

## CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

### CONTRATO No. 078/2019-LICITACIÓN-SEGGOB

Contrato de prestación del servicio de suministro de alimentos, que celebran por una parte el **Gobierno del Estado de Aguascalientes** a través de la **Secretaría de Administración del Estado**, representada en este acto por el **C.P. Juan Francisco Larios Esparza**, en su carácter de **Secretario de Administración**, a quien se le denominará “**La SAE**”, y por la otra parte la persona moral denominada **Servicios de Alimentación Terapéuticos, S.A. de C.V.**, representada en este acto por el **C. Luis Ortiz Medina**, a quien se le denominará “**El Prestador de Servicios**”; en lo sucesivo y para efectos del presente contrato cuando los celebrantes actúen de manera conjunta se les denominará como “**Las Partes**”, al tenor de 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 a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, representado por su titular el C. José Antonio Sánchez Gómez en su carácter de Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, a quien en lo sucesivo se le denominará “**El Ente Requerente**”, determinó la necesidad de contratar la prestación del servicio de suministro de alimentos procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas instituciones de seguridad pública, requerido para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes, para dar cumplimiento a los objetivos planteados en el Plan Estatal de Desarrollo 2016-2022, así como a las atribuciones que la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes y demás normatividad vigente y aplicable le confieren a dicha Dependencia del Poder Ejecutivo Estatal.
3. En virtud de lo anterior, mediante requisición de compra números **286/2019**, emitida en el SIIF (Sistema Integral de Información Financiera) por el Directora General Administrativa de “**El Ente Requerente**” en términos de lo dispuesto por el artículo 17 párrafo segundo del Manual de Lineamientos y Políticas Generales para el Control de los Recursos de las Dependencias y Entidades del Gobierno del Estado de Aguascalientes, solicitó a “**La SAE**” realizar la contratación de la prestación del servicio de suministro de alimentos, para cumplir con los fines del Fondo de Aportaciones para la Seguridad Pública de los Estados y del Distrito Federal (FASP) ejercicio 2019.
4. 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 22, 23 y 24 de abril del 2019, se puso a disposición la convocatoria de la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N019-2019**, llevándose a cabo el día 29 de abril del 2019 la junta de



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB

aclaraciones, el 03 de mayo de 2019 el cierre para la presentación, recepción y apertura de proposiciones, y finalmente el pasado 07 de mayo del año en curso, se emitió el fallo de adjudicación del citado procedimiento de licitación.

5. 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 al proveedor **Servicios de Alimentación Terapéuticos, S.A de C.V.**, por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas y no rebasar el presupuesto autorizado para esta contratación; por un importe total de **\$4'296,389.44 (CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS 44/100 M.N.)**, monto que incluye el I.V.A. 12

Por lo antes expuesto y en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 66 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en adelante “**La Ley**”, se procede al otorgamiento del presente contrato en términos de las siguientes:

### DECLARACIONES

Primera: “**La SAE**” declara:

- 1.1. Que es una dependencia del Gobierno del Estado de Aguascalientes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 fracción II de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes.
- 1.2. Que en términos de lo previsto por los artículos 33 fracciones XIV, XXIV y XXIX de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes y artículos 8° y 11 fracciones XVII y XXII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, en relación con el artículo 12 fracción II de “**La Ley**”, “**La SAE**” tiene las facultades legales y administrativas para celebrar el presente contrato. 1
- 1.3. Que el **C.P. Juan Francisco Larios Esparza** comparece en este acto con el carácter de Secretario de Administración del Estado de Aguascalientes, según lo acredita con el respectivo nombramiento número SGG/N/002/2018 de fecha 02 de enero del 2018 otorgado por el Gobernador Constitucional del Estado, **C.P. Martín Orozco Sandoval**. 3
- 1.4. Que en fecha 10 de abril del 2019 la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes autorizó los recursos necesarios para cubrir las erogaciones derivadas del presente contrato, correspondiente a la requisición de compra número **286/2019**. go
- 1.5. Que tiene establecido su domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente contrato el ubicado en Avenida de la Convención Oriente número 104, 4º piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes. J.



- 1.6. Que su registro federal de contribuyentes es **SFI-011030-DU4**, a nombre de la Secretaría de Finanzas, única dependencia del Gobierno del Estado autorizada para realizar pagos, quien tiene su domicilio fiscal en Avenida de la Convención Oriente número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.
- 1.7. Que a través de la Dirección General de Adquisiciones verificó que a la fecha de celebración del presente contrato, los accionistas de **Servicios de Alimentación Terapéuticos, S.A de C.V.**, no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público, lo anterior con fundamento en lo dispuesto por el artículo 36 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes.

