

 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB

**PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE
SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PROPORCIONAR EN EL INSTITUTO ESTATAL
DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN**

**PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO No.077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB
NORA EVA CARDONA RUÍZ**

Primer convenio modificadorio al contrato de prestación de servicios de suministro de alimentos a proporcionar en el Instituto Estatal de Seguridad Pública para diversos cursos de formación, que celebran por una parte la **Oficialía Mayor** del Gobierno del Estado de Aguascalientes, representada en este acto por el **C.P. Juan Francisco Larios Esparza**, en su carácter de Oficial Mayor, a quien en lo sucesivo y para los efectos del presente convenio se le denominará “**La Oficialía**”, y por la otra parte la persona física con actividad empresarial, la **C. Nora Eva Cardona Ruiz**, a quien en lo sucesivo y para efectos del presente convenio se le denominará “**El Prestador de Servicios**”, de conformidad con los siguientes antecedentes, declaraciones y cláusulas:

ANTECEDENTES

1. En fecha 25 de marzo de 2013, fue publicado en el Periódico Oficial del Estado de Aguascalientes el Decreto número 329, consistente en adiciones a la Ley del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes mediante el cual se estableció en el artículo segundo transitorio, que el personal, presupuesto y por ende las facultades con que contaba y operaba el Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, se transfirieron a la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.
2. La Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes, a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, mediante requisición de compra número **379/2017** emitida en el Sistema Integral de Información Financiera, solicitó la prestación del servicio de suministro de alimentos a proporcionar en el Instituto Estatal de Seguridad Pública para diversos cursos de formación, con recursos del Fondo de Aportaciones para la Seguridad Pública de los Estados y del Distrito Federal para el ejercicio fiscal 2016.
3. Derivado de lo anterior y de conformidad con lo establecido en los artículos 39 fracción I y 43 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en fechas 25, 26 y 29 de mayo del 2017, se puso a disposición la convocatoria de la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N013-2017**, llevándose a cabo el día 1° de junio del 2017 la junta de aclaraciones, el 5 de junio de 2017 el cierre para la presentación, recepción y apertura de proposiciones, y finalmente el pasado 8 de junio del año en curso, se emitió el fallo de adjudicación del citado procedimiento de licitación.
4. Así las cosas, previo análisis de lo establecido por los artículos 55, segundo párrafo y 56, fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, y en cumplimiento con lo dispuesto por dichos numerales, se resolvió otorgar el fallo de adjudicación a la **C. Nora Eva Cardona Ruiz**, por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas y no rebasar el presupuesto autorizado para esta contratación; por un importe total de **\$2'111,200.00 (DOS MILLONES CIENTO ONCE MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)**, monto que incluye el I.V.A. correspondiente.

Nora Cardona

 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB

5. En ese tenor, en fecha 9 de junio del 2017, se celebró entre el Gobierno del Estado de Aguascalientes a través de “La Oficialía” y “El Prestador de Servicios” el contrato número **077/2017-LICITACIÓN-SEGGOB**, en adelante “El Contrato” mediante el cual se contrataron los servicios de suministro de alimentos.
6. Mediante oficio número SESESP/0669/2017, de fecha 30 de noviembre de 2017 suscrito por el Lic. Luis Fernando Díaz Esparza en su carácter de **Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública**, solicitó a la **Dirección General de Adquisiciones** de “La Oficialía”, la modificación de “El Contrato” a efecto de ampliar la cantidad de servicios a prestar.
7. En virtud de lo anterior, la **Dirección General de Adquisiciones** de “La Oficialía”, en términos de lo dispuesto por la fracción XIV del artículo 29 del Reglamento Interior de la Oficialía Mayor, una vez analizada la solicitud efectuada por el **Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública**, determinó la procedencia del actual instrumento legal, por lo que mediante oficio de fecha 30 de noviembre del 2017 solicitó a la **Dirección General Jurídica** de “La Oficialía” la elaboración del presente convenio modificadorio a “El Contrato”.

