



MORELOS
PODER EJECUTIVO

Contrato Abierto número UPAC/SER41/2015 relativo al servicio de comedor para el personal de la Comisión Estatal de Seguridad Pública del Estado de Morelos (Plazos reducidos) derivado de la Licitación Pública Nacional Multianual número EA-917015988-N8-2015, términos de lo señalado por el artículo 33 fracción I de la Ley.

CONTRATO ABIERTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE MORELOS (PLAZOS REDUCIDOS), QUE CELEBRÁN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR DELEGACIÓN DE FACULTADES DEL SECRETARIO DE GOBIERNO AL LIC. JESÚS ALBERTO CAPELLA IBARRA, EN SU CARÁCTER DE COMISIONADO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, ASISTIDO POR EL M.D.I.P. JUAN CARLOS PENICHE PAYÉN, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DE DESARROLLO Y VINCULACIÓN INTERINSTITUCIONAL EN MATERIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ COMO EL "PODER EJECUTIVO", Y EN REPRESENTACIÓN DE LA CONVOCANTE LA LIC. YANELY FONTÉZ PEREZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE LA UNIDAD DE PROCESOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONTRATOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE MORELOS, Y POR LA OTRA PARTE, EN PARTICIPACIÓN CONJUNTA LA PERSONA MORAL DENOMINADA COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS S.A. DE C.V., Y LA PERSONA MORAL DENOMINADA OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES S.A. DE C.V., AMBAS REPRESENTADAS POR EL C.

EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL "PRESTADOR DEL SERVICIO"; Y CUANDO EL "PODER EJECUTIVO" Y EL "PRESTADOR DEL SERVICIO" ACTUEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES"; MISMOS QUE SE SUJETAN AL TENOR DE LOS ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

ANTECEDENTES

I. Con fecha treinta de marzo del año dos mil quince, en la Tercera Sesión Extraordinaria del Comité para el Control de las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, mediante acuerdo número 04/E03/30/03/2015, aprobó por unanimidad de votos las bases y convocatoria de la Licitación Pública Nacional Multianual número EA-917015988-N8-2015, referente a la prestación del servicio de comedor para el personal de la Comisión Estatal de Seguridad Pública del Estado de Morelos (Plazos reducidos).

II. Se cuentan con los recursos presupuestales para el cumplimiento de las obligaciones descritas en el cuerpo del presente contrato, en términos de lo señalado por el oficio número SH/0620-2/2015, de fecha treinta de marzo del año dos mil quince, signado por la Lic. Adriana Flores Garza en su carácter de Secretaria de Hacienda, el oficio DGPGP/0281/2015, de fecha veinte de febrero del año dos mil quince suscrito por el C.P. Carlos Alberto Bermúdez Pureco, en su carácter de Director General de Presupuesto y Gasto Público de la Secretaría de Hacienda aunados al oficio número CES/CEAA/161/2015, de fecha veintiocho de abril del año dos mil quince, suscrito por el C.P. José Manuel Hernández Alanís, en su carácter de Coordinador de Enlace Administrativo de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, mediante el cual se informa que se cuenta con la suficiencia presupuestal específica para celebrar el presente contrato.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

III. La Unidad de Procesos para la Adjudicación de Contratos, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 fracción IV y 12 fracciones I, IV, V, VI, VII, IX y XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos, convoco al proceso de Licitación Pública Nacional Multianual número EA-917015988-N8-2015, con fecha ocho de abril del año dos mil quince.

IV. Para efectos del presente contrato se utilizarán los siguientes términos, mismos que tendrán el significado que se indica, los cuales podrán ser utilizados indistintamente en singular o plural, masculino o femenino, así como, en género neutro, mayúscula o minúscula y en cualquier parte del cuerpo del presente contrato:

- a) **ANEXO.** A cada uno de los documentos que se integran al presente contrato como si a la letra se insertasen, para todos los efectos legales y administrativos a que haya lugar.
- b) **ÁREA REQUIRENTE.** A la Dirección de Control del Gasto Operativo perteneciente a la Coordinación de Desarrollo y Vinculación Interinstitucional en Materia de Seguridad Pública, quien es la encargada de emitir las especificaciones técnicas objeto del presente contrato;
- c) **LEY.** Ley Sobre Adquisiciones Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- d) **PAGO.** A la entrega de la cantidad específica de dinero por la prestación del servicio objeto del presente contrato, y
- e) **PRESTACIÓN DEL SERVICIO.** A los servicios descritos en la cláusula primera así como del anexo uno del presente contrato;
- f) **RACIONES ALIMENTICIAS.** Al desayuno, comida y cena que es suministrado para los elementos de la policía estatal, personal administrativo y operativo de la Secretaría;
- g) **REGLAMENTO.** Al Reglamento de la Ley Sobre Adquisiciones Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos;
- h) **COMISIÓN.** A la Comisión Estatal de Seguridad Pública;
- i) **SECRETARÍA.** A la Secretaría de Gobierno del Poder Ejecutivo del Estado de Morelos;

Derivado de lo anteriormente expuesto y fundado "LAS PARTES", manifiestan las siguientes:

DECLARACIONES

I. DECLARA EL "PODER EJECUTIVO" A TRAVÉS DE SUS REPRESENTANTES, QUE:

I.1. El Estado de Morelos es una Entidad libre, soberana e independiente que forma parte de la federación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40, 43 y 116 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y el artículo primero de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos.

I.2. Sus Dependencias forman parte de la Administración Pública Central del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 74 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos y en relación



MORELOS

PODER EJECUTIVO

con lo dispuesto en el artículo 11 fracción I y tercer párrafo, y 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Morelos.

I.3. Sus representantes cuentan con facultades suficientes para llevar a cabo la celebración del presente contrato, de conformidad por lo dispuesto por los artículos 8 y 9 de la Ley; los artículos 2, 3 fracción II, 11 fracción I, 13 fracción VI, 21 y 35 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Morelos; 1, 2, 4 fracción I, 13,14 y 15 del Reglamento Específico de Funciones de la Comisión Estatal de Seguridad Pública del Estado de Morelos.

1.4. De conformidad con el oficio número SG/0260/2014 de fecha veinticinco de noviembre del año dos mil catorce, el Dr. Matías Quiroz Medina, en su carácter de Secretario de Gobierno del Estado de Morelos, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 74 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Morelos; 13 fracciones VI, VII y XXI; y 35, último párrafo de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Morelos, delega facultades al Lic. Jesús Alberto Capella Ibarra, en su carácter de Comisionado Estatal de Seguridad Pública, para que celebre, otorgue y suscriba contratos, convenios y demás actos jurídicos de carácter administrativo o de cualquier otra índole dentro del ámbito de las funciones asignadas a la Comisión Estatal de Seguridad Pública y en su caso, de las unidades administrativas y órganos desconcentrados que les estén adscritos, así como realizar las acciones que en materia de contabilidad gubernamental correspondan y disponer a la preservación de los documentos inherentes, en términos de las disposiciones jurídicas y administrativas que resulten aplicables

I.5. Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 4 fracción IV 9 fracciones III y XVII y 12 fracciones I, IV, V, VI, VII, IX y XI del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración, comparece la Directora General de la Unidad de Procesos para la Adjudicación de Contrato como ejecutora del proceso de adjudicación del presente contrato.

I.6. La presente contratación de servicios, se realiza bajo la responsabilidad de la Comisión quien manifiesta que los servicios contratados, así como el presupuesto afectado para el cumplimiento de las obligaciones contraídas a través del presente instrumento legal, se encuentra previsto en los programas aprobados, siendo necesaria su contratación para el cumplimiento de sus objetivos por lo que es la encargada de emitir las especificaciones técnicas, determinando y avalando la oferta presentada por el "PRESTADOR DEL SERVICIO", así mismo, es la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago, del seguimiento del servicio y administración del presente contrato.

II. DECLARA EL "PRESTADOR DEL SERVICIO" A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL DE LAS PERSONAS MORALES QUE INTEGRAN LA AGRUPACIÓN PARA LA COLABORACIÓN CONJUNTA, DECLARANDO INDIVIDUALMENTE QUE:

II.1. PARA OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE:



MORELOS

PODER EJECUTIVO

A) Es una persona moral debidamente constituida, bajo las leyes mexicanas como se desprende de la Póliza número 5,338 (cinco mil trescientos treinta y ocho), de fecha veinticinco de febrero del año dos mil catorce, ante la Fe de la Licenciada Bernardita Concepción Alegría García, Titular de la Correduría Pública número 2 (dos), de la Ciudad de Cuernavaca, Morelos; por medio del cual se constituye la empresa denominada Operadora de Comedores Saludables S.A. de C.V. cuyo objeto social es: a) La compra, venta, elaboración, preparación, empaque, importación, exportación, distribución, comercialización y transporte de toda clase de materias primas, productos alimenticios y alimentos, semi elaborados, elaborados, congelados al vacío, perecedero y bebidas, que directa o indirectamente se relacionen con la industria gastronómica, de restaurantes, de servicios integral de hotelería, comedores industriales, de la nutrición y para eventos sociales; b) El establecimiento, operación, compra, venta, arrendamientos, subarrendamiento, administración, presentación y organización de todo tipo de eventos sociales ya sean públicos y privados, congresos, convenciones y empresas relacionadas con el giro o actividad de restaurantes, hoteles, comedores industriales, restaurante-bar con venta o no de bebidas con contenido alcohólico, ya sea de mercado nacional o extranjero, operados por propios o asociados a terceros; c) La compra, venta, exportación, importación, renta, comodato, fabricación, reparación, acondicionamiento, distribución y comercio en general de toda clase de artículos, muebles y equipos para el hogar, oficina o industria; comprar y vender, arrendar y subarrendar toda clase de equipos, maquinaria, accesorios y todo lo relacionado con el objeto social, así como ser proveedores de los mismos.

B) A través de la Escritura Pública número 5,338 (cinco mil trescientos treinta y ocho), de fecha veinticinco de febrero del año dos mil catorce, ante la Fe de la Licenciada Bernardita Concepción Alegría García, Titular de la Correduría Pública número 2 (dos), ubicada en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos; se le otorga al C. Poder General para actos de administración sin limitación alguna, en los términos del artículo 2554 (dos mil quinientos cincuenta y cuatro) del Código Civil Federal y sus correlativos de los Códigos Civiles de la República Mexicana, representando a la sociedad ante toda clase de autoridades ya sean federales, estatales o municipales, pudiendo firmar con huella digital, firma electrónica avanzada y la clave de identificación electrónica confidencial, así como celebrar contratos y operaciones electrónicas; Poder General para ejercer actos de dominio o de disposición de bienes con respecto al patrimonio de la sociedad, en los términos el tercer párrafo del artículo 2554 (dos mil quinientos cincuenta y cuatro) del Código Civil Federal y sus correlativos de los Códigos Civiles de la República Mexicana.

C) Para el cumplimiento de su objeto social cuenta con las autorizaciones y registros respectivos, entre los que se encuentran:

- Registro Federal de Contribuyentes expedida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con número de clave
- Registro Patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social número

De igual manera bajo protesta de decir verdad manifiesta estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, así como, de sus obligaciones obrero patronales ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y de cualquier otra obligación requerida ante todo tipo de autoridades y asume las responsabilidades que las mismas le imponen.



MORELOS
PODER EJECUTIVO

D) De igual manera conoce y asume plenamente las especificaciones técnicas, programas, presupuestos, calendario y demás documentos que señalan el modo y los términos para otorgar la prestación del servicio que se contrata, así mismo, asume los procedimientos administrativos y las autorizaciones a que se sujetan los documentos de pago, así como, las disposiciones legales y las resoluciones administrativas que norman la celebración y el debido cumplimiento de este acto jurídico.

II.2. PARA "COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIO SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE"

A) Es una persona moral debidamente constituida, bajo las leyes mexicanas como se desprende de la Póliza número 3,894, (tres mil ochocientos noventa y cuatro) de fecha veintidós de julio del año dos mil nueve, ante la Fe ante la de la Licenciada Bernardita Concepción Alegría García, Titular de la Correduría Pública número dos (2) de la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, por medio del cual se constituye la empresa denominada Comedores de Hospitalidad y Servicio S.A. de C.V., cuyo objeto social es: a) la compra, venta, importación, exportación, distribución, comercialización y transporte de toda clase de productos, materias primas, productos alimenticios y alimentos semi elaborados, elaborados, congelados al vacío, perecederos y aquellos que directa o indirectamente se relacionen con la industria gastronómica, de restaurantes, hoteles, comedores industriales, de la nutrición, así como la elaboración, preparación, empaque, distribución, transporte y comercialización, de toda clase de alimentos y bebidas de procedencia nacional y extranjera.