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 número **PR06693**, inscrito en fecha 06 de enero del 2017 y refrendado para el presente ejercicio fiscal el pasado 14 de febrero del 2019.
- 2.2. Que es una empresa legalmente constituida conforme a las leyes mexicanas, según se desprende de la escritura pública número 2,126, libro 2 de fecha 21 de enero de 2013, otorgada ante la fe pública del Lic. Marco Antonio Hernández Medina, Corredor Público número 8 de Aguascalientes, Ags., e inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal en fecha 28 de enero de 2013.
- 2.3. Que su representante legal es el **C. Luis Ortiz Medina**, quien acredita su calidad como tal mediante el instrumento público descrito en el párrafo que antecede, y manifiesta contar con facultades suficientes para firmar el presente contrato y obligar a su representada en términos del mismo, facultades que a la fecha no le han sido revocadas ni modificadas en forma alguna y que puede ejercer de forma individual.
- 2.4. Que tiene establecido su domicilio fiscal en la Calle Magnolia número 302, Colonia Pirules INFONAVIT, C.P. 20210, con números telefónicos (449) 392 22 09 y (449) 460 48 19 y cuenta de correo electrónico satsa\_agr@hotmail.com, datos que señala para oír y recibir notificaciones de todo lo relacionado con el presente contrato.
- 2.5. Que manifiesta que tiene la experiencia, capacidad técnica y financiera para cumplir con la prestación de los servicios señalados en la cláusula segunda y anexo de este instrumento jurídico.
- 2.6. Que cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes **SAT130121N2A**, encontrándose al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales a su cargo.
- 2.7. Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones patronales, e inscrito ante el Instituto Mexicano del Seguro Social bajo el registro patronal número **Y45-33896-10-8**.

- 2.8. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que a la fecha de celebración del presente contrato los accionistas de **Servicios de Alimentación Terapéuticos, S.A de C.V.**, no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público.
- 2.9. Que está en aptitud legal para celebrar el contrato 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 reconocen la personalidad y la capacidad para la celebración del presente contrato, señalando que no existe error, dolo o cualquier otra circunstancia que pudiera afectar o invalidar su vigencia.
- 3.2. Que cualquier modificación durante la vigencia del presente contrato en las declaraciones asentadas en este apartado, deberá notificarse de inmediato a la otra parte por escrito.
- 3.3. Que conocen los términos y condiciones que se pactan en el presente contrato.

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

### CLÁUSULAS

#### PRIMERA. OBJETO.

El objeto del presente instrumento es formalizar la contratación de la prestación del servicio de suministro de alimentos, servicios a los que en lo sucesivo se les denominará de forma conjunta e indistinta "**Los Servicios**", cuyas características se encuentran descritas en la cláusula segunda y anexo del presente.

"**El Prestador de Servicios**" deberá prestar "**Los Servicios**" de acuerdo a lo estipulado en el presente instrumento legal, su anexo y conforme a las especificaciones y control que emita para tal efecto "**El Ente Requerente**".

#### SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

La descripción completa de "**Los Servicios**" objeto del presente contrato, así como número de partida, cantidad, unidad de medida, precio unitario fijo, y el monto total a pagar como contraprestación, se especifican a continuación:

PARTIDA	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
1	1	LOTE	ALIMENTOS: LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA, Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 63,354 Y UN MÁXIMO DE 97,468 SERVICIOS. DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 41,408 DESAYUNOS, 51,230 COMIDAS Y 4,830 CENAS; A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN AL 14 DE DICIEMBRE DE 2019. SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO. LA	\$3'703,784.00	\$3'703,784.00



		<p>INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARA POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA, COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</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, SPAGUETTI 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 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 MILLILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 4 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, 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 BLANCO 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 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, PAPAS A LA</p>		



		<p>MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 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 BLANCO 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 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 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.</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 ROJO 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, 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.</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 SPAGUETTI 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.</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</p>	
--	--	---	--



		<p>CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 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, SPAGUETTI 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 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 ROJO 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 ROJO 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 ROJO 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 ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI 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 BLANCO 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, 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 BLANCO 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 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 BLANCO 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 FRESCA 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 FRESCA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS 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 BLANCO 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 BLANCO 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</p>	
--	--	---	--



**SAE**  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**

**PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.**

**ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO**

**CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB**

		<p>REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>CONDICIONES GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA CORROBORAR LA CALIDAD, SERVICIO, PRESENTACIÓN, TAMAÑO EN PORCIÓN, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</li> <li>- LOS PROVEEDORES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</li> <li>- 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 IGUAL A LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</li> <li>- LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</li> <li>- EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL, EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL PROVEEDOR SU FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE.</li> <li>- GARANTÍA: EL PROVEEDOR SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</li> <li>- TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE.</li> <li>- EL PROVEEDOR DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL (IESPA) INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES UBICADO EN CALLE LOS CONOS #105 FRACC. OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ÉSTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO A LAS 08:30 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA.</li> <li>- EL IESPA DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</li> <li>- EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE EXPEDIDO POR LA COFEPRIS (COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS) Y VALIDADO POR EL ISSEA EN CUANTO A LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>- EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO EN EL CUAL MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE LABORA A SU CARGO GOZARÁ DE TODAS LAS PRESTACIONES QUE UNA RELACIÓN LABORAL CONLLEVA Y ESTARÁN DADOS DE ALTA ANTE EL IMSS DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMPROMETIÉNDOSE A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS.</li> </ul> <p>NOTA: "LAS PARTIDAS ESPECÍFICAS DEL CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO, ASÍ COMO LAS UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN LA PRESENTE REQUISICIÓN, SON DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DEL CONVENIO DE COORDINACIÓN DEL FONDO DE APORTACIONES PARA LA SEGURIDAD PÚBLICA DE LOS ESTADOS Y DEL DISTRITO FEDERAL, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019 (FASP 2019), ASÍ COMO DE LA ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA PRESUPUESTAL 2019".</p>							
<p>GRAN TOTAL ADJUDICADO: \$4'296,389.44 (CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS 44/100 M.N.)</p>			<table border="1"> <tr> <td>SUB TOTAL</td> <td>\$3'703,784.00</td> </tr> <tr> <td>I.V.A.</td> <td>\$592,605.44</td> </tr> <tr> <td>GRAN TOTAL</td> <td>\$4'296,389.44</td> </tr> </table>	SUB TOTAL	\$3'703,784.00	I.V.A.	\$592,605.44	GRAN TOTAL	\$4'296,389.44
SUB TOTAL	\$3'703,784.00								
I.V.A.	\$592,605.44								
GRAN TOTAL	\$4'296,389.44								

