

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB |

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL

CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB JUAN VILLASEÑOR FACIO

Contrato abierto de prestación de servicios de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública, que celebran por una parte la **Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, representada en este acto por la **C.P. Angélica de Santos Velasco**, en su carácter de Oficial Mayor, a quien en lo sucesivo y para los efectos del presente contrato se le denominará “**La Oficialía**”, y por la otra parte la persona física con actividad empresarial **C. Juan Villaseñor Facio**, a quien en lo sucesivo y para efectos del presente contrato 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. El Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública a través de la Secretaría General de Gobierno mediante requisición de compra número **613/2016**, solicitó la contratación abierta de servicios de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública, para cumplir con los fines del Fondo de Aportaciones para la Seguridad Pública de los Estados y del Distrito Federal (FASP 2016).
3. Derivado de lo anterior y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 39 fracción I y segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en fechas 18, 19 y 20 de julio del 2016, se puso a disposición la convocatoria para el procedimiento de Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016-2016**. El 22 de julio del 2016 se verificó la junta de aclaraciones; el 25 de julio del 2016 se llevó a cabo la apertura de propuestas técnica y económica, emitiendo el 28 de julio del 2016 el fallo de adjudicación del citado procedimiento de licitación.
4. Así las cosas, previo análisis de lo establecido en el artículo 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios; en cumplimiento de lo dispuesto por el diverso numeral 56 de la citada Ley, por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas, ser la oferta económica más baja y no rebasar el presupuesto autorizado para el efecto, se resolvió otorgar el fallo de adjudicación en favor del proveedor **Juan Villaseñor Facio**, por la cantidad total de **\$3'271,107.20 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO SIETE PESOS 20/100 M.N.) I.V.A. incluido.**

Por lo anterior, y en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 66 y 68 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, se procede al otorgamiento del presente contrato en términos de las siguientes:

| | | |
|---|---|---|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | <p>OFICIALÍA MAYOR</p> <p>CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS</p> | <p>PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO</p> <p>ENTE REQUIRENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO</p> |
| | | <p>CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB</p> |

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 la **C.P. Angélica de Santos Velasco** comparece en este acto con el carácter de **Oficial Mayor** del Gobierno del Estado de Aguascalientes, según lo acredita con el respectivo nombramiento otorgado por el Gobernador Constitucional del Estado, **Ing. Carlos Lozano de la Torre**, de fecha 03 de noviembre de 2015, mediante el oficio número **SGG/N/007/2015**.
- 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 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 este contrato.
- 1.4. Que en fecha 30 de junio del 2016 la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes autorizó los recursos necesarios para cubrir las erogaciones derivadas del presente contrato, correspondientes a la requisición 613/2016.
- 1.5. Que tiene establecido su domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente contrato en la Avenida de la Convención Oriente número 104, 4º piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags.
- 1.6. Que cuenta con Registro Federal de Contribuyentes **SFI-011030-DU4**, a nombre de la Secretaría de Finanzas, con domicilio fiscal en Avenida de la Convención oriente número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.

Segunda: "El Prestador de Servicios" declara:

- 2.1. Que cuenta con registro vigente en el Padrón de Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, bajo la clave **PR06219**, inscrito en fecha 3 de febrero del 2016.
- 2.2. Que tiene establecido su domicilio fiscal en la Avenida Lázaro Cárdenas número 2759, Colonia Chapultepec Sur, Morelia, Michoacán, C.P. 58260, con número telefónico (443) 314 30 21 y con cuenta de correo electrónico **eventosmonarca@hotmail.com**, datos que señala para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente contrato.
- 2.3. Que es una persona física con actividad empresarial y que cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes número **VIFJ630808PA0**, encontrándose al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales a su cargo.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos</p> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LITACIÓN-SEGGOB |

- 2.4. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con el Registro Patronal número **C8965082109** ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, encontrándose al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones patronales
- 2.5. 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 para los efectos del presente contrato, los términos que se establecen a continuación tendrán los siguientes significados:

La Oficialía: La Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

La Secretaría: La Secretaría General de Gobierno.

El IESPA: Instituto Estatal de Seguridad Pública del Estado de Aguascalientes

El Prestador de Servicios: Juan Villaseñor Facio.

Los Servicios: Los servicios de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública, que constituyen el objeto del presente contrato, cuyas características se describen en las cláusulas segunda y tercera del mismo.

I.V.A.: El Impuesto al Valor Agregado.

La Ley: Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

Convocatoria: Las condiciones establecidas para el cumplimiento de los requisitos solicitados en el desarrollo de los actos de la Licitación pública número **DGAD-LEA-N016-2016**.

- 3.2. Que se reconocen mutuamente 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.

- 3.3. Que cualquier modificación en la información declarada por las partes, deberá notificarse de inmediato a la otra parte por escrito.

- 3.4. 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 contrato es la contratación abierta de servicios de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública que "El Prestador de Servicios" deberá prestar de conformidad a lo estipulado en las cláusulas segunda y tercera del presente instrumento legal, al Anexo A de este contrato consistente en su propuesta técnica y a las especificaciones y control que emita para tal efecto "La Secretaría".

SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.- La descripción detallada de los servicios objeto del presente contrato, cantidad mínima y máxima, unidad, precio unitario fijo, así como el monto máximo total adjudicado se describen a continuación:



| PARTIDA | CANTIDAD | UNIDAD | DESCRIPCIÓN | PRECIO UNITARIO | SUBTOTAL |
|---------|----------|----------|--|-----------------|----------------|
| 1 | 1 | SERVICIO | <p>SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 70,498 ALIMENTOS.</p> <p>QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 49,348 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 70,498 COMPRENDIDOS EN 25,668 DESAYUNOS, 22,628 COMIDAS Y 22,202 CENAS; A PROPORCIONAR DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN Y HASTA EL MES DE OCTUBRE 2016.</p> <p>SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA, Y DE MANERA ROTATIVA SE INTEGRARÁ, AL MENOS, DE LA MANERA COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1</p> <p>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 NARANJA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FLAUTAS DE DESHEBRADA DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>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 TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>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 PAPAYA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>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> <p>DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 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 MANGO 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>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</p> <p>DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>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.</p> <p>CENA: HAMBURGUESA 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</p> <p>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 NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>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 MELÓN 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>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 6</p> <p>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 NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>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 GUAYABA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>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</p> | \$2'819,920.00 | \$2'819,920.00 |



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 NARANJA CON ZANAHORIA 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.

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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE JAMAICA 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 NARANJA 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 PEPINO 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.

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 TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 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 ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MELÓN 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 MELÓN 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. 1 PIEZA, AGUA DE GUAYABA 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 PAPAYA 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.

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 NARANJA 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 MANGO 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 TORONJA 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 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 GUAYABA 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 LIMÓN 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 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 PIÑA 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 GUAYABA 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 MILLILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 JAMAICA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 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.

MENÚ 18

DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.

COMIDA: HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE NARANJA CON ZANAHORIA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.

CENA: HAMBURGUESA 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 MILLILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, 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 MILLILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE PEPINO 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.

MENÚ 20

DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, 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 LIMÓN 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 150 GRAMOS, JUGO DE NARANJA 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 ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 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 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.
MENU 22
DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE TORONJA 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 MANGO 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 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.
MENU 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 DESHEBRADA DE RES 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 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.
MENU 24
DESAYUNO: BARBACOA DE RES 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 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 MANGO 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 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.
MENU 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 NARANJA 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 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.
MENU 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 TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.
COMIDA: PESCADO EMPAÑIZADO 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 LIMÓN 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 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.
MENU 27
DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 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 GUAYABA 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.
MENU 28
DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 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 GUAYABA 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 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 NARANJA CON ZANAHORIA 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 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFE 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 PEPINO 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 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

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 LIMÓN 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.

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 PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DELIESPA EN UTENSILIOS QUE ESTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN. EXCEPTO 11,488 ALIMENTOS QUE SERÁN ENTREGADOS FUERA DE LAS INSTALACIONES DELIESPA EN UN DOMICILIO DIFERENTE, EN CONTENEDORES PLÁSTICOS DESECHABLES DE MANERA INDIVIDUAL EN IGUALDAD DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN; ESTO SE INFORMARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN.

EL PROVEEDOR ENTREGARÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DELIESPA, A LA PERSONA QUE EL PROPIOIESPA DESIGNE, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 08:00 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA, LOS GRUPOS DE GUARDIA DE LOS SÁBADOS A LAS 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA.

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 DELISSEA.

ASÍ MISMO ESCRITO POR EL QUE 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 ELIMSS DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL MISMO COMPROMETIENDOSE A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL ALIMSS.

| | | | |
|--|---------------------------|---------------------------------------|---|
|  GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES | PROGRESO para todos | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO |
| | | | ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | | CONTRATO No. 131/2016-LITACIÓN-SEGGOB | |

| | | | |
|--|--|---|----------------|
| | | EL CORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS SERÁ DE MANERA QUINCENAL, PARA GENERAR SU PAGO DEBERÁ PRESENTAR EL PROVEEDOR LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS POSTERIORES A REALIZAR CADA CORTE. | |
| MONTO TOTAL ADJUDICADO: \$3'271,107.20 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO SIETE PESOS 20/100 M.N.) | | | |
| | | SUBTOTAL | \$2'819,920.00 |
| | | I.V.A. | \$451,187.20 |
| | | TOTAL | \$3'271,107.20 |

El monto máximo de lo adjudicado y a pagar por concepto de contraprestación a “El Prestador de Servicios” equivale a la cantidad de **\$2'819,920.00 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS DIECINUEVE MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS 00/100 M.N.)**, más el Impuesto al Valor Agregado por un monto de **\$451,187.20 (CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE PESOS 20/100 M.N.)**, lo cual se traduce en un monto total adjudicado de **\$3'271,107.20 (TRES MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO SIETE PESOS 20/100 M.N.)**.

