

Contrato No. LPL-183 SIAPA-SP-10064267-2021

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMEDOR PARA EL AÑO 2021, QUE CELEBRA EL SISTEMA INTERMUNICIPAL DE LOS SERVICIOS DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL ING. CARLOS ENRIQUE TORRES LUGO EN SU CARACTER DE DIRECTOR GENERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO, SE LE DENOMINARÁ COMO EL SIAPA Y, POR OTRO LADO, GRUPO BAROCIO & MEDEL, S.A. DE C.V., TAMBIÉN IDENTIFICADO EN ESTE ACUERDO, INDISTINTAMENTE COMO EL PRESTADOR, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU APODERADO, EL
13
A LOS CUALES, EN CONJUNTO, SE LES DENOMINARÁ COMO LOS CONTRATANTES, MISMOS QUE SE COMPROMETEN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

ANTECEDENTES:

1. Con fecha 09 nueve de diciembre de 2020 dos mil veinte el Comité de Adquisiciones, Enajenaciones de Bienes Muebles e Inmuebles, Arrendamiento de Bienes Muebles y Contratación de Servicios del **SIAPA**, emitió el acta de fallo de la Licitación Pública Local con Concurrencia del Comité 59 SIAPA-SP-10064267-2020 para la adquisición de "servicio de comedor para el año 2021", mediante el cual adjudica al **PRESTADOR**, los servicios vinculados con las partidas 2, 3, 4 y 6, objeto del presente contrato, siendo el **PRESTADOR** debidamente notificado el mismo día.

DECLARACIONES:**PRIMERA. DECLARA "EL SIAPA":**

1. Ser un Organismo Público Descentralizado del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco con personalidad jurídica, patrimonio propio y carácter de Organismo Fiscal Autónomo, en los términos del Decreto Legislativo 24805/LX/13, publicado en el periódico oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 24 veinticuatro de diciembre del año 2013 dos mil trece, bajo el tomo CCCLXVII, mediante el cual se expide la Ley que crea al Organismo Público Descentralizado denominado "**Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado**", cuyo objeto se hace consistir, entre otros, en la Operación, Mantenimiento y Administración de las fuentes de abasto de agua subterránea y superficial, así como de las redes de conducción y distribución de las aguas, quedando facultado para la formalización de los actos Jurídicos necesarios para la consecución de su objeto, impulsar y desarrollar la investigación para el aprovechamiento de todo subproducto que se genere en los procesos de potabilización, tratamiento y saneamiento de las aguas residuales.
2. Que su representante cuenta con la capacidad y facultades necesarias para obligarse en términos de este contrato, con fundamento en la designación realizada por el Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco de fecha 06 de diciembre del año 2018 en la que tuvo a bien designar como Director General del Organismo al Ingeniero Carlos Enrique Torres Lugo, gozando de las más amplias facultades de representación para celebrar el presente contrato de acuerdo a lo establecido en los artículos 13 y 14 fracciones I, II, III, X, XIII,

12

XX, XXX, XXXIII, de la Ley de Creación del Organismo Público Descentralizado del Poder Ejecutivo denominado "Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado" (SIAPA).