El monto total adjudicado y a pagar a "El Prestador de Servicios" equivale a la cantidad de **\$3'703,784.00 (TRES MILLONES SETECIENTOS TRES MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 00/100 M.N.)**, más el respectivo Impuesto al Valor Agregado por un monto de **\$592,605.44 (QUINIENTOS NOVENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS CINCO PESOS 44/100 M.N.)** lo que arroja un total a pagar de **\$4'296,389.44 (CUATRO MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS 44/100 M.N.)**.



Los impuestos y derechos que procedan con motivo de la contratación de los servicios objeto del presente contrato, serán pagados por “**El Prestador de Servicios**”; el Gobierno del Estado solo cubrirá el Impuesto al Valor Agregado correspondiente, de acuerdo a lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.

### TERCERA. TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

“**El Prestador de Servicios**” se obliga a iniciar la prestación de “**Los Servicios**” el 08 de mayo del 2019 y a concluirlos el 14 de diciembre del 2019 a entera satisfacción de “**El Ente Requierente**”; apegándose a lo establecido en el presente contrato y su anexo.

“**Los Servicios**” deberán prestarse en las instalaciones del Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes, ubicado en Calle Los Conos número 105, fraccionamiento Ojocaliente INEGI, C.P. 20196, Aguascalientes, Ags.

Las condiciones específicas de la contratación se encuentran en el anexo del presente, mismo que una vez firmado por las partes, formarán parte integral del presente contrato.

“**El Ente Requierente**” no estará obligado a recibir “**Los Servicios**”, si éstos no cumplen con los requisitos establecidos en el presente contrato y su anexo.

### CUARTA. RESPONSABLES.

En términos de lo dispuesto por el artículo 4° de “**La Ley**”, la responsable del trámite de pago; es decir de la ejecución, validación y comprobación del gasto será la **Mtra. Blanca Haydee Hernández Gallardo** en su carácter de **Directora General Administrativa de la Secretaría General de Gobierno del Estado**, en coordinación con el **C. José Antonio Sánchez Gómez**, en su carácter de **Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública**, o quienes los sustituyan en sus cargos y/o funciones.

Así mismo, en términos de lo dispuesto por los artículos 6° y 78 de la citada Ley, los servidores públicos señalados en el párrafo anterior serán los responsables de manera conjunta con la **T.S.U. Ana María Loza Orozco**, en su carácter de Directora Administrativa del Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes o quien la sustituya en su cargo y/o funciones, de verificar que “**Los Servicios**” se destinen al cumplimiento del proyecto para el cual fueron contratados, así como de dar seguimiento, supervisar y vigilar el cumplimiento de las obligaciones contraídas mediante el presente contrato, y de reportar en tiempo y forma a “**La SAE**” de cualquier incumplimiento de “**El Prestador de Servicios**”, para efecto de que “**La SAE**” de ser el caso, inicie el procedimiento establecido en el artículo 76 de “**La Ley**”.

Der ser necesario, para casos específicos, “**El Ente Requierente**” emitirá escritos de designación de los servidores públicos que serán los responsables de darles seguimiento; escritos que una vez emitidos y recibidos se harán del conocimiento de “**El Prestador de Servicios**”.

## QUINTA. FORMA DE PAGO.

La contraprestación señalada en la cláusula segunda del presente contrato será pagada a “**El Prestador de Servicios**” a mes vencido, en moneda nacional y mediante transferencia electrónica a la cuenta bancaria designada expresamente por “**El Prestador de Servicios**” al momento de su inscripción en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, y en términos del artículo 72 de “**La Ley**” el pago se realizará dentro de los 20 días naturales posteriores a la fecha en que se presente en las oficinas administrativas de “**El Ente Requerente**”, los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (CFDI) que amparen la prestación parcial de “**Los Servicios**”, a que se refiere la cláusula segunda de este instrumento legal, acompañado del pedido de compra debidamente sellado y firmado de recibido por los servidores públicos señalados en la cláusula cuarta del presente contrato.

Dichos comprobantes deberán cumplir con los requisitos fiscales vigentes que establezca la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y se expedirá a nombre de la Secretaría de Finanzas, cuyos datos fiscales quedaron asentados en el numeral 1.6 del apartado de declaraciones del presente contrato.

En caso de que “**El Prestador de Servicios**” no presente en tiempo y forma la documentación requerida para el trámite de pago, la fecha de pago se correrá el mismo número de días que dure el trámite de pago.