TERCERA. TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS: “El Prestador de Servicios” se obliga a prestar “Los Servicios” objeto del presente contrato, a partir del 28 de julio del 2016 y hasta el 31 de octubre de 2016, conforme al Anexo A del presente contrato y a las fechas que le sean notificadas mediante escrito por “La Secretaría” y dentro de los horarios señalados en el cuadro de descripción de los servicios establecido en la cláusula segunda del actual instrumento legal.

“Los Servicios” se deberán entregar y servir en las instalaciones del comedor de “El IESPA”, ubicadas en Avenida de los Conos, número 105, Colonia Ojocaliente, Aguascalientes, Ags., excepto 11,488 alimentos que serán entregados fuera de las instalaciones de “El IESPA” en un domicilio diferente, en contenedores plásticos desechables de manera individual en igualdad de calidad y presentación, lo cual se realizará de acuerdo a la solicitud entregada por parte de “La Secretaría” con 24 horas de anticipación.

“La Secretaría” notificará a “El Prestador de Servicios” con 24 horas de anticipación la variación de los alimentos a otorgar durante la prestación de “Los Servicios”.

“El Prestador de Servicios” se compromete a prestar “Los Servicios” en utensilios que “El IESPA” tiene a su cargo a buena temperatura y de igual presentación.

“El Prestador de Servicios” es responsable de que los alimentos se encuentren en buen estado y que sean preparados con las medidas higiénicas necesarias. Los alimentos deberán ser preparados del día y no menores a la composición y cantidades solicitadas.

“El Prestador de Servicios” se compromete a que 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 IESPA” 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.

“El Prestador de Servicios” será responsable de la limpieza de las instalaciones del comedor y cocina de “El IESPA”, la cual se efectuará diariamente antes y después de cada servicio y por lo menos una vez a la semana de manera profunda.

“El Prestador de Servicios” se compromete a demostrar en cualquier momento que le sea requerido por “La Secretaría” que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene en todos los productos que se manejan para la prestación de “Los Servicios” materia del presente contrato.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LITACIÓN-SEGGOB |

“El Prestador de Servicios” manifiesta que cuenta con el Aviso de Funcionamiento, de Responsable Sanitario y de Modificación o Baja expedido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, el cual fue debidamente evaluado por “El IESPA”.

CUARTA. RESPONSABLE.- “La Oficialía” en términos de lo dispuesto por los artículos 4º párrafo segundo, 6º y 78 de “La Ley” designa como responsable de dar seguimiento, supervisar y vigilar el cumplimiento de las obligaciones contraídas mediante el presente contrato, a la **Lic. María Teresa Isabel Martínez Mercado** en su carácter de **Secretaria Ejecutiva del Sistema Estatal de Seguridad Pública**, de manera conjunta con la o las personas que designe “El IESPA” o quienes los sustituyan en sus cargos.

Los servidores públicos señalados en el párrafo anterior serán los encargados de verificar que la prestación de “Los Servicios” se efectúe bajo las condiciones de tiempo y forma requeridos y de acuerdo a las especificaciones establecidas en este instrumento legal. Así mismo, también serán los encargados del trámite de pago; es decir de la ejecución, validación y comprobación del gasto y en su caso de reportar en tiempo y forma a “La Oficialía” de cualquier incumplimiento de “El Prestador de Servicios”, para efecto de que “La Oficialía” de ser el caso, inicie el procedimiento establecido en el artículo 76 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

QUINTA. FORMA DE PAGO.- La contraprestación señalada en la cláusula segunda del presente contrato será pagada a “El Prestador de Servicios” de manera quincenal conforme a los servicios prestados y a las cantidades suministradas de acuerdo a la bitácora que lleve para el efecto “El IESPA” con “El Prestador de Servicios”, por lo que para general el pago “El Prestador de Servicios” deberá presentar la factura en un lapso de 1 a 3 días posteriores a cada corte quincenal. Dichos pagos serán efectuados por quincena vencida y serán dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación y validación de los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (CFDI) correspondientes, que comprueben la prestación de los servicios, los cuales deberán presentarse en las oficinas administrativas de “La Secretaría”, acompañados de los pedidos de compra debidamente firmados de conformidad por los responsables de la recepción señalados en la cláusula cuarta del presente contrato.

Los pagos referidos en el párrafo que antecede se realizarán en moneda nacional, a través de transferencias electrónicas interbancarias a la cuenta expresamente designada por “El Prestador de Servicios” al momento de su inscripción en el Padrón de Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal.

Dicho comprobante deberá 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.

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 cinco días naturales posteriores a la firma del presente contrato, en la Dirección General de Adquisiciones de “La Oficialía”, el incumplimiento a lo señalado en la presente cláusula podrá ser motivo de rescisión del presente contrato sin responsabilidad alguna para “La Oficialía”.

SÉPTIMA. VIGENCIA DEL CONTRATO.- La vigencia de este contrato será desde su fecha de firma y hasta el 30 de noviembre del 2016, 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

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB |

legal, para efectos de ejercitar 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 la total prestación de los mismos a entera satisfacción de los promotores señalados como responsables de la recepción.