Por lo anterior y con fundamento en lo dispuesto por los artículos 8° y 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en relación con los artículos 1673, 1677, 1684, 1716, 1717 y 1718 del Código Civil del Estado de Aguascalientes, así como en lo señalado en las cláusulas décima tercera y décima novena de “El Contrato”, se procede a la celebración del presente convenio modificadorio en términos de las siguientes:

DECLARACIONES

Primera: “La Oficialía” declara:

- 1.1. Que es una dependencia del Gobierno del Estado de Aguascalientes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 15 fracción XIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes
- 1.2. Que el C.P. Juan Francisco Larios Esparza comparece en este acto con el carácter de **Oficial Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, según lo acredita con el respectivo nombramiento número 002/2016 de fecha 1 de diciembre del 2016, otorgado por el **Gobernador Constitucional del Estado, C.P. Martín Orozco Sandoval**.
- 1.3. Que en términos de lo previsto por los artículos 42 fracción XXIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes y 12 fracciones XIX, XXIV y XXX del Reglamento Interior de la Oficialía Mayor, en relación con el artículo 12 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios “La Oficialía” tiene las facultades legales y administrativas para celebrar el presente convenio.
- 1.4. Que tiene establecido su domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente convenio el ubicado en la Avenida de la Convención Oriente número 104, 4º piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Ags.
- 1.5. Que su registro federal de contribuyentes es **SFI011030-DU4** a nombre de Secretaría de Finanzas, única dependencia del Gobierno del Estado autorizada para realizar pagos, con domicilio fiscal en Avenida de la Convención Oriente número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.

Nora Cardona.

 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIÓN-SEGGOB

Segunda: “El Prestador de Servicios” declara:

- 2.1. Que cuenta con registro vigente en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, bajo la clave **PR04555**, inscrito en fecha 11 de abril de 2017.
- 2.2. Que es una persona física con actividades empresariales y profesionales, siendo su Registro Federal de Contribuyentes el número **CARN780112TI3**, encontrándose al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales a su cargo.
- 2.3. Que señala como domicilio fiscal el ubicado en la Calle Licenciado Francisco Primo Verdad, número 221, Zona Centro, C.P. 20000, de esta Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, con números telefónicos (449) 1857828 y (449) 9179586, así como el correo electrónico neva_card@hotmail.com, datos que señala para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente convenio.
- 2.4. Que se encuentra en aptitud legal para celebrar el convenio ya que no se ubica en alguno de los supuestos contemplados en el artículo 71 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

Tercera: “Las Partes” conjuntamente declaran:

- 3.1 Que se reconocen la personalidad y la capacidad para la celebración del presente convenio, señalando que no existe error, dolo o cualquier otra circunstancia que pudiera afectar o invalidar su vigencia.
- 3.2 Que la celebración del presente convenio modificadorio implica un incremento en el monto originalmente pactado en “El Contrato” por la cantidad de **\$122,960.00 (CIENTO VEINTIDÓS MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS 00/100 M.N.)**, monto que incluye el I.V.A. correspondiente.
- 3.3 Que cualquier modificación durante la vigencia del presente en las declaraciones asentadas en este apartado, deberá notificarse de inmediato a la otra parte por escrito.
- 3.4 Que conocen los términos y condiciones que se pactan en el presente convenio, por lo que manifiestan plenamente cumplir con las siguientes:

Expuestas las declaraciones que anteceden, las partes convienen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO.- El objeto del presente convenio es modificar las cláusulas segunda y tercera de “El Contrato”, a efecto de ampliar el servicio de alimentos a contratar.

SEGUNDA.- La cláusula segunda de “El Contrato”, originalmente establece lo siguiente:

Nora Cardona



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

**CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITICACIÓN-
SEGGOB**

"SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.- La descripción completa de "Los Bienes" objeto del presente contrato, así como número de partida, cantidad, marca, unidad de medida, precio unitario fijo, así como el monto total a pagar como contraprestación, se especifican a continuación:

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO	IMPORTE
1	1	SERVICIO	<p>ALIMENTOS SERVICIO DE ALIMENTOS A PROPORCIONAR EN EL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 45,500 ALIMENTOS. QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 30,000 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 45,500 COMPRENDIDOS EN 8,424 DESAYUNOS, 27,008 COMIDAS Y 10,068 CENAS; A PROPORCIONAR DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE 2017. EL IESPA NOTIFICARÁ AL PROVEEDOR CON 24 HORAS DE ANTICIACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARÍARÁ POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA, COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 4 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 5 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 7 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 8 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 9 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 10 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES, 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA. CENA: ENSALADA</p>	\$1'820,000.00	\$1'820,000.00



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

**CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIóN-
SEGGOB**

		<p>DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIÓ 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 14 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBolla 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 15 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 17 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBolla 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 18 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: HIGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBolla 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 19 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRóCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 20 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBolla 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 21 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA</p> <p>MENÚ 23 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 24 DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ALBóNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN de 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN de 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 25 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS,</p>
--	--	--



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIóN-SEGGOB

		<p>COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 26 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE TEMPORADA 1 PIEZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 27 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA</p> <p>MENÚ 29 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 30 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 31 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR UNA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILAR AL DE ORIGEN. LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS DEL DÍA Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. ME HAGO RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. EN CASOS DE EXCEPCIÓN, COMO POR EJEMPLO LA DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, SERÁN REPUESTOS EN UN LAPSO DE 15 MINUTOS SIN EXCEPCIÓN. EL CORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS SERÁ DE MANERA SEMANAL, PARA GENERAR EL PAGO PRESENTARÉ LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A REALIZAR CADA CORTA. ELABORARÉ Y SERVIRÉ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL IESPA CON UTENSILIOS QUE ÉSTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 07:30 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA. EL IESPA DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. COMPROBARÉ QUE ME ENCUENTRO AUTORIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DEL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DE LA LICENCIA VIGENTE DEL ISEA (INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES). ASÍ MISMO ESCRITO POR EL QUE MANIFIESTE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE LABORA A MI CARGO GOZARÁ DE TODAS LAS PRESTACIONES QUE UNA RELACIÓN LABORAL CONLLEVA Y ESTARÁN DADOS DE ALTA ANTE EL IMSS (INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL) DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL MISMO COMPROMETIÉNDOME A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS (INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL). LLEVARÉ ACABO UNA DEGUSTACIÓN PARA CORROBORAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, SERVICIO, PRESENTACIÓN, TAMAÑO EN PORCIÓN, SAZÓN Y LIMPIEZA.</p>							
		<p>MONTO TOTAL ADJUDICADO \$2'111,200.00 (DOS MILLONES CIENTO ONCE MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)</p>	<table border="1"> <tr> <td>SUB TOTAL</td><td>\$1'820,000.00</td></tr> <tr> <td>I.V.A.</td><td>\$291,200.00</td></tr> <tr> <td>TOTAL</td><td>\$2'111,200.00</td></tr> </table>	SUB TOTAL	\$1'820,000.00	I.V.A.	\$291,200.00	TOTAL	\$2'111,200.00
SUB TOTAL	\$1'820,000.00								
I.V.A.	\$291,200.00								
TOTAL	\$2'111,200.00								

El monto de lo adjudicado y a pagar como contraprestación a "El Prestador de Servicios" equivale a la cantidad de **\$1'820,000.00 (UN MILLÓN OCHOCIENTOS VEINTE MIL PESOS 00/100 M.N.)**, más el Impuesto al Valor Agregado por un monto de **\$291,200.00 (DOSCIENTOS NOVENTA Y UN MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)**, lo que arroja una cantidad total a pagar de **\$2'111,200.00 (DOS MILLONES CIENTO ONCE MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 M.N.)**.