Así mismo, “**El Prestador de Servicios**” acepta que el pago correspondiente al mes de diciembre le sea pagado conforme a la fecha de cierre de operaciones del ejercicio fiscal 2019 de la Secretaría de Finanzas, y no a mes vencido como en el resto de las mensualidades.

## SEXTA. OBLIGACIONES FISCALES.

“**El Prestador de Servicios**” se obliga a solicitar opinión positiva por internet en la página del Sistema de Administración Tributaria (SAT) en la opción “Mi Portal”, por medio de la cual se constate que se encuentra al corriente con sus obligaciones fiscales. Dicha opinión se deberá entregar dentro de los treinta días naturales posteriores a la firma del presente contrato, en la Jefatura de Gestión Documental e Información Estadística adscrita a la Dirección General de Adquisiciones de “**La SAE**”, el incumplimiento a lo señalado en la presente cláusula podrá ser motivo de rescisión del presente contrato sin responsabilidad alguna para “**La SAE**”.

## SÉPTIMA. VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia de este contrato será desde su fecha de firma y hasta el 31 de diciembre del 2019, o bien hasta que se den por concluidas todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento legal. Lo anterior sin perjuicio del vencimiento de los períodos de garantía establecidos en la cláusula octava del presente 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**” o en su caso por el incumplimiento de las obligaciones a cargo de “**El Prestador de Servicios**”.

## OCTAVA. GARANTÍAS.

**A) GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS.** “El Prestador de Servicios” en términos de lo dispuesto por los artículos 69 fracción III y 70 de “La Ley” se obliga a garantizar la calidad de los servicios durante el periodo que dure la prestación de los mismos a entera satisfacción de los servidores públicos señalados en la cláusula cuarta como responsables de la recepción, si durante el periodo de garantía anteriormente señalado, se presenta alguna irregularidad o mala calidad en los mismos, “El Prestador de Servicios” queda obligado a reponer los servicios un término máximo de quince minutos contados a partir de la notificación a “El Prestador de Servicios”, sin cargo adicional para “La SAE” y/o “El Ente Requierente”. 2

Asimismo, “El Prestador de Servicios” se obliga a responder por los defectos, irregularidades o mala calidad de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiese incurrido en los términos señalados en este contrato.

“El Prestador de Servicios” deberá contar con personal técnico especializado en el ramo, herramientas, técnicas y equipos adecuados para la prestación del servicio requerido, así como contar con las licencias y permisos necesarios para el desarrollo de su actividad, a fin de garantizar que el servicio objeto de este contrato sea proporcionado con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto, comprometiéndose a realizarlo a satisfacción de “El Ente Requierente” y con estricto apego a lo establecido en el presente contrato y su anexo.

**B) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**- Con el fin de garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que el presente contrato impone y de acuerdo con lo que establece el artículo 69 fracción II y párrafo tercero de “La Ley”, “El Prestador de Servicios” presentará a “La SAE”, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del presente contrato, el medio de garantía idóneo (siempre que sea de los contemplados en el artículo 63 del Código Fiscal del Estado de Aguascalientes) debiendo precisar el tipo de servicios a garantizar; cuyo importe constituirá el monto de la reclamación con cargo al título de crédito, por la cantidad equivalente al 10% del monto total adjudicado en este contrato, incluyendo el I.V.A. correspondiente y que en términos del artículo 70 de “La Ley” deberá exhibir a favor de la Secretaría de Finanzas. 3

Dicho medio de garantía tendrá vigencia hasta el total cumplimiento de las obligaciones consignadas en el presente contrato y se hará efectivo cuando “El Prestador de Servicios” no preste “Los Servicios” contratados al amparo del presente instrumento jurídico a entera satisfacción de “El Ente Requierente”, en el plazo estipulado, así como por no cumplir con cualquier otra obligación a su cargo consignada en el presente contrato. 4

Así mismo la garantía referida estará vigente aún 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 del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. 5

De igual forma esta garantía permanecerá en vigor aún en los casos en que “El Ente Requerente”, a través de los responsables de la recepción y de dar seguimiento a la prestación de “Los Servicios”, señalados en la cláusula cuarta del presente contrato, otorgue prórrogas o esperas a “El Prestador de Servicios” para el cumplimiento de sus obligaciones.

#### NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

De conformidad con lo previsto por el artículo 67 último párrafo de “La Ley”, “El Prestador de Servicios” se obliga a no ceder en favor de cualquier otra persona, los derechos y obligaciones a su cargo, derivados de este contrato; lo anterior con excepción de los derechos de cobro en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “La SAE” y/o de “El Ente Requerente”. 

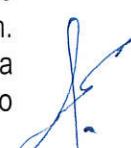
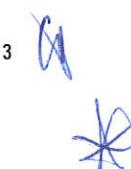
#### DÉCIMA. CONFIDENCIALIDAD.

“El Prestador de Servicios” tiene y asume la obligación de guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de “La SAE”, “El Ente Requerente”, y/o de cualquier área del Gobierno del Estado a la que tenga acceso durante la vigencia del presente contrato. Dicha información no será revelada, parcial o completamente sin previo consentimiento por escrito de “La SAE” y/o de “El Ente Requerente”, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con el presente instrumento legal; teniendo por única excepción a lo establecido anteriormente, la obligación de alguna de las partes de reunir u otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de autoridad competente.