Dicho término empezará a contar una vez que “**Los Servicios**” sean entregados a los servidores públicos señalados como responsables en la cláusula cuarta del presente contrato o a los promotores que en su caso “**El IESPA**” designe como responsables. Si durante el período de garantía anteriormente señalado, se presenta algún defecto, mala higiene, mal manejo de alimentos, irregularidad o mala calidad en los alimentos entregados, “**El Prestador de Servicios**” queda obligado a reponer los alimentos entregados en malas condiciones en un plazo máximo de 15 minutos a partir del momento en que le sea notificado del hecho, sin cargo adicional para “**El IESPA**”.

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 Oficialía**”, 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 servicio 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.

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 “**La Oficialía**”, en el plazo estipulado, así como por no cumplir con cualquier otra obligación a su cargo consignada en el presente contrato.

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.

De igual forma esta garantía permanecerá en vigor aún en los casos en que “**La Oficialía**”, 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 Oficialía**”.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos</p> <p>GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LITICITACIÓN-SEGGOB |

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 Oficialía”, “La Secretaría” 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 Oficialía”, 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 Oficialía” y/o a “La Secretaría” 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 los datos personales 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 como sujeto obligado le impone la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables.

DÉCIMA PRIMERA. DERECHOS DE AUTOR.- “El Prestador de Servicios” se obliga a defender a “La Oficialía” y/o “La Secretaría” sin cargo alguno para éstas, 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 Oficialía” y/o “La Secretaría” 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 Oficialía” y/o “La Secretaría” deberán entregar la información y asistencia del caso, o establecer las causas por las cuales esté impedida de proporcionarlas. En este mismo supuesto, “La Oficialía” y/o “La Secretaría” se obligan a efectuar las gestiones necesarias a fin de que “El Prestador de Servicios” pueda representarlos en el proceso o procedimiento respectivo.

En el caso de que se dictara sentencia definitiva en contra de “La Oficialía” y/o de “La Secretaría”, con o sin intervención de “El Prestador de Servicios”, este último se obliga a pagar las sumas a que sean condenadas “La Oficialía” y/o “La Secretaría”, 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 Secretaría”.

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 Oficialía” podrá reconocer incrementos o requerir reducciones, conforme a las disposiciones que en su caso resulten aplicables.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB |

DÉCIMA TERCERA. INCREMENTO EN LOS SERVICIOS.- Con base en lo dispuesto por el artículo 73 de “**La Ley**”, “**La Oficialía**” podrá solicitar el incremento en los servicios contratados por virtud del presente contrato, mediante la modificación del mismo. El incremento en “**Los Servicios**” sólo se llevará a cabo previa solicitud razonada que formule “**La Secretaría**” 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.

DECIMA CUARTA. OBLIGACIONES LABORALES.- “**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 destine 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 occasionar a “**La Oficialía**” y/o a “**La Secretaría**” 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.

“**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, comprometiéndose a entregar a “**La Secretaría**” una copia del entero mensual al Instituto Mexicano del Seguro Social durante la vigencia del presente contrato.

“**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 Oficialía**” y/o a “**La Secretaría**” como patrones directos o sustitutos, obligándose desde este momento a que si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincársele alguna responsabilidad a “**La Oficialía**” y/o a “**La Secretaría**” 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 Oficialía**” y/o “**La Secretaría**” 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 Oficialía**” y/o a “**La Secretaría**” o a terceros.

Sin perjuicio de lo anterior, “**La Oficialía**” podrá 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 del actual instrumento legal, o bien, exigir su cumplimiento; en este último caso, sólo se entenderá concedida una espera, si “**La Oficialía**” a solicitud escrita de “**El Prestador de Servicios**” así lo comunica a éste de la misma forma.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB |

De igual manera “**El Prestador de Servicios**” se obliga a que si durante la vigencia o una vez terminada la vigencia de este contrato, terminara por causas imputables a cualquier parte la relación laboral con alguno de los trabajadores que destine para la prestación de los servicios objeto del presente contrato, finiquitará a dicho trabajador conforme a legislación laboral aplicable. Al efecto se obliga a presentar ante “**La Oficialía**” un comprobante de cumplimiento de las obligaciones laborales a la terminación del presente contrato.

En el caso de que se dictara sentencia definitiva en contra de “**La Oficialía**” y/o de “**La Secretaría**”, con o sin intervención de “**El Prestador de Servicios**”, éste se obliga a pagar las sumas a que sean condenadas “**La Oficialía**” y/o “**La Secretaría**” 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 Oficialía**” por sí o a solicitud de “**La Secretaría**” 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**” prestados 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 Oficialía**”.