Con la modificación que a través del presente convenio se efectúa, la cláusula segunda de "El Contrato", quedará como a continuación se indica:

Nora Cardona

 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITICACIÓN-SEGGOB

"SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES.- La descripción completa de "Los Bienes" objeto del presente contrato, así como número de partida, cantidad, marca, unidad de medida, precio unitario fijo, así como el monto total a pagar como contraprestación, se especifican a continuación:

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO	IMPORTE
1	1	SERVICIO	<p>ALIMENTOS SERVICIO DE ALIMENTOS A PROPORCIONAR EN EL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 45,500 ALIMENTOS. QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 30,000 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 45,500 COMPRENDIDOS EN 8,424 DESAYUNOS, 27,008 COMIDAS Y 10,068 CENAS; A PROPORCIONAR DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE 2017. EL IESP NOTIFICARÁ AL PROVEEDOR CON 24 HORAS DE ANTICIACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARÍARÁ POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA, COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 4 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 5 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 7 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 8 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 9 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 10 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES, 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA. CENA: ENSALADA</p>	\$1'820,000.00	\$1'820,000.00

Nora Cardona

7

cl



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

**CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIACIÓN-
SEGGOB**

		<p>DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 14 DESAYUNC: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 15 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 17 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 18 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 19 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 20 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 21 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA</p> <p>MENÚ 23 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 24 DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 25 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS,</p>
--	--	---

1

Nora Cardona.

8

33

4



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

**CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITICACIÓN-
SEGGOB**

		<p>COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 26 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 27 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA</p> <p>MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA</p> <p>MENÚ 29 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETA SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>MENÚ 30 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PINA 1 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA</p> <p>MENÚ 31 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR UNA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILAR AL DE ORIGEN. LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS DEL DÍA Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. ME HAGO RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. EN CASOS DE EXCEPCIÓN, COMO POR EJEMPLO LA DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, SERÁN REPUESTOS EN UN LAPSO DE 15 MINUTOS SIN EXCEPCIÓN. EL CORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS SERÁ DE MANERA SEMANAL, PARA GENERAR EL PAGO PRESENTARÉ LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A REALIZAR CADA CORTE. ELABORARÉ Y SERVIRÉ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL IEPA CON UTENSILIOS QUE ÉSTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 07:30 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA, EL IEPA DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. COMPROBARÉ QUE ME ENCUENTRO AUTORIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DEL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DE LA LICENCIA VIGENTE DEL ISSEA (INSTITUTO DE SERVICIOS DE SALUD DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES). ASÍ MISMO ESCRITO POR EL QUE MANIFIESTE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE LABORA A MI CARGO GOZARÁ DE TODAS LAS PRESTACIONES QUE UNA RELACIÓN LABORAL CONLLEVA Y ESTARÁN DADOS DE ALTA ANTE EL IMSS (INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL) DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL MISMO COMPROMETIÉNDOME A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS (INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL). LLEVARÉ ACABO UNA DEGUSTACIÓN PARA CORROBORAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, SERVICIO, PRESENTACIÓN, TAMAÑO EN PORCIÓN, SAZÓN Y LIMPIEZA.</p> <p>ALIMENTOS SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 2,650 ALIMENTOS. QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 2,000 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 2,650 COMPRENDIDOS EN 906 DESAYUNOS, 900 COMIDAS Y 844 CENAS; A PROPORCIONAR DEL 01 AL 18 DE DICIEMBRE DE 2017. SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA, COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3</p>		
2	1	<p>SERVICIO</p>	<p>\$106.000.00</p> <p>\$106.000.00</p>	

Nora Cardona.

9



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ

ENTE REQUIRENT: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIÓN-
SEGGOB

DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESCA 1 TAZA, CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 4
DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA, CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.

MENÚ 5
DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA, CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

MENÚ 6
DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA, CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.

MENÚ 7
DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA, CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.

MENÚ 8
DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLATANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA, CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.

MENÚ 9
DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLATANOS CON CREMA 1 TAZA, CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 10
DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA, CENA: SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

MENÚ 11
DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA, CENA: ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 12
DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, COMIDA: POZOLO ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESCA 1 TAZA, CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 13
DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA, CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.

MENÚ 14
DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA:

Nora Cardona.



OFMA
OFICIALÍA MAYOR

OFICIALÍA MAYOR

**PRIMER CONVENIO
MODIFICATORIO**

PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUIZ

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

**CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LITACIÓN-
SEGGOB**

CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA, CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.

MENÚ 15

DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA, CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.

MENÚ 16

DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA, CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 17

DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA, CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, Salsa 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA,

MENÚ 18

DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA, CENA: HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.