“El Prestador de Servicios” se compromete a no presentar la información relativa al objeto del presente contrato, en ningún tipo de procedimiento de adquisición que se celebre en territorio nacional, ya sea de carácter estatal o federal. Así mismo, “El Prestador de Servicios” será responsable de todos los daños y perjuicios que se originen a “La SAE” y/o a “El Ente Requerente” como consecuencia del incumplimiento doloso o culposo de esta obligación. 

“El Prestador de Servicios” acepta y reconoce que tiene pleno conocimiento del tratamiento que debe darle a la información que en virtud del presente contrato tiene acceso, por lo que a la firma del actual instrumento legal se obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para dar cabal cumplimiento a las obligaciones que le imponen las leyes aplicables. 

#### DÉCIMA PRIMERA. DERECHOS DE AUTOR.

“El Prestador de Servicios” se obliga a defender a “La SAE” y/o a “El Ente Requerente” sin cargo alguno para éstos, de las reclamaciones de terceros basadas en que los servicios prestados constituyan trasgresión a algún derecho de autor o invasión u otra violación a alguna patente, o cualquier otro derecho o título relativo a la propiedad intelectual o industrial, siempre y cuando “La SAE” y/o “El Ente Requerente” le den aviso por escrito de tales reclamaciones en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, contados a partir del día siguiente en que se hubiere practicado el emplazamiento o notificación. Asimismo, en ese plazo “La SAE” y/o “El Ente Requerente” deberán entregar la información y asistencia del caso, o establecer las causas por las cuales estén impedidas de proporcionarlas. En este mismo  



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB

supuesto, “La SAE” y/o “El Ente Requierente” se obligan a efectuar las gestiones necesarias a fin de que “El Prestador de Servicios” pueda representarlas en el proceso o procedimiento respectivo.

En el caso de que se dictara sentencia definitiva en contra de “La SAE” y/o de “El Ente Requierente”, con o sin intervención de “El Prestador de Servicios”, este último se obliga a pagar las sumas a que sean condenadas “La SAE” y/o “El Ente Requierente”, o las cantidades que se deriven del arreglo que se tuviere con el tercero. En todo caso, “El Prestador de Servicios” se obliga a tomar las medidas necesarias para que se continúe con la prestación de los servicios objeto de este contrato a “La SAE” y/o “El Ente Requierente”, sujeto a que previamente se haya notificado a “El Prestador de Servicios” de la reclamación de que se trate. 32

#### DÉCIMA SEGUNDA. PRECIO SUJETO A AJUSTES POR CIRCUNSTANCIAS AJENAS A LA VOLUNTAD DE LAS PARTES.

De conformidad con lo dispuesto por el último párrafo del artículo 65 de “La Ley”, cuando con posterioridad a la adjudicación del presente contrato se presenten circunstancias económicas de tipo general, como resultado de situaciones supervenientes ajenas a la responsabilidad de las partes y que provoquen directamente un aumento o reducción en los precios de “Los Servicios”, aún no prestados o aún no pagados, y que por tal razón no pudieron haber sido objeto de consideración en la proposición de “El Prestador de Servicios” que sirvió de base para la adjudicación del presente, “La SAE” podrá reconocer incrementos o requerir reducciones, conforme a las disposiciones que en su caso resulten aplicables.

#### DÉCIMA TERCERA. INCREMENTO EN LOS SERVICIOS.

Con base en lo dispuesto por el artículo 73 de “La Ley”, “La SAE”, a solicitud de “El Ente Requierente” podrá solicitar el incremento en la cantidad de los servicios contratados por virtud del presente instrumento, mediante la modificación del mismo. El incremento en “Los Servicios” sólo se llevará a cabo previa solicitud razonada que formule “El Ente Requierente” y procederá bajo la responsabilidad exclusiva de ésta, siempre y cuando el monto total de las modificaciones no rebase el cincuenta por ciento de los montos pactados respecto de cada una de las partidas adjudicadas, y el precio de los servicios sea idéntico al originalmente pactado. 33

#### DÉCIMA CUARTA. EXCLUSIÓN LABORAL.

“El Prestador de Servicios” se constituye por su carácter de patrón, en responsable único de las relaciones presentes o futuras, entre éste y las personas que designe para la prestación de “Los Servicios”, así como de las dificultades o conflictos que pudieran surgir entre éste y dichas personas o de estas últimas entre sí. También será responsable de los accidentes que se originen con motivo de la prestación de “Los Servicios”, asimismo de todos los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar a “La SAE” y/o a “El Ente Requierente” o a terceros con motivo o como consecuencia de dicho accidente, si el mismo es imputable a las personas que destine “El Prestador de Servicios” para el cumplimiento del presente contrato. J.F.

**“El Prestador de Servicios”** se obliga a que el personal que destine para la prestación de “**Los Servicios**”, goce al menos de las prestaciones mínimas que se establecen en la Ley Federal del Trabajo y en otras disposiciones de carácter laboral. En particular y respecto a las prestaciones de seguridad social, todos los trabajadores que “**El Prestador de Servicios**” destine para la prestación de “**Los Servicios**”, deberán encontrarse debidamente inscritos como tales, ante el Instituto Mexicano del Seguro Social.