3. Tener su domicilio en las oficinas centrales del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado, ubicadas en la Calle Doctor Roberto Michel, número 461 cuatrocientos sesenta y uno, esquina con la Avenida González Gallo, en la Colonia Las Conchas de la ciudad de Guadalajara, Jalisco, con ingreso a través de la caseta de vigilancia ubicada en la confluencia de la Avenida González Gallo y Calle Tuberosa, sin número.
4. Que por la sola comparecencia y firma de este documento, asienta tener las facultades y capacidad jurídicas necesarias para llevar a cabo el presente acuerdo, y estar dentro de los márgenes legales que señalan los diversos ordenamientos que lo rigen.
5. Que los recursos económicos para la celebración del presente instrumento corresponden al Presupuesto de Egresos para el Ejercicio Fiscal del año 2021 del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado, según la partida presupuestal E171902.
6. Que para la adjudicación y origen del presente contrato se llevaron a cabo todas las etapas del procedimiento de Licitación Pública Local con Concurrencia del Comité 59 SIAPA-SP-10064267-2020 para el servicio de "comedor para el año 2021", de conformidad con lo estipulado en el Título Tercero, Capítulo II, Sección Primera y Segunda de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como el Título Segundo, Capítulo II del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, por lo que la Sección de Adquisiciones, dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado, fungiendo como la Unidad Centralizada de Compras y/o Sección de Adquisiciones, derivado del fallo de adjudicación de fecha 09 nueve de diciembre de 2020 dos mil veinte, emitió la orden de compra 4500047194 que se adjunta como **ANEXO A**, la cual se encuentra vinculada con la SOLPE 10064267, y que tiene relación con el servicio de "comedor para el año 2021", cuyas características y descripción pormenorizada se encuentran descritas en la oferta técnica y económica que se adjunta como **ANEXO 1** de este instrumento, resultando adjudicado el ahora **PRESTADOR**, documentos que como Anexos que se encuentran estrecha y jurídicamente vinculados a este contrato forman parte integral del presente; los que conserva y resguarda el SIAPA a través de la Sección de Adquisiciones, dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén.
7. Que para la contratación del servicio que por este medio se hace, se realizó la investigación de mercado correspondiente y se basó en la obtención de las mejores condiciones legales, técnicas y económicas de contratación para el **SIAPA**, de igual forma, se consideró que el **PRESTADOR** contara con la capacidad económica, técnica y administrativa congruente con el objeto de la licitación para hacer frente a sus obligaciones.
8. Que conforme al **ANEXO A** y con fundamento en los artículos 2, punto I, fracción XXI, 34, punto 1, 52, punto 2 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus

Municipios, así como los artículos 39, 56, 101, fracción II del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, la área solicitante o requirente es la Sección de Relaciones Laborales; y la formulante es la Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén, ambos del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado, y en caso de que el presente acto jurídico contravenga cualquiera de las disposiciones legales que le dieron origen, la responsabilidad y/o daño patrimonial recaerá en los titulares de dichas áreas, firmando de conformidad como testigos.

SEGUNDA. DECLARA EL PRESTADOR:

1. Que es una Sociedad Anónima de Capital Variable, legalmente constituida e integrada conforme a su naturaleza y a las legislaciones que le son aplicables, según consta en la póliza mercantil número 4,752 de fecha 10 diez de julio de 2018 dos mil dieciocho, pasada ante la fe del Lic. Eduardo Sánchez Acosta, Corredor Público número 55 cincuenta y cinco de la Plaza de Jalisco, misma que se encuentra debidamente inscrita ante el Registro Público de la Propiedad y Comercio, en la que contiene los estatutos, objeto y demás elementos de la constitución legal de **GRUPO BAROCIO Y MEDEL, S.A. DE C.V.** documento que ha presentado el **PRESTADOR** en original y copia para su cotejo y resguardo ante la Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado.
2. Que e 13 en su carácter de Apoderado, cuenta con las facultades jurídicas necesarias vigentes y suficientes para celebrar y suscribir a nombre de su representada el presente contrato, tal y como se advierte en la póliza mercantil número 4,752 de fecha 10 diez de julio de 2018 dos mil dieciocho, pasada ante la fe del Lic. Eduardo Sánchez Acosta, Corredor Público número 55 cincuenta y cinco de la Plaza de Jalisco, Jalisco, quien se identifica con su credencial de elector expedida por el Instituto Nacional Electoral, y manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra debidamente instruido para obligar en todos sus términos a la persona moral o jurídica que representa y que las facultades que le fueron conferidas para tal efecto, no le han sido revocadas, modificadas o limitadas de manera alguna.
3. Que está debidamente inscrito en el Registro Único de Proveedores y Contratistas del Estado de Jalisco bajo el número P33082 con fecha de expiración al 31 treinta y uno de mayo del 2021 dos mil veintiuno, documento que ha presentado en original y copia para su cotejo y resguardo ante la Unidad Centralizada de Compras y/o Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén del **SIAPA**; además de estar debidamente registrado ante las Autoridades Tributarias, contando con su Registro Federal de Contribuyentes, GBA180710M41; y bajo protesta de decir verdad manifiesta que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales.
4. Que tiene la aprobación y permisos correspondientes de las autoridades competentes, y, en caso de aplicar, cuenta con los derechos de propiedad industrial e intelectual necesarios para el servicio de "comedor para el año 2021", objeto del presente contrato.
5. Que conoce el contenido de los requisitos que establece la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y su Reglamento; el contenido del **ANEXO A** y