B) A través de la Póliza número 3,894 (tres mil ochocientos noventa y cuatro), de fecha veintidós de julio del dos mil nueve, ante la Fe ante la de la Licenciada Bernardita Concepción Alegría García, Titular de la Correduría Pública número dos (2) de la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, mediante la cual se le otorga al C. Poder General para actos de administración sin limitación alguna, en los términos del artículo 2554 (dos mil quinientos cincuenta y cuatro) del Código Civil Federal y sus correlativos de los Códigos Civiles de la República Mexicana, representando a la sociedad ante toda clase de autoridades ya sean federales, estatales o municipales, pudiendo firmar con huella digital, firma electrónica avanzada y la clave de identificación electrónica confidencial, así como celebrar contratos y operaciones electrónicas; poder general para ejercer actos de dominio o de disposición de bienes con respecto al patrimonio de la sociedad, en los términos el tercer párrafo del artículo 2554 (dos mil quinientos cincuenta y cuatro) del Código Civil Federal y sus correlativos de los Códigos Civiles de la República Mexicana.

C) Para el cumplimiento de su objeto social cuenta con las autorizaciones y registros respectivos, entre los que se encuentran:

- Registro Federal de Contribuyentes expedida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con número de clave:
- Registro Patronal ante el Instituto Mexicano de Seguridad Social, con número



MORELOS

PODER EJECUTIVO

De igual manera bajo protesta de decir verdad manifiesta estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales, así como, de sus obligaciones obrero patronales ente el Instituto Mexicano del Seguro Social y de cualquier otra obligación requerida ante todo tipo de autoridades y asume las responsabilidades que las mismas le imponen.

II.3. Tienen suscrito las empresas **Comedores de Hospitalidad y Servicios, S.A. de C.V. y Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.** un convenio de colaboración conjunta de fecha dieciocho de abril del año dos mil quince, por medio del cual acuerdan, reconocen y se comprometen cada una de las partes que lo suscriben a llevar a cabo sus obligaciones cabalmente, aceptando cada una, en constituirse como obligados solidarios recíprocos, respecto de cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato. Adjuntando al presente el citado convenio como **anexo dos**, mismo que forma parte integral del presente instrumento para todos los efectos legales a que haya lugar.

II. 4. El representante legal de ambas empresas se identifica en éste acto con credencial para votar con fotografía en la cual consta su firma y huella digital, con clave de elector _____, folio _____ y número _____ expedida por el Instituto Federal Electoral.

II.5. Manifiestan ambas empresas a través de su representante legal que cuentan con la capacidad, experiencia profesional y técnica, infraestructura, solvencia económica, organización y elementos suficientes para llevar a cabo fiel y exactamente el cumplimiento del presente contrato, de conformidad con los datos e información verificada mediante los instrumentos jurídicos que han quedado descritos con antelación y en la propuesta técnica adjudicada al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**.

III. DECLARAN "LAS PARTES", QUE:

ÚNICA. Se reconocen la personalidad con la que comparecen, se obligan en los términos que se consignan en el presente contrato y manifiestan estar de acuerdo con lo establecido en las bases de la Licitación Pública Nacional Multianual número EA-917015988-N8-2015, referente a la prestación del servicio de comedor para el personal de la Comisión Estatal de Seguridad Pública del Estado de Morelos (Plazos reducidos), su junta de aclaraciones, las especificaciones técnicas, la propuesta del **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** y la prestación del servicio, mediante la celebración del presente contrato, por lo que las partes acuerdan sujetarse al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. DEL OBJETO. El **"PODER EJECUTIVO"** contrata el servicio de preparación de alimentos por ración alimenticia para el consumo del personal de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, de acuerdo a las especificaciones técnicas que son requeridas.

SEGUNDA. DE LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO. La descripción técnica de la prestación del servicio se establece en el anexo uno, a las cuales se deberán de ajustar durante la vigencia del contrato, el área requirente podrá si así fuera necesario solicitar con anticipación que los menús establecidos sean modificados o los lugares de entrega, dichos cambios se realizarán



MORELOS

PODER EJECUTIVO

por razones fundadas y en caso de movimientos de personal o contingencias, adecuaciones que no modificaran el precio unitario establecido en el presente contrato.

Los alimentos, deberán ser servidos en condiciones óptimas, higiénicas y en recipientes con sus respectivas divisiones, accesibles y funcionales. Para el caso de raciones que por los requerimientos operativos requieran ser servidas fuera de los comedores y en las rutas, el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a presentarlas en empaques con separaciones y sellados térmicamente con equipo especial de termo sellado.

El agua de sabor deberá elaborarse preferentemente con jarabes de marca reconocida, bajos en azúcar y que provean mayor rehidratación a los comensales.

La Comisión a través del área requirente, proporcionará los espacios en que se prepararán los alimentos.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** adecuará las instalaciones y proporcionará el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del servicio, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá contar con personal para atender cualquier contingencia durante las 24 horas durante la vigencia del presente contrato.

Las raciones requeridas durante operativos emergentes podrán ser raciones secas.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá fumigar el comedor por lo menos una vez al mes, para lo cual el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá entregar calendario.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá contar con una cocina alterna, para cubrir cualquier necesidad del servicio en caso de contingencia y cubrirá por cuenta propia el consumo de Gas L.P. y agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá retirar diariamente la basura que se genere por la prestación del servicio y mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada servicio (desayuno, comida y cena).

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá entregar a la Comisión un análisis bacteriológico del personal y equipo al inicio del presente contrato, realizado por laboratorio certificado, asimismo deberá realizar un análisis bacteriológico del personal y equipo cada tres meses, realizado por laboratorio certificado.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"**, deberá presentar para su aprobación a la Dirección de Control del Gasto Operativo, la propuesta de menú.

La Comisión a través del área requirente, podrá modificar dicho menú de acuerdo a sus necesidades, previa conformidad del prestador del servicio considerando que las raciones podrán ser raciones secas (tortas, sándwich y sincronizadas, fruta que genere poco o nada de residuos, como guayaba. Manzana y la bebida embotellada).



MORELOS
PODER EJECUTIVO

Se entiende por Ración:

- Tres alimentos (de manera indistinta desayuno, comida o cena).

Para efectos de determinar el número de raciones servidas por día, "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá realizar la suma de los desayunos, comidas y cenas servidas durante el día (24 horas) y dividirla entre el factor número 3 y el resultado será el número de raciones servidas por día.

Bajo el entendido, que cuando existan diferencias que no permitan tener por completa la ración (tres alimentos); la Comisión sólo estará obligada a pagar la parte proporcional de la misma

La Comisión, a través del área requirente, será la encargada de dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las condiciones y especificaciones del servicio, hasta la conclusión de los mismos.

TERCERA. DEL MONTO. Los costos unitarios por ración por el servicio que se contrata se desglosan de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO POR RACIÓN	SUBTOTAL CANTIDAD MÍNIMA POR EL PERIODO DEL 09 DE MAYO AL 13 DE MAYO 2016	SUBTOTAL CANTIDAD MÁXIMA POR EL PERIODO DEL 09 DE MAYO AL 13 DE MAYO 2016
Ración por Elemento: Desayuno, Comida y Cena.	\$113.90	\$35,851,164.00	\$92,962,902.00
IVA		\$5,736,186.24	\$14,874,064.32
TOTAL		\$41,587,350.24	\$107,836,966.32

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a mantener los precios unitarios por ración alimenticia, durante la vigencia del presente contrato, o de la ampliación del mismo en términos del artículo 68 de la Ley y del artículo 63 del Reglamento.

"LAS PARTES" convienen que el presente contrato será por el importe total mínimo de \$41,587,350.24 (cuarenta y un millones quinientos ochenta y siete mil trescientos cincuenta pesos 24/100 M.N.) con IVA incluido, y por el importe total máximo de \$107,836,966.32 (ciento siete millones ochocientos treinta y seis mil novecientos noventa y seis pesos 32/100 M.N.) con IVA incluido, por la prestación del servicio, y durante la vigencia del presente contrato, cantidad que incluye el impuesto al valor agregado.

La determinación del monto por la prestación del servicio materia del presente contrato, cubre al "PRESTADOR DEL SERVICIO" el costo por todos los insumos, servicios, traslados, cargas, descargas, mantenimientos, garantías, pago de salarios u honorarios y en general todos los gastos directos e indirectos pactados y que se generen con motivo de la prestación del servicio, incluyendo los gastos por impuestos o derechos de cualquier naturaleza que se causen.



MORELOS
PODER EJECUTIVO

De conformidad con los artículos 68 de la Ley y 63 del Reglamento, dentro de su presupuesto aprobado, por razones fundadas y motivadas por el área requirente, se podrá acordar cambios en la prestación de servicios mediante modificaciones que no rebasen en un 20% (veinte por ciento), a elección, responsabilidad y absoluta justificación de la Comisión, cumpliendo los extremos previstos en el artículo 68 de la Ley.

CUARTA. DEL ANTICIPO. Para el cumplimiento del presente contrato no se prevé anticipo alguno, todo pago que se genere será debidamente programado y se pagará por mes vencido del servicio que se otorga, lo que incluye los gastos directos e indirectos que se causen con motivo de su prestación.

QUINTA. DE LA FORMA DE PAGO. "LAS PARTES" convienen en que el "PODER EJECUTIVO" pague al "PRESTADOR DEL SERVICIO" como contraprestación por el servicio otorgado, el importe correspondiente que resulte por el suministro de las raciones alimenticias distribuidas conforme a lo establecido en la cláusula sexta del presente contrato, por mes vencido, la facturación correspondiente se realizará a cargo de la empresa "OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES S.A. DE C.V".

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá de entregar en el domicilio de la Comisión el original de la factura que corresponda al mes adeudado, con el sello de recibido para que la Tesorería General de Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, adscrita a la Secretaría de Hacienda, programe el pago a los 15 (quince) días hábiles contados a partir de recibida dicha documentación. Para tal efecto el "PRESTADOR DEL SERVICIO" entregará la factura con los siguientes datos:

A nombre del Gobierno del Estado de Morelos
R.F.C GEM720601TW9,
Domicilio fiscal en Plaza de Armas sin número,
Colonia Centro,
Cuernavaca, Morelos,
Código Postal 62000.

Una vez autorizado el pago, este se realizará a través de la Tesorería General del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, mediante el sistema de cadenas productivas a través de Nacional Financiera, S.N.C (NAFINSA), corriendo a cargo del "PRESTADOR DEL SERVICIO", el cobro por la comisión.

SEXTA. DEL LUGAR, FORMA Y PLAZO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. El "PRESTADOR DEL SERVICIO" llevará a cabo el servicio contratado durante la vigencia del presente contrato, de conformidad a lo establecido en el anexo uno, para su entrega de la siguiente forma.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a distribuir las raciones alimenticias en los siguientes lugares:

RUTA 1	
SERVICIO	UBICACIÓN



MORELOS
PODER EJECUTIVO

Edificio de la Comisión Estatal de Seguridad Pública	Autopista Acapulco-México Km. 90 + 102; Acatlipa, Municipio de Temixco, Mor.
Atlacholoaya	Domicilio conocido CERESO de Atlacholoaya.
CEMPLA	Carretera Federal Alpuyec-Miacatlán km. 4.5 Alpuyec, Xochitepec, Morelos.

RUTA 2

SERVICIO	UBICACIÓN
Palacio de Justicia (Pluma)	Calle Leyva Col. Centro, Cuernavaca, Morelos.
Congreso (Pluma)	Calle Matamoros No. 10 Col. Centro, Cuernavaca, Morelos.
Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal	Privada Ocoatepec No. 24 Col. Maravillas, Cuernavaca, Morelos.
IFE	Galeana, esquina Zapote, Col. Las Palmas, Cuernavaca, Morelos.
Centro Histórico	Calle Netzahualcóyotl, Col. Centro, Cuernavaca, Morelos.
Calle Hidalgo	Calle la Ronda, Cuernavaca, Morelos.
La Joya	Calle Actores de la Col. Carolina en Cuernavaca, Morelos.

RUTA 3

SERVICIO	UBICACIÓN
Dirección General de Ayudantía	Calle Chimalacatlan núm. 161, Col. Reforma, Cuernavaca, Morelos.
Módulo de Seguridad "Torre Cristal"	Tulipán Hawaiano y Lago, Col. Villas del Lago, Cuernavaca, Morelos.
Residencia Oficial	Calle Chilpancingo, Col. Vista Hermosa, Cuernavaca, Morelos.