**“El Prestador de Servicios”** por su carácter de patrón para con sus trabajadores, se encargará de delimitar legalmente, que en ningún caso se deberá tomar a “**La SAE**” y/o a “**El Ente Requierente**” como patrones directos o sustitutos, obligándose desde este momento a que si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincárseles alguna responsabilidad a “**La SAE**” y/o a “**El Ente Requierente**” por ese concepto, “**El Prestador de Servicios**” les reembolsará cualquier gasto en que incurrieran por tal motivo.

**“El Prestador de Servicios”** se obliga a cumplir cabalmente con las obligaciones en materia de trabajo infantil acatando las prohibiciones que en materia de contratación de menores establece la Ley Federal del Trabajo, así como las exigencias previstas por dicho ordenamiento para la protección del trabajo de adolescentes permitido y en su caso las prohibiciones correspondientes en términos de los artículos 175 y 176 del mismo ordenamiento.

**“El Prestador de Servicios”** se hace responsable ante “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” de la conducta y eficiencia de las personas que destine para la prestación de “**Los Servicios**”. Igualmente, en el evento de que “**El Prestador de Servicios**” no cumpla con alguna de las obligaciones que en virtud de este contrato, del uso, de la buena fe o de la Ley están a su cargo, será responsable de los daños y perjuicios que su incumplimiento cause a “**La SAE**” y/o a “**El Ente Requierente**” o a terceros.

Sin perjuicio de lo anterior, “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” podrán rescindir administrativamente el presente contrato sin responsabilidad alguna a su cargo, haciendo en su caso efectiva la garantía a que se refiere la cláusula octava inciso B) del actual instrumento legal, o bien, exigir su cumplimiento; en este último caso, sólo se entenderá concedida una espera, si “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” a solicitud escrita de “**El Prestador de Servicios**” así lo comunican a éste de la misma forma.

En el caso de que se dictara laudo definitivo en contra de “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**”, con o sin intervención de “**El Prestador de Servicios**”, éste se obliga a pagar las sumas a que sean condenadas, o en su caso, las cantidades que se deriven del arreglo que se tuviere con el tercero. En todo caso, “**El Prestador de Servicios**” quedará obligado a tomar las medidas necesarias para que se continúe con la prestación de “**Los Servicios**”.

#### DÉCIMA QUINTA. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

En caso de incumplimiento a las obligaciones a cargo de “**El Prestador de Servicios**”, “**La SAE**” por sí o a solicitud de “**El Ente Requierente**” podrá rescindir administrativamente el presente contrato; lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

El presente contrato se podrá rescindir bajo los siguientes supuestos, los cuales se mencionan a continuación de manera enunciativa, más no limitativa.

Son causas de rescisión del presente contrato sin responsabilidad para “El Prestador de Servicios”:

- a) El incumplimiento en el pago de “**Los Servicios**” de conformidad a lo establecido en este contrato.
- b) Cualquier otro incumplimiento de los términos y condiciones establecidos en este contrato por parte de “**La SAE**”.

Son causas de rescisión de este contrato sin responsabilidad para “**La SAE**”:

- a) El incumplimiento en la prestación de “**Los Servicios**” objeto de este contrato, en los términos y condiciones establecidas en el mismo.
- b) El incumplimiento de “**El Prestador de Servicios**” respecto de los compromisos establecidos en la garantía de calidad ofrecida para “**Los Servicios**”.
- c) La falta de presentación de la garantía de cumplimiento del contrato, en los términos señalados para tales efectos.
- d) La divulgación de parte de “**El Prestador de Servicios**” de la información tangible y/o intangible, imágenes, datos y documentos a que tenga acceso durante la vigencia de este contrato, sin haber recabado antes el consentimiento por escrito de “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**”.
- e) El que ante la solicitud de “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” de ampliar la contratación de los servicios objeto de este contrato, “**El Prestador de Servicios**” no respete el precio unitario estipulado en la cláusula segunda del presente contrato.
- f) El incumplimiento de la reposición por la mala calidad de “**Los Servicios**”, de conformidad con lo dispuesto por el Código Civil del Estado de Aguascalientes.
- g) La falta de presentación del documento con el que acredite estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales referido en la cláusula sexta.
- h) El incumplimiento en las obligaciones laborales establecidas en la cláusula décima cuarta del presente contrato.
- i) Cualquier otro incumplimiento de los términos y condiciones establecidos en este contrato.

No obstante lo anterior, en términos de lo dispuesto por el artículo 89 de “**La Ley**” cuando derivado del presente instrumento “**El Prestador de Servicios**” incumpla con las obligaciones que le imponen todas las demás disposiciones legales y administrativas aplicables, “**El Prestador de Servicios**” será el único responsable de su actuar, así como de las sanciones penales y administrativas que dicho incumplimiento acarree.

## DÉCIMA SEXTA. PENA CONVENCIONAL.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 74 de “**La Ley**”, cuando “**El Prestador de Servicios**” no preste “**Los Servicios**” conforme a lo establecido en el presente contrato, queda obligado a pagar a “**La SAE**” por cada día natural de mora, una pena convencional de 2 al millar, en función de “**Los Servicios**” no prestados oportunamente. La mora se calculará en días calendario desde la fecha en que se hubiera suscitado el incumplimiento por parte de “**El Prestador de Servicios**” hasta la fecha en que se verifique por escrito y aceptado de conformidad por “**El Ente Requierente**” la correcta prestación de los servicios. El monto de estas penas no excederá el monto total adjudicado a que se refiere la cláusula segunda de este contrato. “**La SAE**” podrá además exigir el cumplimiento o la rescisión del contrato.



