad PLATANO FRITO CON DULCE DE PANELA 2019
7.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	7.000 Onza ARROZ CON VEGETALES 2019	7.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	4.000 Onza GUISQUIL AL VAPOR 2018	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
12.000 Onza ATOL DE PIÑA CON LECHE 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	12.000 Onza ATOL DE NARANJA CON LECHE 2015
	12.000 Onza HORCHATA DE ARROZ CON AZU	
2.000 Onza HUEVO CON JAMON Y VEGETALES 201	1.000 Onza SALSA CRIOLLA 2019	1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019

SABADO

Menu Basico

1.000 Onza QUESO CREMADO C 2019	7.000 Onza ARROZ CON APIO 2019	7.000 Onza FRIJOL CON CILANTRO 2019
7.000 Onza CASAMIENTO 2019	4.000 Onza VEGETALES AL VAPOR HIPER	0.500 Onza QUESO DURO C
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
12.000 Onza ATOL DE ARROZ CON CANELA, LECHE Y	12.000 Onza REFRESCO DE ROSA DE JAMAI	12.000 Onza ATOL MAIZENA CON FRESA Y LECHE 2019
1.000 Unidad PAN CON JAMON 2019	4.000 Onza ESPAGUETI CON POLLO A LA CR	5.000 Onza PAPAS CON CREMA Y QUESO RALLADO 2018

DOMINGO

Menu Basico

1.000 Onza LACTEO CREMA PURA C	7.000 Onza ARROZ CON ELOTITOS 2019	1.000 Onza SALSA CRIOLLA 2019
7.000 Onza FRIJOLES MOLIDOS 2019	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	7.000 Onza CASAMIENTO 2019
3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.	12.000 Onza CEBADA NATURAL CON AZUCAR	3.000 Unidad TORTILLA 50 gramos.
12.000 Onza ATOL DE INCAPARINA CON LECHE Y PI	1.000 Unidad BANANO DE SEDA	12.000 Onza ATOL DE AVENA CON LECHE HIPER
1.000 Unidad CHORIZO DE POLLO ENTOMATADO 20	1.000 Onza SALSA CARIBEÑA 2019	1.000 Onza QUESO PRIMANO 2019
1.000 Onza SALSA ENTOMATADA 2019	1.000 Unidad 1/10 POLLO CON SALSA CARIBEÑA	1.000 Unidad TAMAÑO FRITO CON QUESO

[Signature]
Chief Ejecutivo

**FOOD TECH,
S.A. DE C.V.**

[Signature]
VoBo Nutricionista
 MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PUBLICA
 DIRECCION GENERAL DE LEYES, REGAMAS Y
 PROCEDIMIENTOS
 SANTA LOURDES
 COLON
 EL SALVADOR

[Signature]
VoBo Departamento Médico Odontológico
 MINISTERIO DE JUSTICIA Y SEGURIDAD PUBLICA
 DIRECCION GENERAL DE LEYES, REGAMAS Y
 PROCEDIMIENTOS
 SANTA LOURDES
 COLON
 EL SALVADOR

[Signature]
Cliente Administrador Contrato