MENÚ 19

DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

MENÚ 20

DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA, CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.

MENÚ 21

DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA, CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, Salsa 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA,

MENÚ 22

DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA, COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA, CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA,

MENÚ 23

DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA, COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA, CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA,

MENÚ 24

DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, COMIDA: ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA, CENA: SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA,

MENÚ 25

DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, COMIDA: MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA, CENA: ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA,

Nora Cardona

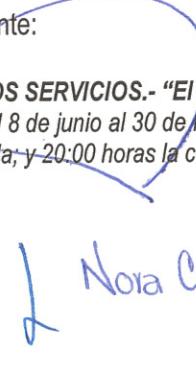
 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ
		ENTE REQUIRENT: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB

		<p>MENÚ 26 <u>DESAYUNO:</u> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 27 <u>DESAYUNO:</u> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 28 <u>DESAYUNO:</u> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 29 <u>DESAYUNO:</u> RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 30 <u>DESAYUNO:</u> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON jitOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 31 <u>DESAYUNO:</u> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA. EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO CON EL PROVEEDOR Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR UNA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILAR AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS DEL DÍA Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. EL PROVEEDOR ES RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. EN CASOS DE EXCEPCIÓN COMO POR EJEMPLO LA DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONER LOS ALIMENTOS FALTANTES EN UN LAPSO DE 15 MINUTOS SIN EXCEPCIÓN. EL CORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS SERÁ DE MANERA SEMANAL, PARA GENERAR SU PAGO DEBERÁ PRESENTAR EL PROVEEDOR LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS POSTERIORES A REALIZAR CADA CORTE. EL PROVEEDOR DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DELIESPA CON UTENSILIOS QUE ESTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 07:30 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA. ELIESPA DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. EL PROVEEDOR DEBERÁ COMPROBAR QUE SE ENCUENTRA AUTORIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DEL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DE LA LICENCIA VIGENTE DELIESPA.</p>						
		<table border="1"> <tr> <td>SUB TOTAL</td> <td>\$1'926,000.00</td> </tr> <tr> <td>I.V.A.</td> <td>\$308,160.00</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>\$2'234,160.00</td> </tr> </table>	SUB TOTAL	\$1'926,000.00	I.V.A.	\$308,160.00	TOTAL	\$2'234,160.00
SUB TOTAL	\$1'926,000.00							
I.V.A.	\$308,160.00							
TOTAL	\$2'234,160.00							
	<small>MONTO TOTAL ADJUDICADO \$2'234,160.00 (DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA PESOS 00/100 M.N.)</small>							

El monto de lo adjudicado y a pagar como contraprestación a "El Prestador de Servicios" equivale a la cantidad de **\$1'926,000.00 (UN MILLÓN NOVECIENTOS VEINTISÉIS MIL PESOS 00/100 M.N.)**, más el Impuesto al Valor Agregado por un monto de **\$308,160.00 (TRESCIENTOS OCHO MIL CIENTO SESENTA PESOS 00/100 M.N.)**, lo que arroja una cantidad total a pagar de **\$2'234,160.00 (DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA PESOS 00/100 M.N.)**.

TERCERA.- La cláusula tercera de "El Contrato", establece lo siguiente:

"TERCERA. PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.- "El Prestador de Servicios" se obliga a realizar el suministro de alimentos, durante el periodo comprendido del 8 de junio al 30 de noviembre del 2017, en un horario de lunes a sábado, a las 07:30 horas los desayunos; 13:30 horas la comida; y 20:00 horas la cena.


Nora Cardona.


4

 OFMA <small>OFICIALÍA MAYOR</small>	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
	PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB

(...)"

Con la modificación que a través del presente convenio se efectúa, la cláusula tercera de “**El Contrato**”, quedará como a continuación se indica:

“TERCERA. PLAZOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.- “**El Prestador de Servicios**” se obliga a realizar el suministro de alimentos, durante el periodo comprendido del 8 de junio al 30 de noviembre del 2017 en cuanto a los servicios señalados en la partida 1, y del 1º al 18 de diciembre del 2017 para los servicios contenidos en la partida 2, en un horario de lunes a sábado, a las 07:30 horas los desayunos; 13:30 horas la comida; y 20:00 horas la cena.