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

- 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 Oficialía**” y/o de “**La Secretaría**”.
- e) El que ante la solicitud de “**La Oficialía**” de ampliar la contratación de los servicios objeto de este contrato, “**El Prestador de Servicios**” no respete los precios unitarios estipulados en la cláusula segunda del presente acuerdo.
- f) El incumplimiento de la indemnización 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.

| | | |
|--|--|---|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | <p>OFICIALÍA MAYOR</p> | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO |
| | | ENTE REQUIREnte: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LITIGACIÓN-SEGGOB |

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 Oficialía**” 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 ponga efectivamente la cantidad generada a disposición de “**La Oficialía**”. El monto de estas penas no excederá el monto total adjudicado a que se refiere la cláusula segunda de este contrato. “**La Oficialía**” 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 hacérsele 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 concurran 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 occasionaría algún daño o perjuicio al Estado.

Cuando se actualice este supuesto, “**La Oficialía**” 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. CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA.- “**El Prestador de Servicios**” se obliga a cumplir con las condiciones establecidas en la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016-2016**, así como con las señaladas en su proposición, presentada dentro de los actos del procedimiento de licitación en referencia, las modificaciones a la convocatoria incluyendo las que resultaron de la junta de aclaraciones, misma que en términos del párrafo tercero del artículo 51 de “**La Ley**” forma parte integral de “**La Convocatoria**”.

DÉCIMA NOVENA. 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.

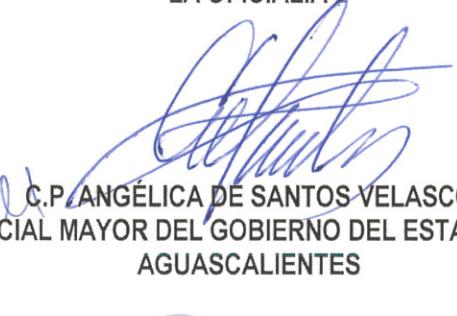
VIGÉSIMA. JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- En términos del artículo 110 de “**La Ley**”, para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, “**Las Partes**” se someten a las leyes y jurisdicción de los Tribunales del Estado de

| | | |
|--|--|---|
|  <p>PROGRESO para todos GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> | OFICIALÍA MAYOR | PRESTADOR DE SERVICIOS: JUAN VILLASEÑOR FACIO ENTE REQUIRENT: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO |
| | CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS | CONTRATO No. 131/2016-LICITACIÓN-SEGGOB |

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 tantos en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, el día 28 de julio del año 2016.

“LA OFICIALÍA”


C.P. ANGÉLICA DE SANTOS VELASCO
OFICIAL MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE
AGUASCALIENTES

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”

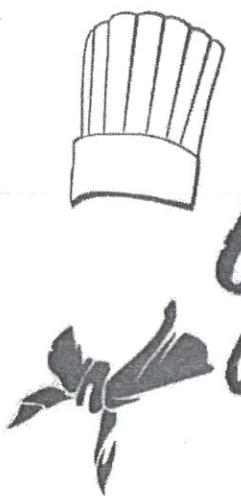

C. JUAN VILLASEÑOR FACIO

TESTIGOS


M.D.O.H. MA. ANTONIETA HERNÁNDEZ DE LIRA
DIRECTORA GENERAL DE ADQUISICIONES DE LA
OFICIALÍA MAYOR


LIC. MARÍA TERESA ISABEL MARTÍNEZ MERCADO
SECRETARIA EJECUTIVA DEL SISTEMA ESTATAL
DE SEGURIDAD PÚBLICA


SMV/VMANU/MGD/ARGA



Corporativo Gastronòmico

de México

• Ejecutivos • Empresariales • Servicios Alimentarios a Hospitales •

*"Nos preocupamos por la salud y el desempeño laboral
eficiente... esto es una vida sana"*

PROPIEDAD TECNICA Y DE SERVICIO

Alf R S M



MORELIA, MICH., A 25 DE JULIO DEL 2016.
LICITACION PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N016-20016

OFICIALIA MAYOR DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE AGUASCALIENTES
PRESENTE.

POR LA PRESENTE EL QUE SUCRIBE C. JUAN VILLASEÑOR FACIO, DE ACUERDO A LA CONVOCATORIA PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N016-2016, PARA LA CONTRATACION DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA REQUERIDO POR LA SECRETARIA GENERAL DEL GOBIERNO A TRAVES DEL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, PARA EL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES, PONGO A SU CONSIDERACIÓN NUESTRA PROPUESTA TÉCNICA DÉBIDAMENTE DETALLADA:

PLAZOS DE EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS O CALENDARIO DE TRABAJO:

LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SERÁ DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN HASTA EL MES DE OCTUBRE DEL 20016.

LUGAR DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS

INSTALACIONES DEL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES (I.E.S.P.A.) AV. DE LOS CONOS #105 FRACC. OJO CALIENTE 1 C.P. 20190 AGUASCALIENTES, AGS.

HORARIOS DE SERVICIO:

LOS ALIMENTOS SE PREPARARAN EN LA COCINA DEL INMUEBLE DESTINADO PARA COMEDOR DEL I.E.S.P.A. DE ACUERDO A HORARIOS Y DÍAS QUE SE ESTABLEZCAN.

ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS SERVICIOS

CON LA FINALIDAD DE PROPORCIONAR UN OPTIMO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, SE SEÑALAN LOS LINEAMIENTOS QUE SE DEBERÁN SEGUIR PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

Alf R J M



- A. POR MOTIVO QUE LOS COMENSALES CONFORMAN UN GRUPO HETEROGENEO DE PERSONAS DE AMBOS SEXOS, EDADES DIVERSAS, DISTINTAS ACTIVIDADES Y HORARIOS DIFERENTES PARA COMER. SE TRATA DE SERVIDORES PUBLICOS CON DIFERENTES GUSTOS Y HABITOS ALIMENTICIOS; POR ELLO ES OFRECER UN MENU DE COMIDA VARIADA Y SUFICIENTE, (TOMANDO COMO REFERENCIA EL ESQUEMA DEL PLATO DEL BIEN COMER INCLUIDO EN LA NORMA 043 DE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA), QUE ES EQUILIBRADA, ADECUADA E INOCUA (MENÚS DESCritos EN EL PUNTO 2.2 DE LA CONVOCATORIA).
- B. A FIN DE SATISFACER LOS REQUERIMIENTOS ALIMENTICIOS Y NUTRICIONALES DEL PERSONAL DE I.E.S.P.A., LOS MENUS SON BASTOS Y EQUILIBRADOS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 2.2 DE LA CONVOCATORIA.
- C. EL PERSONAL ENCARGADO DE PRESTAR EL SERVICIO VESTIRÁ UNIFORME COMPLETO INTEGRADO POR:

PARA MUJERES:

BATA O FILIPINA BLANCA LARGA, MANDIL O CASACA BLANCOS Y ZAPATOS CON SUELA ANTIDERRAPANTE; ADEMÁS DE TRAER LAS UÑAS CORTAS SIN ESMALTE, SIN ALHAJAS Y SIN MAQUILLAJE.

PARA HOMBRES:

PANTALÓN NEGRO, FILIPINA BLANCA Y ZAPATOS CON SUELA ANTIDERRAPANTE; ADEMÁS DE TRAER LAS UÑAS CORTAS SIN ESMALTE, SIN ALHAJAS, SIN BIGOTE NI BARBA Y CON EL CABELO CORTO.

EN AMBOS CASOS SE USARÁ: RED DESECHABLE PARA CUBRIR CABELO, CUBRE BOCA; EL USO DE GUANTES DESECHABLES SE RESERVA PARA LAS ACTIVIDADES QUE ASI LO REQUIERAN.

EL PERSONAL QUE LABORE EN EL COMEDOR SE ABSTENDRA DE FUMAR, MÁSTICAR CHICLE Y COMER MIENTRAS PREPARA O SIRVE LOS ALIMENTOS, ASI COMO DE ALZAR LA VOZ O GRITAR. PRESCINDIR DEL USO DE ANILLOS, PULSERS, COLLARES O CUALQUIER OTRO OBJETO SUSCEPTIBLE DE CAER EN LOS RECIPIENTES DONDE SE PREPAREN LOS ALIMENTOS. OBSERVAR CORTESIA Y RESPETO HACIA LOS COMENSALES QUE ASISTAN AL COMEDOR. CUALQUIER CAMBIO EN EL PERSONAL SERA NOTIFICADO CON UNA SEMANA DE ANTICIPACION AL DEPARTAMENTO DE CORRESPONDIENTE CON ACUERDOS DE CONFORMIDAD POR AMBAS PARTES.



I.E.S.P.A. PODRA SOLICITAR POR ESCRITO, EL CAMBIO DE CUALQUIER PERSONA DEL EQUIPO DEL CORPORATIVO GASTRONOMICO DE MEXICO QUE POR CUALQUIER RAZON JUSTIFICADA NO PRESTE EL SERVICIO ADECUADO O QUE OBSERVE MALA CONDUCTA EN EL DESEMPEÑO DE SUS LABORES.

EL PERSONAL QUE DESIGNE EL CGM PARA LABORAR EN LAS INSTALACIONES DE I.E.S.P.A., ESTARA EN FORMA ABSOLUTA A NUESTRA DIRECCIÓN Y DEPENDENCIA, POR LO QUE SEREMOS SU PATRON PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES A QUE HAYA LUGAR Y QUE ESTAN DENTRO DEL MARCO DE LA LEY FEDERAL DE TRABAJO EN VIGOR. SERA NUESTRA OBLIGACIÓN CUBRIR LA TOTALIDAD DE LAS CUOTAS OBRERO-PATRONALES DEL SEGURO SOCIAL, INFONAVIT, VACACIONES, CAPACITACION, LICENCIAS SANITARIAS, ENTRE OTRAS, DE SUS TRABAJADORES, OBLIGÁNDOSE A MANTENER INDEMNE A I.E.S.P.A. DE CUALQUIER RECLAMACIÓN.

D. I.E.S.P.A., SI ASÍ LO DESEA, PODRA LLEVARA POR MEDIO DEL DEPARTAMENTO CORRESPONDIENTE UNA BITÁCORA DIARIA EN LA QUE SE ANOTARA EL ESTADO DEL SERVICIO, ALIMENTOS, HIGIENE, ETC., CON LA PARTICIPACIÓN DE LOS REPRESENTANTES (COORDINADORES) DEL CGM, LOS QUE FIRMARAN AL CALCE ACEPTANDO COMO VÁLIDO LO QUE AHÍ SE CONSIGNE.