RUTA 4

SERVICIO	UBICACIÓN
Ciclopista	Calle Río Mayo, Col. Vista Hermosa, Cuernavaca, Mor.
C-4 y certificaciones (Torre Lomas)	Lomas de Cortes Nueva Inglaterra S/N esq. San Salvador, Cuernavaca, Morelos.
Cataluña	Calle Cataluña núm. 25 Col. Maravillas, Cuernavaca, Morelos.
Albergue Familiar	Av. Gerardo Gómez Azcárate S/N Col. Empleado, Cuernavaca, Morelos.
Base Zapata	Av. Emiliano Zapata 817 Col. Buena Vista, Cuernavaca, Morelos.

RUTA 5



MORELOS

PODER EJECUTIVO

SERVICIO	UBICACIÓN
Juicios Orales Palacio de Gobierno	Morrow Número 17 Col. Centro, Cuernavaca, Morelos.
I.E.E. Temixco	Carretera Federal Temixco-Alpuyeca Col. Campo El Rayo Municipio de Temixco (a un costado de la gasolinera), Morelos.
Gaviotas y Hospitales de Emiliano Zapata, ISSSTE y Niño Morelense.	Calle Puente Blanco No. 41 C-17 de la Col. Emiliano Zapata, Morelos.

ZONA METROPOLITANA

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Base Palo Escrito, Carretera Zapata-Temixco S/N Col. Palo Escrito Emiliano Zapata, Morelos.

ZONA CENTRO NORTE

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Base La Joya Km. 16.5 Carretera Federal Cuernavaca-Cuautla, Col. Amador Salazar, La Joya, Yautepec, Morelos.

LA BOLA

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Calle Jazmín S/N, Col. San Lucas, Jiutepec, Tejalpa, Morelos.

ZONA NORORIENTE Y ORIENTE

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Base Cuautla, Carretera Federal Cuautla-México y calle Libertad Col. Tetelcingo, Cuautla, Morelos.
Agrupamiento 2	Base Amayuca Crucero de Cuatro Caminos de Amayuca, Municipio de Jantetelco, (Instalar un comedor), Morelos.

CUARTEL TEPALCINGO

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Entre las calles Cipres y Camino de Herradura Tenango, Col. Tulipanes, Tepalcingo, Morelos.

ZONA SUR PONIENTE Y PONIENTE

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Base Galeana Crucero Carretera Tequesquitengo-Tehuixtla, Col. Galeana Zacatepec, Morelos.



MORELOS
PODER EJECUTIVO

INSTITUTO DE EVALUACIÓN, FORMACIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN

SERVICIO	UBICACIÓN
Agrupamiento 1	Calle Narciso Mendoza N° 47, Colonia Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" realizará el suministro de raciones en los siguientes horarios:

Desayuno: de 7:00 a 9:00 horas.

Comida: de 13:30 a 16:00 horas.

Cena: de 19:30 a 21:00 horas.

De lunes a domingo.

La recepción de los servicios se realizará a través del área requirente, quien será quien periódicamente revise que las características de los alimentos ofrecidos cumplan con las características requeridas, así mismo, verificará el margen de caducidad y/o garantía de los servicios, en el entendido de que no será aceptado el servicio si hubiere diferencias en calidad y cantidad.

La Comisión, a través del área requirente, proporcionará los espacios en que se prepararán los alimentos, en los domicilios señalados en la presente cláusula, por lo que el "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá adecuar las instalaciones y contar con mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del servicio, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto. En todos los comedores se deberá contar invariablemente con cámara frigorífica conforme a las necesidades de capacidad para la atención óptima del servicio.

Se requiere contar con personal para atender cualquier contingencia durante las 24 horas del día los 365 días que dura el contrato, en los lugares que se requieran dentro del Estado de Morelos y los límites con los Estados de la periferia territorial de Morelos.

Los domicilios y cantidades de menús podrán variar durante la prestación del servicio de acuerdo a las necesidades y operativos implementados por parte de la Comisión. Las raciones requeridas durante operativos emergentes podrán ser raciones secas.

En caso de contingencia, toma de instalaciones y eventos especiales deberá proporcionar mobiliario y equipo de comedor en el lugar que se le solicite dentro del Estado de Morelos y los límites con los Estados de la periferia territorial.

Los alimentos deberán ser servidos en condiciones higiénicas, óptimas en platos de melamina, en los lugares establecidos.

Cada uno de los comedores deberá fumigarse por lo menos una vez al mes, para lo cual deberá entregar calendario de programación de fumigaciones y posterior al evento la orden de servicio, con firma de visto bueno del personal autorizado por la Comisión.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá contar con una cocina alterna con instalaciones propias en zona Metropolitana de Cuernavaca la cual cuente con certificado de distintivo "H" vigente.



El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá contar por lo menos con 8 unidades automotoras cerradas, suficientes para cubrir las rutas en tiempo, cantidad y calidad de los servicios y acreditar la propiedad mediante la presentación de facturas y/o en su caso contrato de arrendamiento vigente.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" cubrirá por cuenta propia el consumo de gas L.P. y agua purificada necesaria para la preparación de los alimentos, pudiendo este instalar un filtro purificador realizando análisis microbiológico bimestral como evidencia de la potabilidad del agua en los inmuebles propiedad de la Comisión.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá retirar diariamente de los comedores la basura que se genere por la prestación del servicio.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá mantener las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada servicio (desayuno, comida y cena).

La Comisión a través del área requirente, emitirá mensualmente un reporte de evaluación del funcionamiento del servicio, en caso de que se detecten anomalías o incumplimiento será motivo de rescisión del contrato.

Para todos los efectos legales se entenderá que las raciones alimenticias se han recibido de conformidad por el área requirente con el acuse de la orden de entrega que deberá contener el sello y firma de entera satisfacción del área requirente, quien será responsable de la revisión.

El atraso o incumplimiento en la prestación del servicio y la mala calidad del mismo en los términos establecidos en el presente contrato, será causa de rescisión del mismo y/o de que se aplique la pena convencional pactada.

SÉPTIMA. DE LA CALIDAD DE LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS. El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a garantizar la prestación del servicios en condiciones óptimas, preservando la seguridad y características de los mismos, conforme a las especificaciones que se establecen en el presente contrato y las establecidas en el anexo uno del presente contrato.

OCTAVA. DE LA CADUCIDAD. La caducidad de los productos que se utilicen para la preparación de los alimentos solicitados, así como, los que se encuentren en el área de almacén, deberán contar con la vigencia conforme a lo siguiente:

Producto	Refrigerador	Congelador
Frescos con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar
Chuleta de cerdo	1 a 2 días	No congelar
Cordero	1 a 2 días	No congelar
Pechugas de pollo	1 a 2 días	No congelar
Carne para guiso	1 a 2 días	15 días
Pavo	1 a 2 días	15 días
Ternera	1 a 2 días	15 días



MORELOS
PODER EJECUTIVO

Cerdo	1 a 2 días	15 días
Tocino	7 días	1 mes
Bistec	3 a 5 días	1 mes
Carne cruda en general	3 a 5 días	1 mes
Pollo o Pavo entero	1 a 2 días	1 mes
Menudos	1 a 2 días	1 mes
Carne para asar	3 a 5 días	1 mes
Pescado	1 a 2 días	1 mes
Verduras	3 a 4 días	15 días
Productos de despensa y lácteos	lo que indique la caducidad	

NOVENA. DEL TRANSPORTE DE LOS BIENES E INSUMOS. El "PRESTADOR DEL SERVICIO" será el responsable del costo del transporte, maniobras de carga, descarga y seguridad de los bienes e insumos desde su punto de distribución, o cualquier almacén donde se encuentren, hasta los lugares establecidos en la cláusula sexta del presente contrato, no debiendo el medio de transporte utilizado alterar la calidad, naturaleza, funcionamiento o presentación de los insumos o bienes.

DÉCIMA. DE LAS INCONFORMIDADES CON EL SERVICIO PRESTADO. En caso de que existan diferencias entre los servicios prestados y lo pactado en el presente contrato el "PODER EJECUTIVO" queda facultado para notificar por escrito al "PRESTADOR DEL SERVICIO", las inconformidades que se deriven por el servicio mal realizado, incompleto, omitido, que no se haya realizado de acuerdo al calendario y lugar establecido o que no cumplan con la calidad del mismo.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" tendrá que subsanar la deficiencia del servicio prestado de manera inmediata dentro de un plazo que no exceda de 3 horas a efecto de que se cumplan los requisitos establecidos en el presente contrato.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a reponer, subsanar o reparar los servicios para que se continúe otorgando de la forma, términos y tiempo pactado a conformidad del área requirente, sin costo alguno para el "PODER EJECUTIVO", dentro del plazo establecido en el párrafo que antecede, a partir de que reciba la notificación correspondiente.

DÉCIMA PRIMERA. DEL SEGUIMIENTO. Para el cumplimiento de los compromisos del presente contrato, el "PODER EJECUTIVO", asumen la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven de la contratación del servicio, nombrando por su parte al personal del área requirente, para que verifique que la prestación del Servicio cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente.

La entrega y la recepción de las raciones alimenticias a los comensales, será por conducto del personal debidamente facultado, quien verificará que cumplan con las condiciones de higiene, contenido y porción que correspondan a las especificaciones técnicas requeridas en el anexo



MORELOS

PODER EJECUTIVO

uno. No serán aceptadas raciones alimenticias que no cumplan o presenten diferencias en calidad, cantidad y/o tiempos de entrega.

Las inconsistencias en el servicio deberán de ser notificadas al "PRESTADOR DEL SERVICIO", mediante los medios que sean acordados para que sean corregidos, subsanados, reemplazados, los servicios que haya sido otorgado diferente a las especificaciones señaladas en el anexo uno.

DÉCIMA SEGUNDA. DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. Para garantizar el cumplimiento del presente contrato el "PRESTADOR DEL SERVICIO" se obliga a otorgar garantía a favor del Poder Ejecutivo de Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, por el veinte por ciento (20%) del importe total del contrato.

En términos de lo anterior el "PRESTADOR DEL SERVICIO" otorga a favor del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado Libre y Soberano de Morelos, la garantía expedida por la Afianzadora ASERTA S.A. de C.V., con número de fianza 3835-04650-8, por un monto de \$18,592,580.40 (dieciocho millones quinientos noventa y dos mil quinientos ochenta pesos 40/100 M.N.), equivalente al veinte por ciento del importe del contrato sin incluir impuestos.

Documento que contiene las siguientes condiciones:

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las disposiciones pactadas contenidas en el contrato;
- b) Que para liberar la fianza, será requisito insoslayable la manifestación expresa y por escrito del Poder Ejecutivo;
- c) Que la fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, salvo que las partes se otorguen el finiquito y;
- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para hacer efectivas las fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

La asunción de la institución afianzadora de admitir prórroga o modificación a los términos contractuales originalmente pactados y los supuestos de suspensión o interrupción de entrega de los servicios o suministros, sin que por ello se requiera previa notificación alguna a la afianzadora o se entienda que ha mediado novación, además de responder por su fiado de todas las obligaciones contraídas y resarcir ante cualquier incumplimiento directo o indirecto del "PRESTADOR DEL SERVICIO", incluidos los daños y perjuicios que se ocasionen al "PODER EJECUTIVO" o a terceros con motivo de las omisiones imputables al "PRESTADOR DEL SERVICIO".

En la garantía, la institución afianzadora deberá señalar expresamente su renuncia a los beneficios de orden, excusión y preferencia y someterse al procedimiento administrativo que regula el artículo 95 del Reglamento de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para hacer efectivas las garantías cuando se otorguen a favor de cualquier orden de Gobierno.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

La garantía otorgada se podrá hacer efectiva si hubiese incumplimiento parcial o total por parte del "PRESTADOR DEL SERVICIO", sin necesidad de agotar el procedimiento administrativo de rescisión establecido en el presente instrumento jurídico, a elección del "PODER EJECUTIVO".

DÉCIMA TERCERA. DE LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL. El "PRESTADOR DEL SERVICIO" Exhibe póliza de seguro de responsabilidad civil general por la cantidad de \$5,000,000.00 (CINCO MILLONES DE PESOS 11/100 M.N.), expedida por MAPFRE TEPEYAC S.A, con número de póliza 3411500000628, con una vigencia desde las 12:00 hrs del nueve de mayo del año dos mil quince, hasta las 12:00 hrs del día trece de mayo del año dos mil dieciséis, la cual garantiza la obligación de pagar los daños y responsabilidad civil por envenenamiento, intoxicación o cualquier daño a la salud provocado por el consumo de alimentos y bebidas preparadas por el "PRESTADOR DEL SERVICIO", hasta su punto de entrega, con independencia de la responsabilidad penal que pudiera surgir. Anexo tres.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se encuentra obligado a mantener vigente la presente póliza durante la vigencia del contrato, en los mismos términos y condiciones, en caso de retrasó u omisión de su renovación será causa de rescisión del contrato.