Dicha pena convencional se descontará de la porción de mora con el máximo de las liquidaciones o pagos que deban hacerse en la proporción que corresponda o se llevarán a cabo los trámites necesarios para constituirle un crédito fiscal en caso de que el pago ya se le haya efectuado en términos del artículo 72 párrafo segundo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

#### DÉCIMA SÉPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 77 de “**La Ley**”, se podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas, se extinga la necesidad de “**Los Servicios**” contratados originalmente y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado.

Cuando se actualice este supuesto, “**La SAE**” a través de “**El Ente Requerente**” reembolsará a “**El Prestador de Servicios**” los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

#### DÉCIMA OCTAVA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

En términos del párrafo cuarto del artículo 73 de “**La Ley**”, “**Las Partes**” acuerdan que cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito a través de los instrumentos legales respectivos, los cuales serán suscritos por “**El Prestador de Servicios**”, así como por los servidores públicos que lo harán en el presente contrato o quienes los sustituyan o estén facultados para ello.

“**El Ente Requerente**” no autorizará ampliaciones al plazo de entrega, ni condonación de sanciones cuando el retraso se deba a causas imputables a “**El Prestador de Servicios**”.

#### DÉCIMA NOVENA. CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA.

“**El Prestador de Servicios**” se obliga a cumplir con las condiciones establecidas en la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N019-2019**, así como con las señaladas en la proposición que presentó dentro de los actos del procedimiento de referencia y en su junta de aclaraciones, mismas que en términos del párrafo tercero del artículo 51 de “**La Ley**” forman parte integral de la convocatoria.

#### VIGÉSIMA. JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

En términos de lo dispuesto por el artículo 110 de “**La Ley**”, para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, 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.

El presente contrato se firma en cuatro ejemplares originales en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, el día 07 de mayo del 2019.

Por "La SAE"

C.P. JUAN FRANCISCO LARIOS ESPARZA  
SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN DEL  
ESTADO DE AGUASCALIENTES

Por "El Prestador de Servicios"

C. LUIS ORTIZ MEDINA  
REPRESENTANTE LEGAL DE SERVICIOS DE  
ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

TESTIGOS

LIC. BENJAMÍN GONZÁLEZ SILVESTER  
DIRECTOR GENERAL DE ADQUISICIONES DE  
LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

MTRA. BLANCA HAYDEE HERNÁNDEZ  
GALLARDO  
DIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA DE  
LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO DEL  
ESTADO

C. JOSÉ ANTONIO SÁNCHEZ GÓMEZ  
SECRETARIO EJECUTIVO DEL SISTEMA  
ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

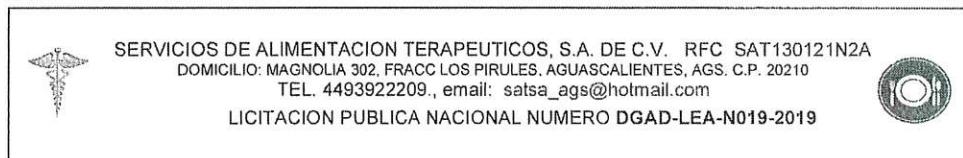
T.S.U. ANA MARÍA LOZA OROZCO  
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL INSTITUTO  
ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
AGUASCALIENTES

LIC. MIRIAM ARLET NOVOA JIMÉNEZ  
DIRECTORA GENERAL JURÍDICA DE LA  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

Actuando de conformidad con lo dispuesto por la fracción XIII  
del artículo 18 del Reglamento Interior de la  
Secretaría de Administración

JGM/JJR

## ANEXO



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

32  
PUNTO 1

**ANEXO B**  
**NUMERAL 1 DEL PUNTO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N019-2019

**PROPIUESTA TÉCNICA**

**OFERTA TÉCNICA**

Part.	Cantidad	U/M	Descripción	Vigencia
1	1 Lote de máximo 97,468 servicios y mínimo 63,354 servicios	LOTE	<p>ALIMENTOS: LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA, Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 63,354 Y UN MÁXIMO DE 97,468 SERVICIOS, DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 41,408 DESAYUNOS, 51,230 COMIDAS Y 4,830 CENAS; A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN AL 14 DE DICIEMBRE DE 2019. SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN 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 A CONTINUACIÓN:</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, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. CENA: SANDWICH 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 6 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>Al día siguiente de la fecha de adjudicación, concluyéndose el 14 de diciembre del año 2019.</p> <p>Y</p>

Lic. en D. y C/P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA

Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada

Servicios de Alimentación Terapéuticos S.A. de C.V.