E. CGM SERA RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA EN LAS AREAS DE COMEDORES Y COCINAS, LA CUAL SE EFECTUARA DIARIAMENTE, ANTES, Y DESPUÉS DE CADA SERVICIO Y POR LO MENOS UNA VEZ A LA SEMANA DE MANERA PROFUNDA, A EFECTO DE LOGRAR MEJORES RESULTADOS.

F. CGM PERMITIRA EL PASO DEL PERSONAL DE FUMIGACIÓN CONTRATADO POR I.E.S.P.A. EN LAS FECHAS QUE LE SERAN INFORMADAS EN SU OPORTUNIDAD PARA LA REALIZACIÓN DE ESTE SERVICIO.

G. CGM DEMOSTRARA EN CUALQUIER MOMENTO QUE I.E.S.P.A. LO REQUIERA QUE MANTIENE MECANISMOS DE CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE EN TODOS LOS PRODUCTOS QUE SE MANEJAN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, COMO:

- ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN DE VERDURAS, TABLAS, UTENSILIOS Y MESAS DE TRABAJO.
- ESTABLECER PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN DE MANOS DEL PERSONAL CONTRATADO PARA LABORAR EN LOS COMEDORES.



- USAR TRAPOS DE DISTINTO COLOR PARA CADA AREA, LOS CUALES SE LAVARAN Y DESINFECTARAN DESPUÉS DE SER USADOS
- NO DEJAR OLLAS NI UTENSILIOS SOBRE EL PISO, NI TRASTOS SUCIOS AL TERMINO DEL SERVICIO.
- DESIGNAR UN LUGAR ESPECÍFICO PARA GUARDAR LOS ENSERES DE LIMPIEZA
- LOS DESECHOS SERAN SEPARADOS EN ORGANICOS E INORGÁNICOS UTILIZADO DIFERENTES CONTENEDORES.
- LOS DESECHOS GENERADOS SERAN RETIRADOS DE ACUERDO A LOS DIAS Y HORARIOS DE RECOLECCION DE LA MISMA POR PARTE DE I.E.S.P.A., A FIN DE EVITAR LA PROLIFERACION DE PLAGAS.
- SE APLICARA EL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS, PRIMERAS SALIDAS) PARA EL MANEJO CORRECTO DE INSUMOS, EN ALMACÉNES, REFRIGERADORES Y CAMARAS FRÍAS.

EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES SE DETALLAN LOS PUNTOS QUE A CONTINUACIÓN SE ENLISTAN:

- CONCEPTO Y HORARIOS
- MENÚ PATRÓN CON GRAMAJES ESTABLECIDOS
- CATEGORÍAS DEL PERSONAL REQUERIDO
- INSUMOS
- MENUS CÍCLICOS



PERSONAL NECESARIO, POR CATEGORÍA, PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

| CATEGORÍA | No. DE EMPLEADOS | OBSERVACIONES |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| ENCARGADO DE COMEDOR | DE ACUERDO AL NUMERO DE COMENALES. | |
| JEFE DE COCINA | DE ACUERDO AL NUMERO DE COMENALES | |
| AYUDANTES DE COCINA | DE ACUERDO AL NUMERO DE COMENALES | DE ESTE PERSONAL 1 PUEDEN PASAR A LA PLANCHA PARA LA OPCIÓN DE CARNE Y/O PECHUGA ASADA Y 1 HARAN LA FUNCION DE SALONERO |
| PERSONAL PARA LA BARRA DE SERVICIO | DE ACUERDO AL NUMERO DE COMENSALES | |
| PERSONAL PARA LAVADO DE LOZA | DE ACUERDO AL NUMERO DE COMENALES | 2 PARA CADA UNO DE LOS COMEDORES |

ESPECIFICACIONES PARTICULARES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL:

- CONFORME A DESCRIPCIÓN TÉCNICA DESCrita EN EL PUNTO 2.2 DE LAS BASES DE LA CONVOCATORIA.

NOTAS:

- EN TODOS LOS SERVICIOS SE PROPORCIONARA INSUMOS A LIBRE DEMANDA: SERVILLETAS Y PALILLOS

E

5

M



INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

I.E.S.P.A. PROPORCIONARA LAS INSTALACIONES PARA DAR EL SERVICIO COMO SON: COCINA, COMEDOR, OFICINA-ALMACEN, CAMARAS FRIAS, SILLAS MESAS CAMPANA EXTRACTORA, ESTUFSAS, HORNS PLANCHAS, FREGADEROS, LAVALOZAS, CUBIERTOS UTENSILIOS DE COCINA, CRISTALERIA, ESTANTERIA, BARRA, BAÑOS MARIA, CACEROLAS, SARTENES, SALSERAS, ENTRE OTROS, MISMO QUE SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO (TODO ESTO DE ACUERDO A LO QUE SE CONVENGA POR AMBAS PARTES).