DÉCIMA CUARTA. DEL PLAZO. El plazo para la prestación de los servicios será de doce meses.

DÉCIMA QUINTA. DE LAS RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO. Basándose en su experiencia y conocimiento, el "PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a:

- a) Cumplir con lo establecido en la invitación, en su oferta, en los términos establecidos en el contrato y lo señalado por la Ley;
- b) Responder por la debida calidad y especificaciones técnicas de los servicios, objeto del presente contrato;
- c) Al cumplimiento estricto de la Ley, presupuesto, programas y demás documentos que regulan la prestación de los servicios;
- d) Responder como patrón de todo elemento humano que requiera con motivo de la prestación de los servicios, siendo el único responsable de las obligaciones derivadas con motivo de dichas relaciones laborales, incluidas dentro de éstas las prestaciones de seguridad social de los trabajadores, profesionales y técnicos, sin que pudiere determinarse o derivarse relación laboral entre el personal contratado y el "PODER EJECUTIVO" quien queda excluido de cualquier responsabilidad ante las reclamaciones judiciales o extrajudiciales por este concepto;
- e) Responder sobre cualquier relación jurídica que se origine por cualquier acto jurídico con proveedores y demás operarios que contrate para el cumplimiento del presente contrato;
- f) No ceder o transmitir total o parcialmente los derechos derivados de este contrato, ni aún a título gratuito, sin el previo consentimiento que por escrito otorgue el "PODER EJECUTIVO" y una vez que se constituyan las garantías correspondientes;
- g) Ser el único e inmediato responsable de todos los adeudos que frente al Fisco Federal, Estatal o Municipal tenga como consecuencia y en ejecución de la prestación de los servicios, (Impuestos, derechos y aportaciones de seguridad social);



MORELOS

PODER EJECUTIVO

- h) Cumplir con la prestación oportuna y correcta de los servicios objeto del presente contrato;
- i) Cumplir con la debida calidad y especificaciones técnicas de los servicios;
- j) Hacer frente a las responsabilidades que surjan con motivo de la infracción de patentes o marcas o viole derechos de propiedad industrial con relación a los productos del presente contrato, y;
- k) Cumplir con los términos, horarios, plazos de prestación de los servicios y demás requisitos contenidos en el presente contrato.

DÉCIMA SEXTA. ADECUACIÓN DE LAS INSTALACIONES. La Comisión a través del área requirente, proporcionará los espacios en que se prepararán los alimentos, en los domicilios señalados en la cláusula sexta, por lo que el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de adecuar las instalaciones y contar con el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del servicio, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

DÉCIMA SÉPTIMA. DE LAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS. Las raciones alimenticias deberán prepararse en los establecimientos que para el efecto señale la Comisión, cumpliendo con los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse para su proceso de elaboración, así mismo, **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá respetar en todo momento lo señalado en la norma **"Oficial Mexicana NOM-125-SSA1-1994, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"** y a la **"Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004"**.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a realizar los exámenes microbiológicos a las raciones alimenticias, bajo su costo, cada 3 meses, realizado por laboratorio certificado, para dicho efecto el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de conservar durante 7 días, las muestras testigos de las raciones alimenticias envasadas por separado, debidamente etiquetadas indicando la fecha de elaboración y congeladas a $-15/-18^{\circ}\text{C}$, para en caso de que fuera necesario su análisis.

Se deberá proporcionar alimentos que provengan de una instalación de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos de un establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF) cuyas instalaciones y procesos cumplan con las regulaciones que señala la SAGARPA para que los alimentos sean inocuos.

Las instalaciones de almacenaje y preparación de alimentos deberán contar con el servicio de fumigación mensual, con productos químicos aprobados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas común mente conocido como CICOPLAFEST, por lo que se encuentra obligado el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** a entregar el calendario de fumigación.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de retirar diariamente la basura que se genere por la prestación del servicio y mantendrá las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada servicio (desayuno, comida y cena)

DÉCIMA OCTAVA. DE LAS MODIFICACIONES. Cualquier modificación o adición al presente instrumento jurídico por acuerdo mutuo entre **"LAS PARTES"** o por alguna de las causas



MORELOS

PODER EJECUTIVO

establecidas en el artículo 68 y 69 de la Ley, deberá de formalizarse por escrito, el o los convenios modificatorios que se suscriban los cuales deberán de realizarse durante la vigencia del presente contrato, contando con la suficiencia presupuestal y suscrito por los servidores públicos que este facultado para ello.

DÉCIMA NOVENA. DE LA SUSPENSIÓN. Por causas justificadas, por razones de interés general caso fortuito o de fuerza mayor el "PODER EJECUTIVO" bajo su más estricta responsabilidad podrá determinar la suspensión temporal de todo o en parte de la prestación de los servicios, estableciendo el plazo de la suspensión, mismo que podrá prorrogarse si las circunstancias que originaron la intervención permanecen, debiendo informar el contenido de esta decisión al "PRESTADOR DEL SERVICIO", en este caso se interrumpirá el calendario originalmente previsto para la conclusión total de la prestación.

Se entiende como caso fortuito todo acontecimiento natural, previsible o imprevisible, pero inevitable, por virtud del cual no se pueda llevar acabo la prestación de los servicios o se imposibilite el cumplimiento de la obligación y por fuerza mayor todo hecho previsible o imprevisible, pero inevitable, proveniente de uno o más terceros determinados o indeterminados por virtud del cual se pierda el bien o se imposibilite el cumplimiento de la obligación. Las causas de interés general se configuran atendiendo a las facultades discrecionales con que cuenta el "PODER EJECUTIVO".

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará la prestación de los servicios y volverá a computarse el resto del tiempo previsto.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá informar inmediatamente al "PODER EJECUTIVO", cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo la continuación de la prestación de los servicios, a efecto de se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

VIGÉSIMA. DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS. 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 la prestación de los servicios originalmente contratados y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionará algún daño patrimonial o perjuicio al Estado, o en caso de que se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, por motivo de la resolución de un procedimiento de inconformidad emitido por la Secretaría de la Contraloría, para lo cual el "PODER EJECUTIVO" dará aviso por escrito por lo menos con quince días naturales de anticipación al "PRESTADOR DEL SERVICIO".

La terminación anticipada de los contratos, se sustentará mediante dictamen del área requirente que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma.

VIGÉSIMA PRIMERA. DE LA PENA CONVENCIONAL. En caso de la calidad deficiente o retraso en la prestación del servicio, en los términos y condiciones pactados en el presente contrato, el área requirente, pcedera inmediatamente a aplicar las penas convencionales, rescindir administrativamente o el contrato o pedido, hacer efectiva la garantía de contrato y en general adoptar las medidas procedentes conforme a lo establecido por el artículo 60 fracción IX y 70 de la Ley y 66 de su Reglamento.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

- h) Cumplir con la prestación oportuna y correcta de los servicios objeto del presente contrato;
- i) Cumplir con la debida calidad y especificaciones técnicas de los servicios;
- j) Hacer frente a las responsabilidades que surjan con motivo de la infracción de patentes o marcas o viole derechos de propiedad industrial con relación a los productos del presente contrato, y;
- k) Cumplir con los términos, horarios, plazos de prestación de los servicios y demás requisitos contenidos en el presente contrato.

DÉCIMA SEXTA. ADECUACIÓN DE LAS INSTALACIONES. La Comisión a través del área requirente, proporcionará los espacios en que se prepararán los alimentos, en los domicilios señalados en la cláusula sexta, por lo que el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de adecuar las instalaciones y contar con el mobiliario, utensilios y equipo suficiente para cubrir las necesidades del servicio, con estricto apego a las normas de salud emitidas al respecto.

DÉCIMA SÉPTIMA. DE LAS PRACTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE LAS RACIONES ALIMENTICIAS. Las raciones alimenticias deberán prepararse en los establecimientos que para el efecto señale la Comisión, cumpliendo con los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse para su proceso de elaboración, así mismo, **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá respetar en todo momento lo señalado en la norma **"Oficial Mexicana NOM-125-SSA1-1994, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"** y a la **"Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004"**.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** se obliga a realizar los exámenes microbiológicos a las raciones alimenticias, bajo su costo, cada 3 meses, realizado por laboratorio certificado, para dicho efecto el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de conservar durante 7 días, las muestras testigos de las raciones alimenticias envasadas por separado, debidamente etiquetadas indicando la fecha de elaboración y congeladas a $-15/-18^{\circ}\text{C}$, para en caso de que fuera necesario su análisis.

Se deberá proporcionar alimentos que provengan de una instalación de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadores de productos y subproductos cárnicos de un establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF) cuyas instalaciones y procesos cumplan con las regulaciones que señala la SAGARPA para que los alimentos sean inocuos.

Las instalaciones de almacenaje y preparación de alimentos deberán contar con el servicio de fumigación mensual, con productos químicos aprobados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas común mente conocido como CICOPLAFEST, por lo que se encuentra obligado el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** a entregar el calendario de fumigación.

El **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** deberá de retirar diariamente la basura que se genere por la prestación del servicio y mantendrá las instalaciones y mobiliario limpios durante y después de cada servicio (desayuno, comida y cena).

DÉCIMA OCTAVA. DE LAS MODIFICACIONES. Cualquier modificación o adición al presente instrumento jurídico por acuerdo mutuo entre **"LAS PARTES"** o por alguna de las causas



MORELOS

PODER EJECUTIVO

establecidas en el artículo 68 y 69 de la Ley, deberá de formalizarse por escrito, el o los convenios modificatorios que se suscriban los cuales deberán de realizarse durante la vigencia del presente contrato, contando con la suficiencia presupuestal y suscrito por los servidores públicos que este facultado para ello.

DÉCIMA NOVENA. DE LA SUSPENSIÓN. Por causas justificadas, por razones de interés general caso fortuito o de fuerza mayor el "PODER EJECUTIVO" bajo su más estricta responsabilidad podrá determinar la suspensión temporal de todo o en parte de la prestación de los servicios, estableciendo el plazo de la suspensión, mismo que podrá prorrogarse si las circunstancias que originaron la intervención permanecen, debiendo informar el contenido de esta decisión al "PRESTADOR DEL SERVICIO", en este caso se interrumpirá el calendario originalmente previsto para la conclusión total de la prestación.

Se entiende como caso fortuito todo acontecimiento natural, previsible o imprevisible, pero inevitable, por virtud del cual no se pueda llevar acabo la prestación de los servicios o se imposibilite el cumplimiento de la obligación y por fuerza mayor todo hecho previsible o imprevisible, pero inevitable, proveniente de uno o más terceros determinados o indeterminados por virtud del cual se pierda el bien o se imposibilite el cumplimiento de la obligación. Las causas de interés general se configuran atendiendo a las facultades discrecionales con que cuenta el "PODER EJECUTIVO".

Cesando la causa que dio origen a la suspensión, continuará la prestación de los servicios y volverá a computarse el resto del tiempo previsto.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" deberá informar inmediatamente al "PODER EJECUTIVO", cualquier circunstancia que afecte, interrumpa o ponga en riesgo la continuación de la prestación de los servicios, a efecto de se encuentre en condiciones de determinar lo conducente.

VIGÉSIMA. DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS.

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 la prestación de los servicios originalmente contratados y de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionará algún daño patrimonial o perjuicio al Estado, o en caso de que se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, por motivo de la resolución de un procedimiento de inconformidad emitido por la Secretaría de la Contraloría, para lo cual el "PODER EJECUTIVO" dará aviso por escrito por lo menos con quince días naturales de anticipación al "PRESTADOR DEL SERVICIO".

La terminación anticipada de los contratos, se sustentará mediante dictamen del área requirente que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma.

VIGÉSIMA PRIMERA. DE LA PENA CONVENCIONAL. En caso de la calidad deficiente o retraso en la prestación del servicio, en los términos y condiciones pactados en el presente contrato, el área requirente, pcedera inmediatamente a aplicar las penas convencionales, rescindir administrativamente o el contrato o pedido, hacer efectiva la garantía de contrato y en general adoptar las medidas procedentes conforme a lo establecido por el artículo 60 fracción IX y 70 de la Ley y 66 de su Reglamento.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

En caso de que el "PRESTADOR DEL SERVICIO" no concluya la prestación del servicio en los casos estipulados en el presente contrato, por causas imputables a él mismo, se aplicará una pena convencional del 0.3% (tres al millar) del valor total de la prestación del servicio, sin incluir impuestos, por cada día natural de retraso, contados a partir del día siguiente en que feneció el plazo, calculado sobre el importe total del día incumplido o periodo según corresponda, de tal manera que el monto máximo de la pena será aquel que iguale el importe de la garantía de cumplimiento de contrato presentada, pena que deberá ser depositada ante las oficinas de la Subsecretaría de Ingresos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Morelos.