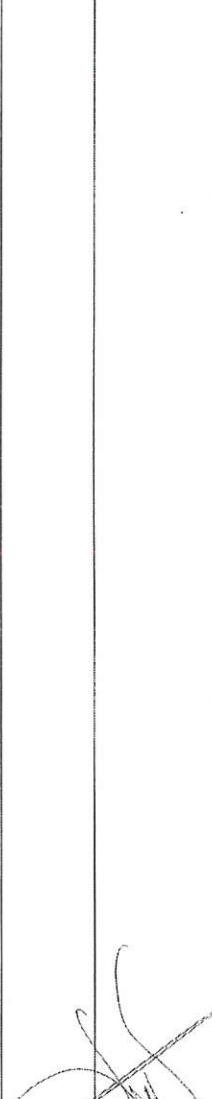


SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A  
 DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210  
 TEL. 4493922209., email: [salsa\\_agc@hotmail.com](mailto:salsa_agc@hotmail.com)

LITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

	<p>MENÚ 3 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHAS 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 BLANCO 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 MILLILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2</p>
--	--

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA  
 Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
 Servicios de Alimentacion Terapeuticos S.A. de C.V.



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A  
DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210  
TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com

LITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

			<p>TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 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 EMPAÑIZADO 1 PIEZA DE FILETE, SOPA DE ARROZ BLANCO 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 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</p>
--	--	--	--

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA  
Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
Servicios de Alimentacion Terapeuticos S.A. de C.V.



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A

DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210

TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com

LITACIÓN PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

		<p>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: 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 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 ROJO 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, 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, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETTI 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.</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 SPAGUETTI 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.</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, CAFE 1 TAZA. COMIDA : MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 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</p>
--	--	---

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA

Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada

Servicios de Alimentación Terapéuticos S.A. de C.V.



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A  
 DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210  
 TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com



LITACIÓN PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019

AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

		<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, SPAGUETTI 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.</p> <p>MENÚ 20 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 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 ROJO 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</p>
--	--	--

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA

Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
 Servicios de Alimentacion Terapeuticos S.A. de C.V.



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A

DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210

TEL. 4493922209., email: satsa\_egs@hotmail.com

LITACIÓN PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

		<p>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 FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 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 ROJO 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, SALSAS 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 ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI 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 BLANCO 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, 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 BLANCO 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>
--	--	---

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA

Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
Servicios de Alimentacion Terapeuticos S.A. de C.V.



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A

DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210

TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com

LITACIÓN PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

TAZA. MENÚ

26 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, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 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.

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.

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 MILLILITROS, 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.

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, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 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.

MENÚ 30 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, 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

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA  
Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
Servicios de Alimentacion Terapeuticos S.A. de C.V.



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LITACIÓN-SEGGOB



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A  
DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210  
TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com



LITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019

AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

			<p>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 MINIMO 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 CUCHARON 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 BLANCO 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>CONDICIONES GENERALES: - LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS PARA CORROBORAR LA CALIDAD, SERVICIO, PRESENTACIÓN, TAMAÑO EN PORCIÓN, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p> <p>- LOS PROVEEDORES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE. - 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 UNO CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>- LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. - EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL, EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL PROVEEDOR SU FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS HABILES POSTERIORES A CADA CORTE.</p> <p>- GARANTÍA: EL PROVEEDOR SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. - TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTE.</p> <p>- EL PROVEEDOR DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS</p>
--	--	--	---

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA

Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
Servicios de Alimentación Terapéuticos S.A. de C.V.



SAE  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PRESTADOR DE SERVICIOS: SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICOS, S.A DE C.V.

ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO

CONTRATO NO. 078/2019-LICITACIÓN-SEGGOB



SERVICIOS DE ALIMENTACION TERAPEUTICOS, S.A. DE C.V. RFC SAT130121N2A  
DOMICILIO: MAGNOLIA 302, FRACC LOS PIRULES, AGUASCALIENTES, AGS. C.P. 20210  
TEL. 4493922209., email: satsa\_agr@hotmail.com

LICITACION PUBLICA NACIONAL NUMERO DGAD-LEA-N019-2019



AGUASCALIENTES, AGS., A 30 DE ABRIL DE 2019

		<p>ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES UBICADO EN CALLE LOS CONOS #105 FRACC. OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ÉSTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO A LAS 08:30 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>- EL IESPA DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. - EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO VIGENTE EXPEDIDO POR LA COFEPRIS (COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS) Y VALIDADO POR EL ISSEA EN CUANTO A LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>- EL PROVEEDOR DEBERÁ PRESENTAR UN ESCRITO EN EL CUAL MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE LABORA A SU CARGO GOZARÁ DE TODAS LAS PRESTACIONES QUE UNA RELACIÓN LABORAL CONLLEVA Y ESTARÁN DADOS DE ALTA ANTE EL IMSS DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO COMPROMETIÉNDOSE A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS.</p> <p>NOTA: "LAS PARTIDAS ESPECÍFICAS DEL CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO, ASÍ COMO LAS UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN LA PRESENTE REQUISICIÓN, SON DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DEL CONVENIO DE COORDINACIÓN DEL FONDO DE APORTACIONES PARA LA SEGURIDAD PÚBLICA DE LOS ESTADOS Y DEL DISTRITO FEDERAL, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019 (FASP 2019), ASÍ COMO DE LA ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA PRESUPUESTAL 2019".</p>	
--	--	---	--

Lic. en D. y C.P. JOSUÉ ORTIZ MEDINA  
Actuando en Nombre y Representación Legal de la sociedad denominada  
Servicios de Alimentación Terapéuticos S.A. de C.V.