(...)"

CUARTA.- Convienen las partes en extender los alcances de “**El Contrato**”, conforme a lo pactado en este documento; por lo tanto, todas las condiciones, derechos y obligaciones pactadas con anterioridad distintas a las modificadas mediante el presente instrumento, quedarán subsistentes en este convenio modificadorio y se tendrán por reproducidas como si a la letra se insertaran.

QUINTA.- En el tenor de lo pactado por las partes en la cláusula octava del contrato número **077/2017-LICITACIÓN-SEGGOB** y con el fin de garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que el presente convenio modificadorio impone, de conformidad con lo que establecen los artículos 69, fracción II, y 70 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, “**El Prestador de Servicios**” se obliga a presentar a “**La Oficialía**”, dentro de los treinta días naturales posteriores a la firma del actual instrumento legal, el endoso necesario al medio de garantía presentado en cumplimiento a la cláusula octava del contrato número **077/2017-LICITACIÓN-SEGGOB**, conforme a la legislación fiscal aplicable, para garantizar el cumplimiento del presente convenio, cuyo importe constituirá el monto de la reclamación con cargo al título de crédito, por la cantidad equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado en este convenio modificadorio, incluyendo el I.V.A. correspondiente y que debe exhibir a favor de la Secretaría de Finanzas.

Dicha garantía permanecerá vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones consignadas en el actual instrumento legal y durante la substanciación de los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución establecido en el presente convenio o fuente principal de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, el medio de garantía presentado permanecerá en vigor aún en los casos en que “**La Oficialía**” otorgue prórrogas o esperas a “**El Prestador de Servicios**” para el cumplimiento de sus obligaciones. De igual forma, se hará efectiva cuando “**El Prestador de Servicios**” no preste “**Los Servicios**” objeto del presente convenio, a entera satisfacción del ente requirente en el plazo estipulado, así como por no cumplir con cualquier otra obligación a su cargo consignada dentro del texto del presente convenio.

SEXTA.- La vigencia de este convenio modificadorio será desde su fecha de firma y hasta el 31 de diciembre del 2017. Lo anterior sin perjuicio del vencimiento de los períodos de garantía establecidos en la cláusula octava de “**El Contrato**”, durante los cuales estará vigente el actual instrumento legal, para efectos de ejercitarse las acciones de garantía que correspondan por la mala calidad de los servicios contratados o en su caso por el incumplimiento de las obligaciones a cargo de “**El Prestador de Servicios**”.

SÉPTIMA.- Para la interpretación y cumplimiento del presente convenio, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a las leyes y jurisdicción de los Tribunales del Estado de Aguascalientes. Por lo tanto “**El Prestador de Servicios**” renuncia al fuero que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente, futuro o por cualquier otra causa.

Nora Cardona.

	OFMA OFICIALÍA MAYOR	OFICIALÍA MAYOR	PRESTADOR DE SERVICIOS: NORA EVA CARDONA RUÍZ ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
		PRIMER CONVENIO MODIFICATORIO	CONVENIO MODIFICATORIO No. 077-1/2017-LICITACIÓN-SEGGOB

El presente convenio se firma en cuatro ejemplares en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, el día 30 de noviembre del 2017.

“OFICIALÍA MAYOR”

C.P. JUAN FRANCISCO LARIOS ESPARZA
OFICIAL MAYOR DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE AGUASCALIENTES

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”

Nora E. Cardona R.
C. NORA EVA CARDONA RUÍZ

TESTIGOS

LIC. BENJAMÍN GONZALEZ SILVESTRE
DIRECTOR GENERAL DE ADQUISICIONES
DE LA OFICIALÍA MAYOR

LIC. LUIS FERNANDO DÍAZ ESPARZA
SECRETARIO EJECUTIVO DEL SISTEMA
ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

C.P. LORENZO CAMPOS GARCIA
DIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL INSTITUTO ESTATAL
DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES

L'PGR/MANJ//MCD/LMGD