Para el pago de la pena convencional a que alude esta estipulación, así como, cualquier otra obligación no cumplida o satisfecha en los términos convenidos por "LAS PARTES", una vez determinada en cantidad líquida se hará efectiva la garantía a favor del "PODER EJECUTIVO" o podrá deducirse del importe efectivo pendiente por pagar.

La pena convencional por atraso se calculará de acuerdo al porcentaje establecido en el segundo párrafo de la presente cláusula, aplicado al valor del servicio atrasado y de manera proporcional al importe de la garantía de cumplimiento que corresponda a la partida de que se trate. La suma de las penas convencionales no deberá exceder el importe de dicha garantía.

En los casos en que una partida o parte de la misma no sea entregada y la pena convencional, por atraso, rebase el monto de la garantía establecida de manera proporcional respecto de la parte incumplida, en las fechas pactadas en el presente contrato, el "PODER EJECUTIVO", previa notificación al "PRESTADOR DEL SERVICIO", sin rescindir el contrato, podrá modificarlo, cancelando las partidas de que se trate, o bien, parte de las mismas, aplicando al "PRESTADOR DEL SERVICIO" una sanción por cancelación, equivalente a la pena convencional por atraso máxima que correspondería en el caso de que el servicio hubiera concluido en fechas posteriores a las pactadas, siempre y cuando la suma total del monto de las cancelaciones no rebase el cinco por ciento del importe total del contrato. En el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá la contabilización de dicha sanción al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del "PRESTADOR DEL SERVICIO" no derive del atraso a que se refiere el Tercer Párrafo de ésta Cláusula, sino por otras causas establecidas en el presente contrato, el "PODER EJECUTIVO" podrá iniciar en cualquier momento posterior al incumplimiento, el procedimiento de rescisión establecido en el presente contrato.

VIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA SUPERVISIÓN. En cualquier momento durante la vigencia del presente contrato al "PODER EJECUTIVO" a través del área requirente, podrá efectuar inspecciones y/o visitas en el domicilio del "PRESTADOR DEL SERVICIO" o del lugar establecido para la realización del mismo, para constatar su capacidad técnica, legal, administrativa y verificar el grado de avance del servicio y calidad del mismo, teniendo la obligación éste, de permitir el acceso al personal autorizado por el "PODER EJECUTIVO".

Durante la prestación del servicio, éste se someterán a una revisión por parte del personal del área requirente, para comprobar que las características técnicas sean idénticas a las



MORELOS

PODER EJECUTIVO

solicitadas y a las ofertadas en la propuesta técnica del "PRESTADOR DEL SERVICIO", en el entendido que no serán aceptadas si hubiere diferencias.

El "PODER EJECUTIVO" a través del área requirente, será la encargada de verificar hasta su total conclusión y satisfacción del servicio descrito en el cuerpo del presente contrato.

VIGÉSIMA TERCERA. DE LAS CAUSAS DE RESCISIÓN. El incumplimiento parcial, total, permanente, interrumpido, directo o indirecto de las obligaciones establecidas en el presente contrato y aquellas que por virtud del mismo y sus anexos sean imputables al "PRESTADOR DEL SERVICIO" darán lugar a determinar la rescisión del mismo, exigir el cumplimiento o sustitución de los servicios o hacer exigible la garantía otorgada, de manera enunciativa más no limitativa por las siguientes causas:

- I. Los precios por la prestación de los servicios estipulados sufran incremento, sin justificación alguna;
- II. El contrato que se haya celebrado en contravención a Ley, y a las disposiciones derivadas de las mismas o de las demás disposiciones administrativas que se expidan;
- III. Por el incumplimiento parcial, atraso o defectuosa y que no sea subsanada en tiempo y forma;
- IV. Por ausencia de entrega total o parcial de la información y documentos que se le requieran con relación a la prestación de los servicios objeto del contrato o bien la entrega alterada de la información o de la documentación relacionada, o cualquier otra causa que haga más onerosa la prestación de los mismos;
- V. Por realizar actos o acciones que afecten el prestigio o la reputación del "PODER EJECUTIVO";
- VI. Quebrantar la confidencialidad de la información que le haya proporcionado el "PODER EJECUTIVO";
- VII. Como consecuencia de una resolución administrativa o judicial que determine la rescisión, y;
- VIII. Por incumplimiento a cualquiera de las obligaciones consignadas en el presente contrato.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" manifiesta su conformidad en que la falta de cumplimiento o la violación a lo estipulado en cualquiera de las cláusulas del presente contrato, facultará al "PODER EJECUTIVO" a rescindir el mismo sin necesidad de declaración judicial o administrativa, bastando un simple aviso por escrito.

VIGÉSIMA CUARTA. DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RESCISIÓN. Bajo las hipótesis previstas en la cláusula que antecede, el "PODER EJECUTIVO", a través de la Comisión, podrá determinar en cualquier momento la rescisión administrativa del presente contrato, bajo el siguiente procedimiento:

- I. Se iniciará a partir de que el "PRESTADOR DEL SERVICIO" le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de cinco días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
- II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer;



MORELOS

PODER EJECUTIVO

- III. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** dentro de los quince días hábiles siguientes a lo señalado en la fracción I de la presente cláusula, y;
- IV. Cuando se rescinda el contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el **"PODER EJECUTIVO"** por concepto de la prestación de los servicios recibidos hasta el momento de la rescisión.

Concluido el procedimiento de rescisión del contrato, el **"PODER EJECUTIVO"** formulará el finiquito correspondiente, dentro de los quince días naturales siguientes a la fecha en que se notifique la rescisión, a efecto de hacer constar los pagos que deban efectuarse y demás circunstancias del caso.

Cuando el **"PODER EJECUTIVO"** sea el que determine rescindir el contrato, bastará para ello que se cumpla el procedimiento que para tal efecto se establece; si es el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** quien decide rescindirlo, será necesario que acuda ante la autoridad competente y obtenga la declaración correspondiente.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se dará por concluida la prestación de los servicios, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación del **"PODER EJECUTIVO"** de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes.

El **"PODER EJECUTIVO"**, a través del área requirente, podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas.

El **"PODER EJECUTIVO"** podrá, a su juicio, suspender el trámite del procedimiento de rescisión, cuando se hubiere iniciado un procedimiento de conciliación. En este supuesto, deberá elaborar un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

Al no dar por rescindido el contrato, el **"PODER EJECUTIVO"**, a través del área requirente, establecerá con el **"PRESTADOR DEL SERVICIO"** otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio se celebrará en términos de lo dispuesto por los artículos 68 último párrafo y 69 de la Ley.

En estos casos, establecerá el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos de la presente cláusula.

Cuando por motivo del incumplimiento de la prestación de los servicios o el procedimiento de rescisión se ubique en un ejercicio fiscal diferente a aquel en que hubiere sido adjudicado el contrato, el **"PODER EJECUTIVO"** podrá continuar con la prestación, previa verificación de que continúa vigente la necesidad y se cuenta con disponibilidad presupuestaria. Debiendo modificarse la vigencia del contrato con los precios originalmente pactados. Cualquier pacto en contrario a lo dispuesto en esta cláusula se considerará nulo.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

VIGÉSIMA QUINTA. DE LA AUSENCIA DE LA RELACIÓN LABORAL, CIVIL, PENAL, MERCANTIL O DE CUALQUIER ÍNDOLE CON PERSONAS O EMPLEADOS QUE CONTRATE EL PRESTADOR DEL SERVICIO PARA CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO. EL "PRESTADOR DEL SERVICIO" reconoce que por tratarse de un contrato de prestación de servicios no le son aplicables las leyes laborales y que será responsable de todas las disposiciones fiscales y obrero patronales que se deriven bajo este régimen. Asimismo, el "PODER EJECUTIVO" no reconoce ninguna otra responsabilidad más que el pago por la prestación de los servicios pactados en el presente contrato.

El "PRESTADOR DEL SERVICIO" se compromete a dejar a salvo al "PODER EJECUTIVO" de cualquier controversia, juicio o conciliación laboral que se derivará durante la vigencia del presente contrato.

VIGÉSIMA SEXTA. DE LA CONFIDENCIALIDAD. "LAS PARTES" convienen que toda la información que se genera entre ellas, materia de este contrato que contenga datos personales y/o cualquier otra información relacionada con las especificaciones técnicas de los servicios tendrá para "LAS PARTES" el carácter de reservado, salvo aquella que deba de ser difundida de acuerdo a la Ley de Información, Estadística y Protección de Datos Personales del Estado de Morelos, por lo que dicha información solo podrá ser utilizada para el efecto de las obligaciones contenidas en el presente contrato.

VIGÉSIMA SÉPTIMA. DE LA CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. Ninguna de "LAS PARTES" podrá ceder, transferir o subcontratar parcial o totalmente los derechos y obligaciones derivadas del presente contrato a personas físicas o morales distintas de ellas, excepcionalmente, cuando existan causas o riesgos debidamente justificados, que pongan en peligro las operaciones de un programa prioritario o puedan ocasionar consecuencias graves, con la autorización previa de la Comisión, de la Secretaría de la Contraloría y la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado, podrán en conjunto autorizar la subcontratación o cesión correspondiente, modificando el contrato con los requisitos establecidos por la Ley y estableciendo nuevas garantías.

VIGÉSIMA OCTAVA. DE LA VIGENCIA. El presente contrato estará vigente a partir del día nueve de mayo del año dos mil quince al trece de mayo del año dos mil dieciséis.

VIGÉSIMA NOVENA. DE LOS DOMICILIOS DE LOS CONTRATANTES. "LAS PARTES" señalan como sus domicilios para oír y recibir toda clase de notificaciones, avisos, comunicaciones y resoluciones administrativas o judiciales que se produzcan con motivo de este contrato, los siguientes:

Del "PODER EJECUTIVO": Ubicado en calle autopista México-Acapulco KM102+900, de la colonia Granjas Mérida Poblado de Acatlipa, en Temixco, Morelos, con Código Postal 62790.

De "PRESTADOR DEL SERVICIO" la empresa Comedores de Hospitalidad y Servicios S.A. de C.V., el ubicado en



MORELOS

PODER EJECUTIVO

De la empresa Operadora de Comedores Saludables S.A. de C.V., el ubicado

Los contratantes se obligan, en el caso de cambiar sus respectivos domicilios, a notificarse mutuamente y por escrito dichos cambios. La omisión en el cumplimiento de esta obligación, traerá como consecuencia la validez de las notificaciones; aún las de carácter judicial que se realicen en los domicilios originalmente señalados.

TRIGÉSIMA. NORMATIVIDAD. Las partes se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las Cláusulas que lo integran, a lo señalado por la Ley Sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos, Ley de Presupuesto, Contabilidad y Gasto Público del Estado de Morelos, y a lo previsto en el Decreto de Presupuesto de Egresos del Estado para el ejercicio fiscal del 1º de Enero al 31 de Diciembre del 2015, al Reglamento de la Ley sobre Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios del Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Morelos y a falta de disposiciones expresas se aplicará supletoriamente lo dispuesto en la Ley de Procedimiento Administrativo para el Estado de Morelos, el Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos y el Código Procesal Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos, y todas aquellas disposiciones jurídicas y administrativas que se encuentran vigentes en materia de adquisiciones.

TRIGÉSIMA PRIMERA. DE LA SUPLETORIEDAD. Todo lo señalado en el presente contrato, se encuentra sujeto a lo solicitado en las bases y junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Multianual número EA-917015988-N8-2015, referente a la prestación del servicio de comedores, solicitado por la Comisión Estatal de Seguridad Pública, al Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Morelos, a la Ley y su Reglamento y demás disposiciones jurídicas aplicables, lo no previsto en el presente contrato se estará sujeto a lo establecido en las anteriores.

TRIGÉSIMA SEGUNDA. DE LA JURISDICCIÓN. En caso de controversia suscitada con motivo de la interpretación y cumplimiento de las estipulaciones contenidas en este contrato, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Competentes del Primer Distrito Judicial en el Estado de Morelos, con residencia en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos; renunciando el "PRESTADOR DEL SERVICIO" en forma expresa al fuero que pudiere corresponderle en razón de sus domicilio presente o futuro.

Leído que fue el presente instrumento enteradas las partes de su valor, fuerza legal, validez, contenido y alcance legal del presente instrumento jurídico, lo ratifican y firman por cuadruplicado en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, a los veintidós días del mes de mayo del año dos mil quince.



MORELOS

PODER EJECUTIVO

POR EL "PODER EJECUTIVO"

POR EL "PRESTADOR DEL SERVICIO"

LIC. JESUS ALBERTO CABALLA IBARRA.
COMISIONADO ESTATAL DE SEGURIDAD
PÚBLICA.

M.D.I.P. JUAN CARLOS PENICHE PAYÉN.
COORDINADOR DE DESARROLLO Y
VINCULACIÓN INTERINSTITUCIONAL EN
MATERIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA
COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD
PÚBLICA.