ANEXO 1, así como de las bases, requerimientos, condiciones y demás actos, documentos e instrumentos elaborados con motivo de la adjudicación en su favor, respecto de los cuales tuvo a la vista, le fueron explicados de forma detallada y aceptó en todos sus términos. Así mismo, ratifica la oferta técnica y económica que presentó ante el **SIAPA**, misma que resultó ser la oferta favorecida con la adjudicación del servicio de “comedor para el año 2021”, objeto del presente contrato, la cual se da por reproducida en todos y cada uno de sus términos en el presente instrumento como si a la letra se insertase, en los términos de la cláusula primera de este instrumento, mismos que protesta cumplir y acepta que pasen a formar parte integral del presente contrato como **ANEXO 1**.

6. Que bajo protesta de decir verdad, manifiesto que mi representada y quien comparece en su nombre a la firma del presente instrumento no se encuentran en ninguno de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y 160 de su Reglamento.
7. Que de conformidad con los artículos 82, 84, 85, 86 y 87 de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como los artículos 107 y 108 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, señala como domicilio el ubicado en Calle Hípico No. 252, Colonia Jocotan, C.P. 45017, en el municipio de Zapopan, Jalisco, mismo que es el apropiado para responder de sus obligaciones en la República Mexicana. Para el caso de que el **PRESTADOR** cambie de domicilio sin previo aviso al **SIAPA**, se tendrá como domicilio el aquí pactado y, en caso de que el mismo se encuentre cerrado, la notificación surtirá todos los efectos legales en el presente domicilio.

TERCERA. GLOSARIO:

1. Para el sólo efecto del presente instrumento, se entenderá por:

LEY: Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, para el Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco.

REGLAMENTO : Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, para el Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco.

RUPC: Registro Estatal Único de Proveedores y Contratistas

UCC: Unidad Centralizada de Compras y/o Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado, responsable de las adquisiciones o arrendamiento de bienes y la contratación de Servicios del “SIAPA”.

ANEXO 1: La oferta técnica y económica presentada por el **PRESTADOR** en el procedimiento de compra.

ANEXO A: La orden de compra o pedido elaborada por la **UCC y/o Sección de Adquisiciones** signada por el **PRESTADOR**.

Hechas las declaraciones que anteceden, y enteradas de su contenido y alcances, **LOS CONTRATANTES**, de común acuerdo, se obligan en los términos de las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. DEL OBJETO DEL CONTRATO.

El **SIAPA** adquiere del **PRESTADOR** el servicio de “comedor para el año 2021”, cuya descripción pormenorizada en cuanto, cantidad, características, especificaciones y precios unitarios se desprenden y describen en el **ANEXO A** y **ANEXO 1**; y el **PRESTADOR** se obliga a realizar su entrega en tiempo y forma, en el lugar señalado para tal efecto y a satisfacción del **SIAPA**, en términos del presente contrato, **ANEXO A** y la Licitación Pública Local con concurrencia del comité 59 SIAPA-SP-10064267-2020. Anexos que obran en el expediente de la Unidad Centralizada de Compras y/o Sección de Adquisiciones y de los cuales se generará para firma de los **CONTRATANTES** 2 tantos en copia simple, formando parte integral de este instrumento para todos los efectos legales a que haya lugar, en términos de lo dispuesto por la fracción IV, del punto 1 y punto 2 del artículo 76 de la LEY.

SEGUNDA. DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El **PRESTADOR** comenzó a prestar los servicios objeto del presente contrato a partir del **01 primero de enero de 2021 dos mil veintiuno** y deberán ser prestados hasta el **31 treinta y uno de diciembre de 2021 dos mil veintiuno** o hasta agotar el número total de los servicios solicitados, lo que ocurra primero, conforme al procedimiento establecido en el **ANEXO A, ANEXO 1** y la Licitación Pública Local con concurrencia del Comité 59 SIAPA-SP-10064267-2020.

El servicio se prestará conforme a los siguientes horarios:

Desayuno: De lunes a sábado de 7:30 hrs a 11:00 hrs.

Comida: De lunes a sábado de 13:00 hrs a 16:00 hrs.

Servicio para el tiempo extra: De lunes a sábado de 7:30 hrs a 21:00 hrs y domingo de 7:30 hrs a 16:00 hrs.