LA ENTREGA DE LOS BIENES, INSTALACIONES Y EQUIPO SE REALIZARA MEDIANTE INVENTARIO EN EL CUAL SE ASENTARA EL ESTADO Y CONDICIONES DE LOS BIENES. HABIENDO UNA PERSONA DESIGNADA POR I.E.S.P.A. PARA EVALUAR EL ESTADO DEL EQUIPO Y SOLICITAR SU REPOSICION EN CASO DE SER NECESARIO. TODO EL MOBILIARIO AHÍ CONTENIDO, ASI COMO SU ACOMODO EN TODO MOMENTO SERA RESPONSABILIDAD DEL CGM.

EL CGM SOLO PODRA UTILIZAR LAS INSTALACIONES PARA LOS FINES QUE SE SEÑALAN EN ESTA PROPUESTA.

MANTENIMIENTO, AMBIENTACION Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.

I.E.S.P.A. DARA MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A LAS INSTALACIONES DE LAS AREAS DEL COMEDOR Y COCINA, ASI COMO LA PINTURA DE LAS PAREDES DEL COMEDOR. EL CGM SERA RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA INTERIOR DE LOS LOCALES DE LA COCINA, COMEDOR Y BODEGA.



Corporativo Gastronómico

de México

* Ejecutivos * Empresariales * Servicios Alimentarios a Hospitales *

| Part. | Cantidad | U/M | Descripción | Inicio del servicio |
|-------|------------------------------|----------|---|--|
| 1 | Minimo 49,348, Máximo 70,498 | Servicio | <p>SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 70.498 ALIMENTOS.</p> <p>QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 49,348 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 70,498 COMPRENDIDOS EN 25,668 DESAYUNOS, 22,628 COMIDAS Y 22,202 CENAS; A PROPORCIONAR DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN Y HASTA AL MES DE OCTUBRE 2016.</p> <p>SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA, Y DE MANERA ROTATIVA SE INTÉGRARÁ, AL MENOS, DE LA MANERA COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1</p> <p>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 NARANJA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FLAUTAS DE DESHEBRADA DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>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 TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>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 PAPAYA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>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> <p>DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 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 MANGO 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>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</p> <p>DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>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.</p> <p>CENA: HAMBURGUESA 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</p> <p>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 NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>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 MELÓN 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>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 6</p> <p>DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE</p> | Desde la fecha de adjudicación hasta el mes de octubre de 2016 |



Corporativo Gastronómico

de México

• Ejecutivos • Empresariales • Servicios Alimentarios a Hospitales •

MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 GUAYABA 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 NARANJA CON ZANAHORIA 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.

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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE JAMAICA 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 NARANJA 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 PEPINO 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.

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 TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 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 ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MELÓN 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 MELÓN 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 GUAYABA 1 TAZA.

COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,



Corporativo Gastronómico

de México

• Ejecutivos • Empresariales • Servicios Alimentarios a Hoteles •

ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 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.

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 NARANJA 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 MANGO 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 TORONJA 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 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 GUAYABA 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 LIMÓN 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 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 PIÑA 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 GUAYABA 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 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 JAMAICA 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 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 NARANJA CON ZÁNAHORIA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.

CENA: HAMBURGUESA DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.



Corporativo Gastronómico

de México

• Ejecutivos • Empresariales • Servicios Alimentarios a Hospitales •

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 PEPINO 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.

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 ROJA 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE LIMÓN 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 150 GRAMOS, JUGO DE NARANJA 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 ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 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 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 TORONJA 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 MANGO 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 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 DESHEBRADA DE RES 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 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 DE RES 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA.

COMIDA: ÁLBÓNDIGAS 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 MANGO 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 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 NARANJA 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



Corporativo
Gastronómico
de México

• Ejecutivos • Empresariales • Servicios Alimentarios a Hospitales •

DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.
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 TORONJA 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 LIMÓN 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 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 GUAYABA 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 GUAYABA 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 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 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 GUAYABA 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 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 NARANJA CON ZANAHORIA 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 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 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 PEPINO 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 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

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 LIMÓN 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.

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 LA 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 QUINCENAL, 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 ENTREGAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL IESPA EN UTENSILIOS QUE ESTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN. EXCEPTO 11,488 ALIMENTOS QUE SERÁN ENTREGADOS FUERA DE LAS INSTALACIONES DEL IESPA EN UN DOMICILIO DIFERENTE, EN CONTENEDORES PLÁSTICOS DESECHABLES DE MANERA INDIVIDUAL EN IGUALDAD DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN; ESTO SE INFORMARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN.

EL PROVEEDOR ENTREGARÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DEL IESPA, A LA PERSONA QUE EL PROPIO IESPA DESIGNE, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 08:00 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA, LOS GRUPOS DE GUARDIA DE LOS SÁBADOS A LAS 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA.

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 DEL ISEA. ASÍ MISMO ESCRITO POR EL QUE 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 MISMO COMPROMETIÉNDOSE A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS.

Juan Villaseñor Facio

jean

RE

CH

JM