LIC. YANELY FONTES PÉREZ.
DIRECTORA GENERAL

DE LA UNIDAD DE PROCESOS PARA LA
ADJUDICACIÓN DE CONTRATOS DE LA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN.

LA PRESENTE HOJA DE FIRMAS CORRESPONDE AL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE MORELOS (PLAZOS REDUCIDOS) QUE CELEBRÁ EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, Y LA PERSONA MORAL DENOMINADA COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS S.A. DE C.V. EN PARTICIPACIÓN CONJUNTA CON OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES S.A. DE C.V., DE FECHA VEINTIDÓS DE MAYO DEL AÑO DOS MIL QUINCE, POR UN MONTO TOTAL MÍNIMO DE \$41,587,350.24 (CUARENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS 24/100 M.N.), Y UN MONTO TOTAL MÁXIMO DE \$107,836,966.32 (CIENTO SIETE MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 32/100 M.N.), DERIVADO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MULTIANUAL NÚMERO EA-917015988-N8-2015, CONSTANTES DE VEINTICUATRO FOJAS ÚTILES -----

“ANEXO UNO”

DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DEL CONTRATO ABIERTO NÚMERO UPAC/SER41/2015 RELATIVO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE MORELOS (PLAZOS REDUCIDOS), QUE CELEBRÁN POR UNA PARTE EL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MORELOS, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR DELEGACIÓN DE FACULTADES DEL SECRETARIO DE GOBIERNO AL LIC. JESÚS ALBERTO CAPELLA IBARRA, EN SU CARÁCTER DE COMISIONADO DE SEGURIDAD PÚBLICA, ASISTIDO POR EL M.D.I.P. JUAN CARLOS PENICHE PAYEN, EN SU CARÁCTER DE COORDINADOR DE DESARROLLO Y VINCULACIÓN INTERINSTITUCIONAL EN MATERIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ COMO EL “PODER EJECUTIVO”, Y EN REPRESENTACIÓN DE LA CONVOCANTE EL LIC. YANELY FONTÉZ PEREZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE LA UNIDAD DE PROCESOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONTRATOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE MORELOS”, Y POR LA OTRA PARTE, EN PARTICIPACIÓN CONJUNTA LA PERSONA MORAL DENOMINADA COMEDORES DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS S.A. DE C.V., Y LA PERSONA MORAL DENOMINADA OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES S.A. DE C.V., AMBAS REPRESENTADAS POR EL C.

EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “PRESTADOR DEL SERVICIO”.

- DESAYUNO
 - FRUTA DE TEMPORADA
 - HUEVO CON EJOTES
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - SALSA PICANTE
 - ATOLE DE AVENA
 - MERMELADA
 - PAN DULCE
 - PAN DE SAL
- COMIDA
 - SOPA DE PASTA
 - ARROZ CON ZANAHORIA
 - CARNE ENCHILADA
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - POSTRE
 - AGUA FRESCA
- CENA
 - QUESO EN SALSA VERDE
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - CHOCOLATE CALIENTE
 - PAN DULCE
 - PAN DE SAL

MENU 1	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	Gr				
HUEVOS CON EJOTES	HUEVO	2	Pzas	145	14		
	EJOTE	40	Gr	10	1	1	1
	ACEITE	5	GR	45	-	5	-
	SAZONANTES	1	GR	-	-	-	-
	FRIJOLES CALDOSOS						
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

6 sub

CARNE ENCHILADA	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
	CARNE DE CERDO	120	GR	326	21	28	
	JITOMATE	30	GR	6			
	CH GUAJILLO	20	GR				
	ACEITE	CANT.	SUF.	27	-	3	-
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
POSTRE							
	FRUTA DE MANO	80	GR	60			15
AGUA FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR				
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	20	GR	80			20

[Handwritten signature]
4

[Handwritten mark]

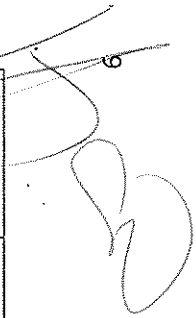
CENA	PRODUCTO					
QUESO CON SALSA						

[Handwritten mark]



- TACOS ACORAZADOS DE PAPA
- FRIJOLES CALDOSOS
- Salsa picante
- ATOLE DE SABOR
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL
- PECHUGA EN SALSA VERDE
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- Salsa picante
- POSTRES VARIADOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- Salsa picante
- CAFE
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

MENU 2	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
JUGO	JUGO	250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
TACOS ACORAZADOS DE PAPA	ARROZ	30	GR	80	1.6	0.3	16
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1
	TORTILLAS	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	PAPA	100	GR	80	3		18
	QUESO RAYADO	30	GR	43	4.5	2.1	1.4
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	31	1.3		7.7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE DE SABOR	AZUCAR	10	GR	40	1		10

MAIZENA	25	GR	49.5	7.9	0.6	9.9
LECHE	250	GR	146		7.9	11.2
CANELA	10	SUF.				
MANTEQUILLA						
MANTEQUILLA	0.008	GR	70.08	0.04	7.6	0.003
PAN BLANCO						
PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE						
PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

COMIDA	PRODUCTO						
SOPA JULIANA							
	ZANAHORIA	25	GR	6	.2		1.5
	CHAYOTE	25	GR	3	.3		.6
	CALABAZA	25	GR	5	.4		1.5
	EJOTE	25	GR	3	.3		1.5
	ACEITE	5	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ENS. DE PEPINO Y ZANAHORIA							
	PEPINO	50	GR	10	0.6		2.1
	ZANAHORIA	50	GR	13	0.4		4
	ACEITE	30	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
PECHUGA DE POLLO EN SALSA VERDE							
	PECHUGA	150	GR	185	31	15	
	TOMATE	50	GR	8	0.4		1
	CH. VERDES	10	GR	3	.5		1.3

	CILANTRO	10	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
AGUA DE FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	10	GR	60			15
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	20	GR	80			20
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	1.3	0	7.7
					0.4		3.7
POSTRES VARIADOS							
	GELATINA DE SABOR	30	GR	47	0.9		11.2

MENU 2	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
CENA						

ENCHILADAS DE QUESO PANELA	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	194	3.9	1.5	40
	Q.PANELA	10	GR	125	14	6.5	4.5
	JITOMATE	20	GR	9	0.2	0.1	1.4
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	ACEITE	3	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CAFÉ	CAFE DE GRANO	8	GR	60			15
	AGUA	250	ML		1.6		
	AZUCAR	20	GR	80			20
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO							
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

- DESAYUNO
- FRUTA DE TEMPORADA
- ACORAZADO DE TORTA
- COMIDA
- CONSOME CON MENUDENCIAS
- CODITO CON CREMA Y
- CENA
- TOSTADAS DE TINGA
- FRIJOLES CALDOSOS

- PAPA
- QUESO
- CHILE POBLANO
- CAPEADO EN CALDILLO
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS
- PICANTES
- ATOLE DE SABOR
- PAN DULCE
- PAN DE SAL
- FRIJOLE CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSAS
- PICANTES
- POSTRES VARIADOS
- FRIJOLE CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSAS
- PICANTES
- POSTRES VARIADOS
- PAN DULCE
- MERMELADA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

PRODUCTO	MENU 3	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO, G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
ACORAZADO DE TORTA DE PAPA	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	ARROZ	30	GR	80	1.6	0.3	16
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1
	ACEITE	15	ML	75		7	
	PAPA	10	GR	80	3		18
	HUEVO	1	PZA	75	7		
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	215
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	31	1.3	0.1	7.7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ CON LECHE	LECHE	250	ML	60			15
	ARROZ	15	GR	146	7.9	7.9	11.2
	AZUCAR	10	GR	53	4.5	0.4	22.3
				40			10

MERMELADA	0.008	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO	1	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE	1	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

COMIDA	MENU 3	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
CONSOME CON MENUDENCIAS							
	MENUDENCIAS DE POLLO	80	GR	100	16	3	0.4
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CODITO CON CREMA Y QUESO							
	PASTA DE SOPA	20	GR	73	2.5	0.2	15
	CREMA	30	GR	54	0.7	5.4	1
	QUESO RAYADO	30	GR	43	4.5	2.1	1.4
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CHILE POBLANO CAPEADO CON QUESO EN CALDILLO DE JITOMATE							
	CHILO POBLANO	1	PZA	38	2	0.4	8.3
	HUEVO	1	PZA	75	7		
	QUESO CINCHO	40	GR	52	5.4	2.48	1.76
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1.1
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54

Handwritten signature

AGUA FRESCA	AGUA	250	ML	31	1.3	7.7
	FRUTA DE TEMPORADA	10	GR			
	AZUCAR	20	GR	60		15
POSTRES VARIADOS	FLAN DE SABOR	60	GR	45		11.7

CENA	PRODUCTO						
TOSTADAS DE TINGA							
	TOSTADAS	2	PZAS	98	1.5	3.8	13.5
	PECHUGA DE POLLO	150	GR	135	27.6	1.8	
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1.1
	CREMA	10	GR	27	.3	2.7	1
	QUESO						
	RAYADO	10	GR	15	5	1.3	1
	ACEITE	10	ML	90		10	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE DE SABOR							
	MAIZENA	10	GR	49.5	1	0.6	9.9
	LECHE	250	ML	146	7.9	7.9	11.2
	AZUCAR	10	GR	40			10
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO							

Handwritten signature



PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2	29.2
------------	---	------	-----	-----	------

DESAYUNO

- JUGO
- FRUTA DE TEMPORADA
- HUEVOS EN SALSA PASILLA
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS PICANTES
- ATOLE DE AVENA
- PAN DULCE
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

COMIDA

- SOPA DE ACELGAS
- ARROZ VERDE
- CECINA CON NOPAL
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSAS PICANTES
- POSTRES VARIADOS

CENA

- PAPAS CON SALCHICHA ENCEBOLLADAS
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS PICANTES
- CAFE
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

PRODUCTO	MENU 4	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO, G
JUGO		250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
HUEVOS EN SALSAS PASILLA	HUEVOS	2	PZAS	150	14		
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1
	ACEITE	30	ML	27		3	
	CH. PASILLA	2	GR.	1	5	0.1	0.1
FRIJOLES CALDOSOS	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7

[Handwritten signature]

FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
AGUA	10	ML				
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ						
TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE			31	1.3		7.7
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE DE AVENA						
AVENA	30	GR	40			12
LECHE	250	GR	29.2	1.5	1.5	2.2
AZUCAR	10	GR	40			10
MANTEQUILLA						
MANTEQUILLA	0.008	GR	70.08	0.04	7.6	0.003
PAN BLANCO						
PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE						
PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

	MENU 4	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
SOPA DE ACELGAS							
	ACELGAS	10	GR	15	1.9	0.1	3

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

	CEBOLLA	10	GR						
	JITOMATE	30	GR	6	0.2				1.1
	ZANAHORIA	50	GR	14	0.3				3.9
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
ARROZ VERDE									
	ARROZ	30	GR	106	4.5	0.4			22.3
	CILANTRO	20	GR						
	ACEITE	5	GR	45		5			
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
CECINA CINOPALES									
	CECINA	120	GR	277	20.4	20.7			
	NOPALES	1	PZA	22	2				4.9
	CEBOLLA	60	GR	16	0.4				3.7
	ACEITE	3	GR	27		3			
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
FRIJOLES CALDOSOS									
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6			21.5
	AGUA	10	ML						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
TORTILLAS DE MAIZ									
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2			54
AGUA FRESCA									
	AGUA	250	ML	31	1.3				7.7
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR						
	AZUCAR	20	GR	60					15
SALSA PICANTE									
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
POSTRES VARIADOS									
	FLAN DE SABOR	60	GR	45					11.7

CENA	PRODUCTO					
------	----------	--	--	--	--	--

ky

PAPAS CON SALCHICHAS ENCEBOLLADAS	PAPAS	60	GR	46	1.2		10.5
	SALCHICHA	10	GR	270	9	24	1.5
	CH VERDE	10	GR	1			0.2
	ACEITE	30	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
				31	1.3		7.7
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CAFÉ							
	CAFÉ	8	ML		1.6		0
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	20	GR	60			15
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO							
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

- DESAYUNO**
- FRUTA DE TEMPORADA
 - CHICHARRON EN SALSA VERDE
 - FRIJOLES CALDOSOS

- COMIDA**
- EJOTES CON AJONJOLI
 - ARROZ POBLANO
 - PIERNA MUSLO ENCACAHUATADO

- CENA**
- TACOS DORADOS DE POLLO
 - SALSA PICANTE
 - FRIJOLES CALDOSOS

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- SALSA PICANTE
- CHAMPURRADO
- PAN DULCE
- MERMELADA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