El servicio será otorgado en instalaciones de SIAPA específicas para tal fin (área de comedor) en las cuales el **SIAPA** aportará la electricidad y agua potable. Todos los demás gastos correrán por cuenta del **PRESTADOR** (gas, agua purificada, recolección de su basura, etc.)

Las fumigaciones se realizarán por el **PRESTADOR** adjudicado cuando menos una vez al mes y el gasto que se genere correrá por su cuenta.

Lugar de prestación del servicio:

PARTIDA	CENTRO	DOMICILIO
2	González Gallo	Dr. R. Michel 461, Col. Las Conchas, Guadalajara, Jalisco
3	Sauz	Isla Banks No. 4090, Col. El Sauz, Guadalajara, Jalisco
4	Fray Pedro	José María Vigil 2494, Col. Italia Providencia, Guadalajara, Jalisco
6	Nilo	Mercedes Celis No. 930, Col. Villas del Nilo en Guadalajara, Jalisco

12

El **PRESTADOR** se compromete a entregar a entera satisfacción del **SIAPA** el servicio solicitado y con la documentación necesaria (factura original y dos copias, número de la orden de compra).

TERCERA. DE LA CALIDAD DEL SERVICIO Y SUS ADECUACIONES.

En cualquier momento durante la entrega de los bienes o servicios adquiridos, el **SIAPA** tendrá la facultad de verificar la calidad de los mismos a través del área supervisora del contrato y, en su caso, conjuntamente con la Unidad Centralizada de Compras y/o Sección de Adquisiciones, de tal forma que el **PRESTADOR** se obliga a realizar todas las adecuaciones administrativas y/o de facto que ésta le indique como necesarias para llevar a cabo el cumplimiento de este contrato. Estas adecuaciones podrán consistir de manera enunciativa mas no limitativa, en el lugar de entrega de los bienes o servicios; en el comienzo del abastecimiento de lo adquirido por parte del **PRESTADOR** antes del plazo pactado; en la aplicación de mejoras; y en general, en todo aquello que sin modificar las obligaciones sustanciales de este acuerdo permitan cumplirlo de manera eficaz.

En caso de que el **PRESTADOR**, durante la entrega de los bienes adquiridos, no cumpla con los requerimientos y especificaciones descritas en el presente contrato, **ANEXO A** y **ANEXO 1**, **SIAPA** se encontrará facultado para negarse a recibirlos, siendo única responsabilidad del **PRESTADOR** el atraso en la entrega que conlleve. Si una vez recibidos los bienes **SIAPA** detecta una falla de calidad o cumplimiento de especificaciones en los mismos, **SIAPA**, a través del área solicitante, informará al **PRESTADOR** para que éste último recoja los bienes, bajo su cargo y costo, debiendo reponer los bienes en un plazo no mayor a 5 días naturales posteriores a la fecha en que se le informó.

Así mismo, los **CONTRATANTES** pactan que ninguna de las adecuaciones y/o devoluciones que el **SIAPA** indique al **PRESTADOR** incrementará el precio establecido en la Cláusula Cuarta del presente contrato.

CUARTA. PRECIO.

El precio o monto total pactado por la prestación del servicio descrito en la cláusula primera del presente contrato, es hasta por la cantidad de **\$8'353,488.00 (ocho millones trescientos cincuenta y tres mil cuatrocientos ochenta y ocho pesos 00/100 moneda nacional)** más la cantidad de **\$1'336,558.08 (un millón trescientos treinta y seis mil quinientos cincuenta y ocho pesos 08/100 moneda nacional)** por concepto de impuesto al valor agregado (I.V.A. por sus siglas).

El precio unitario de los bienes adquiridos y/o servicios contratados se describe en el **ANEXO A** del presente instrumento.

QUINTA. DEL TIEMPO, LUGAR Y LA FORMA DE PAGO.

Previo al pago, **SIAPA** verificará:

1. Por parte de la Sección de Egresos, la documentación fiscal inherente a los comprobantes fiscales y/o facturas exhibidas para tal efecto por el **PRESTADOR**;
2. Por parte de la Sección de Almacén con auxilio del área Supervisora de los bienes o servicios, se verificará que las características, especificaciones, etiquetado y demás documentación exigible al **PRESTADOR**, se encuentren satisfechas; y
3. Por parte de la **UCC**, conforme a lo previsto en la fracción VII, punto 1 del artículo 35 de la **LEY**, se verificará:
 - La entrega de la(s) garantía(s) de cumplimiento; y
 - La entrega de los bienes o servicios, estén satisfechas, conforme a lo estipulado en el procedimiento de compra respectivo y lo pactado en el presente instrumento.