- FRIJOLE CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA
- FRESCA
- POSTRE

- CHOCOLATE CALIENTE
- PAN DULCE
- TORTILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

PRODUCTO	MENU 5	CANTIDA D	UNIDAD	ENERGI A KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO, G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
CHICHARRON EN SALSA VERDE	CHICHARRON	80	GR	230			
	TOMATE	40	GR	6			
	ACEITE	3	GR	27	3		
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE				31	1.3	-	7.7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CHAMPURRADO	MASA	50	GR	77	1.7	0.9	15.9
	AGUA	250	ML				
	CHOCOLATE	20	GR	100	0.6	6.8	11.8
	AZUCAR	5	GR	20			5
MERMELADA	MERMELADA	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

PAN DE DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
--------------	---	-----	-----	-----	-----	------

	MENU 5	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
EJOTES CON AJONJOLI							3
	EJOTES	10	GR	18.5	1.7	0.3	2.3
	AJONJOLI	30	GR	50	1	4.1	
	ACEITE OLIVO	10	ML	9		1	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ POBLANO							
	ARROZ	30	GR	106	43	0.4	22.3
	CHILE						
	POBLANO	10	GR				
	ACEITE	5	ML	45		5	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
PIERNA Y MUSLO ENCACAHUATADO							
	PIERNA						
	MUSLO	250	GR	222	14.4	9.6	
	CACAHUATE	20	GR	59	2.3	5	2.1
	ACEITE	3	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							

AGUA FRESCA	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR				
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	20	GR	80			20
POSTRES	PAN FRANCES	60	GR	126	4.4	3.6	18.9

CENA	PRODUCTO						
TACOS DORADOS DE POLLO							
	PECHUGA DE POLLO	150	GR	1.35	27.6	1.8	
	CEBOLLA	10	GR				0.2
	TORTILLAS	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	QUESO RALLADO	30	GR	43	4.5	2.1	1.4
	CREMA	15	GR	20	0.3	1.8	0.5
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CHOCOLATE CALIENTE							
	LECHE	250	GR	30	1.5	1.5	2.5
	CHOCOLATE	20	GR	90	0.6	3.2	15
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE							

	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
PAN DE DULCE							
PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7	
PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2	

DESAYUNO

- JUGO
- FRUTA DE TEMPORADA
- HUEVOS A LA MEXICANA
- FRIJOLES CALDOSOS
- SALSA PICANTE
- ATOLE
- PAN DULCE
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

COMIDA

- CODITO CON QUESO
- ENS DE COL Y ZANANHORIA
- TORTAS DE PAPA CON QUESO
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSA PICANTE
- POSTRES VARIADOS

CENA

- BURRITOS DE JAMON
- SALSA PICANTE
- FRIJOLES CALDOSOS
- ATOLE DE SABOR
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

PRODUCTO	MENU 6	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO.G
JUGO							
JUGO		250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA							
HUEVOS A LA MEXICANA	FRUTA	80	GR				

	HUEVOS	2	PZAS	145	14	11.4	
	JITOMATE	30	GR	6	2	1.1	
	CEBOLLA	10	GR			0.2	
	CHILE SERRANO	10	GR	2		0.4	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE							
	MAIZENA	15	GR	49.5	1	0.6	9.9
	LECHE	250	ML	146	7.9	7.6	11.2
	AZUCAR	10	GR	40			10
MANTEQUILLA							
	MANTEQUILLA	0.008	GR	70.08	0.04	7.6	0.003
PAN BLANCO							
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

COMIDA	MENU 6	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
CODITO CON QUESO							
	PASTA DE SOPA	30	GR	109	3.7	0.3	22.5
	QUESO RAYADO	20	GR	30	6	1.5	1.1
	CREMA	20	GR	54	0.7	5.4	1

Gal

	CEBOLLA	10	GR						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
ENS. DE COL CON ZANAHORIA									
	COL	40	GR	8.5	0.4	0.1			1.6
	ZANAHORIA	40	GR	11.6	0.3				2.7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
TORTAS DE PAPAS C/QUESO									
	PAPAS	99	GR	77	2.0	0			17.6
	HUEVO	1	PZAS	72.5	7				
	QUESO								
	RAYADO	20	GR	0.86	0.90	0.42			0.28
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
FRIJOLES CALDOSOS									
	FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6			21.5
	AGUA	10	ML						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
TORTILLAS DE MAIZ									
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2			54
AGUA FRESCA									
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR						
	AGUA	250	ML						
	AZUCAR	20	GR	80					20
SALSA PICANTE									
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
POSTRES VARIADOS									
	PLATANOS CON CREMA	100	GR	94	0.7	5.4			1

[Handwritten signature]

CENA									
BURRITOS DE JAMON									

[Handwritten signature]

TORTILLAS DE HARINA	2	PZAS	176	4	3.6	60
FRIJOLES	40	GR	117	7.6	0.6	21.5
JAMON	40	GR	52	7.7	2	0.4
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE			31	1.3		7.7
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS						
FRIJOLES	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE DE SABOR						
MAIZENA	10	GR	49.5	1	0.6	9.9
LECHE	250	ML	146	7.9	7.9	11.2
AZUCAR	10	GR	40			10
PAN DE DULCE						
PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO						
PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

DESAYUNO

- FRUTA DE TEMPORADA
- HUEVOS CON JAMON
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ

COMIDA

- SOPA DE HABA CON NOPAL
- ARROZ A LA MEXICANA
- COSTILLAS DE PUERCO EN S
- FRIJOLES CALDOSOS

CENA

- SANDWICH DE JAMON
- ENSALADA DE LECHUGA
- FRIJOLES CALDOSOS
- ATOLE DE SABOR

- Salsa Picante
- Tortillas de Maiz
- Arroz con Leche
- Agua Fresca
- Pan Dulce
- Mermelada
- Pan Dulce
- Pan de Sal
- Ensalada de Lechuga
- Pan Dulce
- Pan de Sal
- Postres Variados

PRODUCTO	MENU 7	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
HUEVOS CON JAMON	HUEVOS	2	PZAS	145	14	11,4	
	JAMON	40	GR	52	7.7	2	0.4
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	31	1.3		7.7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ CON LECHE	LECHE	250	ML	146	7.9	7.9	11.2
	ARROZ	15	GR	53	4.5	0.4	22.3
	AZUCAR	10	GR	40			10
MERMELADA	MERMELADA	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO							

	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2	29.2
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7
						19.7

COMIDA	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
SOPA DE HABAS CON NOPALES	HABA SECA	35	GR	123	7.9	0.7	22
	JITOMATE	40	GR	7.6	2	1	1.7
	NOPALES	80	GR	14	1		2.8
	ACEITE	3	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ A LA MEXICANA							
	ARROZ	30	GR	106	4.5	0.4	22.3
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1.1
	ZANAHORIA	20	GR	5.8	0.1		1.3
	CHICHARO	10	GR	4	0.3		7
	SAZONANTES	CANT.	SUF.	45		5	
	MENU 7	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COSTILLA DE PUERCO EN SALSA	COSTILLA DE CERDO	140	GR	330	19.8	27	
	TOMATE CHILES JALAPEÑOS	30	GR	6	0.2		1.1
	ACEITE	10	GR	2			
	SAZONANTES	3	SUF.	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	117	7.6	0.6	21.5
	AGUA	10	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7

	LECHUGA	140	GR	11	1.1	0	2.2
PAN DE DULCE	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
PAN BLANCO	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

DESAYUNO

- JUGO
- FRUTA DE TEMPORADA
- TACOS DE SUADERO C/ NOPAL
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSA PICANTE
- TE DE MANZANILLA
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

COMIDA

- SOPA DE ESPINACAS
- ARROZ BLANCO CON PLATANO
- POLLO EN MOLE VERDE
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSA PICANTE
- POSTRES VARIADOS

CENA

- TORTILLAS DE EJOTE CON QUESO
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSA PICANTE
- CHAMPURRADO
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

MENU 8	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
JUGO	JUGO	250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR	62			17
TACOS DE SUADERO CON NOPAL	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	SUADERO DE RES	120	GR	150	22	6.5	

GA

	ACEITE	3	ML										
	SAZONANTES	45	GR		16		0.4		0				3.7
FRIOLES CALDOSOS	FRIOLES	30	GR		17		7.6		0.6				21.5
	AGUA	100	ML										
	SAZONANTES	45	GR		16		0.4		0				3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS		256		5.2		2				54
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR		16		0.4		0				3.7
TE DE MANZANILLA	MANZANILLA	30	GR										
	AGUA	250	ML										
	AZUCAR	10	GR		40								
MANTEQUILLA	MANTEQUILLA	0.008	GR		70.08		0.04		7.6				0.003
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS		140		4.2						29.2
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA		124		2.9		3.7				19.7

MENU 8	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
SOPA DE ESPINACAS	ESPINACAS	120	GR	24	3.2	0.4	0.4
	ACEITE	3	ML	27		3	
ARROZ BLANCO C/PLATANO	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7

	ARROZ	30	GR	106	45	0.4	20.3
	PLATANO	25	GR	23	0.3		5.5
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
POLLO EN MOLE VERDE							
	PECHUGA DE POLLO	150	GR	135	27.6	1.8	
	MOLE VERDE	30	GR	180	2	12	19.4
	CHILE SERRANO	10	GR	2			0.4
	ACEITE	3	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
AGUA FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR	60			15
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	20	GR	80			20
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
POSTRES VARIADOS							
	ATE DE FRUTAS	60	GR	188	1.6		49.8

CENA	PRODUCTO						
TORTILLAS DE EJOTE CON QUESO							
	EJOTES	100	GR	21	2	0.5	3.3
	QUESO RAYADO	20	GR	30	6	1.5	1.1

Q1

	HUEVO	1	PZA	75	7	
	ACEITE	3	ML	45		7
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0
FRIJOL						3.7
	FRIJOL	30	GR	17	7.6	0.6
	AGUA	100	ML			
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0
TORTILLAS DE MAIZ						3.7
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2
SALSA PICANTE						54
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0
CHAMPURRADO						3.7
	MASA	50	GR	77	1.7	0.9
	AGUA	100	ML			15.9
	CHOCOLATE	20	GR	100	0.6	6.8
	AZUCAR	20	GR	20		11.8
PAN DE DULCE						5
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7
PAN BLANCO						19.7
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2	
						29.2

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------|
| DESAYUNO | COMIDA | CENA |
| • FRUTA DE TEMPORADA | • CREMA DE ZANAHORIA | • SINCRONIZADAS |
| • ENMOLADAS CON POLLO | • ARROZ CON CALABAZA | • SALPICON DE RES |
| • FRIJOL | • CHILE RELLENO DE QUESO | • SALSA PICANTE |
| • CALDOS | • FRIJOL CALDOSOS | • CAFÉ |
| • SALSA PICANTE | • TORTILLAS DE MAIZ | • PAN DULCE |
| • CANELITA | | |

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

- PAN DULCE
- MERMELADA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL
- AGUA
- FRESCA
- SALSA
- PICANTE
- POSTRES VARIADOS
- PAN DE SAL

MENU 9	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR	62			17
ENMOLADAS CON POLLO							
	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	MOLE ROJO	30	GR	151	1.6	9.3	15.2
	PECHUGA	90	GR	330	66	3.6	
	QUESO RAYADO	10	GR	15	3		
	CREMA	10	GR	27	0.8	2.5	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CANELITA							
	AZUCAR	10	GR	40			10
	AGUA	250	GR				
	CANELA	10	GR				
MERMELADA							
	MERMELADA	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

Handwritten signature

PAN DE DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
--------------	---	-----	-----	-----	-----	------

MENU 9	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
CREMA DE ZANAHORIA							
	ZANAHORIA	40	GR	11.6	3		2.7
	MANTEQUILLA	3	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ CON CALABAZA							
	ARROZ	30	GR	106	4.5	0.4	22.3
	ACEITE	10	MIL	90		10	
CHILE RELLENO DE QUESO							
	CHILE POBLANO	1	PZA	38	2	0.4	8.3
	QUESO CINCHO	100	GR	130	13.6	6.2	4.4
	HUEVO	1	PZA	75	7		
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1.1
	ACEITE	3	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
AGUA FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR				
	AGUA	250	MIL				
	AZUCAR	20	GR	80			20
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7

Handwritten signature

Handwritten signature

- HUEVO EN SALSA DE
- JITOMATE
- FRIJOLES
- CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS PICANTES
- CAFÉ
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL
- BISTEC DE CERDO ENCEBOLLADO
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- SALSAS PICANTES
- POSTRES VARIADOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS PICANTES
- ATOLE DE SABOR
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

MENU 10	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO, G
JUGO	JUGO	250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
HUEVOS EN SALSA DE JITOMATE	HUEVOS	2	PZAS	150	14		
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		
	ACEITE	3	GR	27	3		
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSAS PICANTES	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CAFE							

	CAFE DE GRANO	8	GR	0	1.6	0	0
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	10	GR	40			10
	MANTEQUILLA						
	MANTEQUILLA	0.008	GR	70.08	0.04	7.6	0.003
	PAN BLANCO						
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
	PAN DE DULCE						
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

MENU 10	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
ENSALADA VERDE	VINAGRETA	45	GR	91	0	7.5	8.0
	LECHUGA	140	GR	11	1.1	0	2.2
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA							
	ARROZ	30	GR	106	4.5	0.4	22.3
	ZANAHORIA	50	GR	21	0.4	0	5.0
	ACEITE	3	GR	27		3	

	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
BISTEC DE CERDO ENCEBOLLADO							
	BISTEC DE CERDO	140	GR	190	27	8.4	
	ACEITE	3	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
AGUA FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR				
				31	1.3		7.7
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
POSTRES VARIADOS							
	FRUTA DE MANO	60	GR				

CENA	PRODUCTO						
TACOS DE REQUESON							
	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5
	REQUESON	80	GR	180	20	4.8	15
	JALAPENOS	5	GR	1			
	ACEITE	3	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				

TORTILLAS DE MAIZ	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
ATOLE DE SABOR	SAZONANTES	45	GR	16	1.3	0	7.7
	MAIZENA	10	GR	49.5	1	0.6	9.9
	LECHE	250	ML	146	7.9	7.9	11.2
PAN DE DULCE	AZUCAR	10	GR	40			10
PAN BLANCO	PAN DULCE	1	PZA	124	119.3	71.4	19.7
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

DESAYUNO

- FRUTA DE TEMPORADA
- ENFRIJOLADAS DE POLLO
- FRIJOLES CALDOSOS
- SALSA PICANTE
- CANELITA
- MERMELADA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

COMIDA

- SOPA DE ALUBIAS CON TOCINO
- ARROZ VERDE CON APIO
- MILANESA EN SALSA POBLANA
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- POSTRE

CENA

- TOSTADAS DE PICADILLO
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSA PICANTE
- ATOLE DE SABOR
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

Handwritten signature or initials in the top left corner.

MENU 11	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
ENFRIJOLADAS DE POLLO	TORTILLAS	3	GR	192	3.9	1.5	40.5
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	PECHUGA DE POLLO	150	GR	135	27.6	1.8	
	CREMA	20	GR	54	0.7	5.4	1
	QUESO RAYADO	10	GR	15	3	7	6
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CANELITA	CANELA	25	GR				
	AGUA	250	GR				
	AZUCAR	10	GR	40			10
MERMELADA	MERMELADA	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

Handwritten signature or initials in the top right corner.

MENU 11	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G

Handwritten signature or initials in the bottom right corner.

COMIDA									
SOPA DE ALUBIAS									
C/TOCINO									
	ALUBIAS	35	GR	115	8.8	0.2		20.8	
	TOCINO	10	GR	55	0.8	5.7			
	AGUA	250	ML						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0		3.7	
ARROZ VERDE CON APIO									
	ARROZ	30	GR	106	4.3	0.4		20.8	
	APIO	10	GR						
	ACEITE	3	GR	27		3			
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0		3.7	
MILANEZA EN SALSA POBLANA									
	BISTEC DE PECHUGA CHILE	120	GR	135	18.6	1.8			
	POBLANO	10	GR	38	2	0.4		8.3	
	CREMA	40	GR	108	1.4	10.8		2	
	ACEITE	3	GR	27		3			
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0		3.7	
FRIJOLE CALDOSOS									
	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6		21.5	
	AGUA	100	ML						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0		3.7	
TORTILLAS DE MAIZ									
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2		54	
AGUA FRESCA									
	FRUTA DE TEMPORADA	80	GR						
	AGUA	250	ML						
	AZUCAR	20	GR	40				10	
POSTRES									
	PALANQUETA	100	GR	60				15	

9/1

CENA	PRODUCTO								
TOSTADAS DE PICADILLO									
	TOSTADAS	2	PZAS	98	1.5	3.8			13.5
	MOLIDA DE RES	120	GR	132	28.8	6			
	ZANAHORIA	30	GR	35	0.9	0.1			8.2
	PAPA	20	GR	15.4	0.4				3.5
	CREMA	10	GR	27	0.3	2.7			1
	QUESO								
	RAYADO	20	GR	30	6	1.5			1.1
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
FRIJOLE CALDOSOS									
	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6			21.5
	AGUA	100	ML						
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
TORTILLAS DE MAIZ									
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2			54
SALSA PICANTE									
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
ATOLE DE SABOR									
	MAIZENA	10	GR	49.5	1	0.6			9.9
	LECHE	250	ML	146	7.9	7.9			11.2
	AZUCAR	10	GR	40					10
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7			19.7
PAN BLANCO									
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2				29.2

DESAYUNO • JUGO

COMIDA • CREMA DE ZANAHORIA • ENCHILADAS

CENA • ENCHILADAS

- FRUTA DE TEMPORADA
 - SALCHICHAS CON TOCINO
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - Salsa PICANTE
 - CHOCOLATE CALIENTE
 - MANTEQUILLA
 - PAN DULCE
 - PAN DE SAL
- ARROZ CON CALABAZA
 - PESCADO EMPANIZADO Y ENS
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - TORTILLAS DE MAIZ
 - AGUA FRESCA
 - POSTRE
- POTOSINAS
 - FRIJOLES CALDOSOS
 - Salsa PICANTE
 - CAFÉ
 - PAN DULCE
 - PAN DE SAL

MENU 12	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
JUGO							
	JUGO	250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA							
	FRUTA	80	GR				
SALCHICHAS CON TOCINO							
	SALCHICHAS	100	GR	226	14.2	17.6	1.4
	TOCINO	30	GR	164	2.2	17.1	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							

SALSA PICANTE	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
CHOCOLATE CALIENTE	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
	LECHE	250	GR	29.2	1.5	1.5	2.2
	CHOCOLATE	25	GR	90	0.6	3.2	15
	AZUCAR	10	GR	40			10
MANTEQUILLA	MANTEQUILLA	0.008	GR	70.08	0.04	7.6	0.003
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

MENU 12	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
CREMA DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	80	GR	22.6	6		5.4
	LECHE	90	GR	50	3		4
	HARINA	10	GR	36	1.0	6	6.0
	MANTEQUILLA	5	GR	45		5	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ARROZ CON CALABAZA							
	ARROZ	30	GR	106	4.3	0.4	22.3
	CALABAZA	50	GR	7	0.6	.75	1.47
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
PESCADO EMPANIZADO Y ENSALADA							
	FILETE DE PESCADO	120	GR	180	25.5	7.8	
	JITOMATE	30	GR	6	0.2	0.1	1

ENPANIZADOR	5	GR	18	0.5				3.8
LECHUGA	140	GR	11	1.1	0			2.2
PAPA	10	GR	7.7					1.7
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
FRIJOLES CALDOSOS								
FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6			21.5
AGUA	100	ML						
SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0			3.7
TORTILLAS DE MAIZ								
TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2			54
AGUA FRESCA								
FRUTA DE TEMPORADA	100	GR	60					15
AGUA	250	ML						
AZUCAR	20	GR	40					10
POSTRES								
ALEGRIA	100	GR	60					15

CENA	PRODUCTO							
ENCHILADAS								
POTOSINAS								
	TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	192	3.9	1.5	40.5	
	POLLO CHILE	90	GR	101	13.5	1.3		
	GUAJILLO	2	GR	1	5	0.1	0.9	
	JITOMATE	30	GR	6	2	1	1	
	QUESO							
	RAYADO	10	GR	15	3	0.7	0.5	
	CREMA	10	GR	27	0.3	2.7	5	
	ACEITE	3	GR	27		3		
FRIJOLES CALDOSOS								
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5	
	AGUA	100	ML					

[Handwritten signature]

	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CAFE							
	CAFE DE GRANO	8	GR		1.6		
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	10	GR	40			10
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO							
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

- | | | |
|--------------------------|----------------------------|------------------------|
| DESAYUNO | COMIDA | CENA |
| • FRUTA DE TEMPORADA | • SOPA DE PASTA CON EJOTES | • SALCHICHAS CON RAJAS |
| • HUEVOS EN SALSA MORITA | • ENSALADA DE ESPINACAS | • FRIJOLES CALDOSOS |
| • FRIJOLES CALDOSOS | • CHULETA AHUMADA CON PURE | • TORTILLAS DE MAIZ |
| • TORTILLAS DE MAIZ | • FRIJOLES CALDOSOS | • SALSA PICANTE |
| • SALSA PICANTE | • TORTILLAS DE MAIZ | • TE DE NARANJA |
| • CAFÉ | • AGUA FRESCA | • PAN DULCE |
| • MERMELADA | • POSTRE | • PAN DE SAL |
| • PAN DULCE | | |
| • PAN DE SAL | | |

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

MENU 13	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR	62			17
HUEVOS EN SALSA MORITA	HUEVOS	2	PZAS	150	14		
	ACEITE	3	GR	27	3		
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CAFE	CAFE DE GRANO	8	GR		1.6		
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	10	GR	60			15
MERMELADA	MERMELADA	0.008	KG	26.1	0.6	0	6.7
PAN BLANCO	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2
PAN DE DULCE	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7

[Handwritten signature]

MENU 13	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
COMIDA							
SOPA DE PASTA C/EJOTES							
	SOPA DE PASTA	30	GR	100	3.5	0.3	22
	EJOTES	30	GR	6.5	.625	.12	1.07
	JITOMATE	30	GR	6	0.2		1
	ACEITE	3	GR	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ENS. DE ESPINACAS							
	ESPINACAS	60	GR	10	1.3	0.1	1.7
	ACEITE OLIVA	5	GR	45		5	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
CHULETA AHUMADA C/PURE							
	CHULETA AHUMADA	140	GR	231	15.9	14.4	
	PAPA	60	GR	37	1		8.8
	LECHE	40	GR	30	1.6	6.6	2.4
	MANTEQUILLA	3	GR	45		5	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS							
	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
AGUA FRESCA							
	FRUTA DE TEMPORADA	100	GR				
	AGUA	250	ML				

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

	AZUCAR	20	GR	80		20
POSTRES	MALVAVISCO CON CHOCOLATE	60	GR	50	0.5	115

CENA	PRODUCTO						
SALCHICHAS CON RAJAS							
	SALCHICHA PAVO	100	GR	226	14.2	17.6	1.4
	CH JALAPEÑO	10	GR	2	1		1
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLE CALDOSOS							
	FRIJOLE	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML				
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TORTILLAS DE MAIZ							
	TORTILLAS	4	PZAS	256	5.2	2	54
SALSA PICANTE							
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
TE DE NARANJA							
	HOJA DE NARANJA	25	GR				
	AGUA	250	ML				
	AZUCAR	10	GR	40			10
PAN DE DULCE							
	PAN DULCE	1	PZA	124	2.9	3.7	19.7
PAN BLANCO							
	PAN BLANCO	1	PZAS	140	4.2		29.2

CENA

COMIDA

DESAYUNO




- JUGO
- FRUTA DE TEMPORADA
- PANCITA DE RES
- FRIJOLES CALDOSOS
- SALSAS PICANTES
- ATOLE DE SABOR
- MANTEQUILLA
- PAN DULCE
- PAN DE SAL
- SOPA DE FLOR DE CALABAZA
- ARROZ CON ZANAHORIA
- POLLO CON PAPAS EN SALSAS
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- AGUA FRESCA
- POSTRE
- MOLLETES CON QUESO
- FRIJOLES CALDOSOS
- TORTILLAS DE MAIZ
- SALSAS PICANTES
- ATOLE DE SABOR
- PAN DULCE
- PAN DE SAL

MENU 14	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ENERGIA KCAL	PROTEINAS G	LIPIDOS G	HIDRATOS DE CARBONO,G
JUGO	JUGO	250	ML	105	0.2	0.5	7.2
FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA	80	GR				
PANCITA DE RES	PANCITA DE RES	150	GR	350	25	24	8
	CH GUAJILLO	2	GR	10	.2	.2	1.8
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
FRIJOLES CALDOSOS	FRIJOLES	30	GR	17	7.6	0.6	21.5
	AGUA	100	ML	27		3	
	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
SALSAS PICANTES	SAZONANTES	45	GR	16	0.4	0	3.7
ATOLE DE SABOR	MAIZENA	15	GR	49.5	1	0.6	9.9