Una vez que se hubiese llevado a cabo lo anterior, el pago se realizará:

1. En moneda nacional de curso legal, dentro de los 30 días naturales siguientes, mediante transferencia bancaria a la cuenta que el **PRESTADOR** indique o notifique al **SIAPA** a través de la Dirección de Finanzas, de conformidad

a la orden de compra emitida por la Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén del Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado.

2. En días y horas hábiles, en el domicilio del **SIAPA**, mismo que ha quedado señalado en la declaración número 3 tres del **SIAPA** y por conducto de la Dirección de Finanzas, quien podrá delegar dicha atribución al personal que corresponda bajo su responsabilidad y cargo.

SEXTA. DE LA FACTURACIÓN.

El **PRESTADOR** deberá presentar los siguientes documentos: Tres impresiones de la factura digital y número del pedido (orden de compra). Para tal efecto, el **PRESTADOR** al que se le adjudique el pedido o contrato presentará las facturas que amparen el bien o servicio recibidos por el personal del almacén o del Titular del área requirente del SIAPA. La factura deberá incluir el método de pago y régimen de ley. Además, debe enviar la factura digital en dos archivos: PDF y XML al correo facturaciondigital@siapa.gob.mx donde será validada por la Sección de Egresos y Control Presupuestal del SIAPA.

El horario de recepción de las facturas es de lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs.

Los trámites de recepción de la factura se realizarán en OFICIALIA DE PARTES ubicada en el Domicilio del **SIAPA**.

SÉPTIMA. DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del presente contrato comenzó el 01 primero de enero de 2021 dos mil veintiuno y finalizará hasta el 31 treinta y uno de diciembre de 2021 dos mil veintiuno, una vez que se haya cumplido con las obligaciones contenidas e inherentes al mismo, después de la recepción de los bienes y/o servicios adquiridos por parte del **SIAPA** a entera satisfacción y que se cumplan las garantías ofrecidas. Lo anterior, de conformidad al artículo 101, fracción V del Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

OCTAVA. GARANTÍAS.

1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:

El **PRESTADOR** exhibe garantía a favor del **SIAPA** para el fiel y exacto **CUMPLIMIENTO** de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como en la orden de compra número 4500047194 de fecha 20 veinte de enero de 2021 dos mil veintiuno, que tiene un importe total de \$9'690,046.08 nueve millones seiscientos noventa mil cuarenta y seis pesos 08/100 moneda nacional, IVA incluido, en términos de lo dispuesto por el artículo 84 fracción I de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, por un monto de \$969,004.61 novecientos sesenta y nueve mil cuatro pesos 61/100 moneda nacional, incluyendo el Impuesto al Valor Agregado, otorgada por Liberty Fianzas, S.A. de C.V., mediante póliza de fianza número 2188381-0000, de fecha 16 dieciséis de diciembre de 2020 dos mil veinte.

La **UCC**, será la responsable de requerir, revisar y resguardar las **GARANTÍAS** otorgadas por el **PRESTADOR**.

La garantía no comprende el pago de daños y perjuicios al **SIAPA** o a terceros, por parte del **PRESTADOR**, por cualquier motivo que se causen, los cuales serán exigibles en forma independiente.

La garantía tendrá una vigencia de 01 un año más a partir de la firma del presente contrato, para responder por los defectos, vicios, pago de penalidades y en general, calidad deficiente o diversa respecto de los bienes y/o servicios adjudicados al **PRESTADOR**, los cuales el **SIAPA** valorará y, en su caso, lo expresará al **PRESTADOR** por escrito.

En caso de autorización de prórrogas al **PRESTADOR** derivadas de la formalización de convenios de ampliación de la vigencia del presente contrato; del incremento en el monto y/o cantidad de bienes o servicios contratados; o de plazos de cumplimiento, el **PRESTADOR** se obliga a llevar a cabo todos los trámites necesarios para modificar las garantías y presentarlas a más tardar a la firma del convenio respectivo.

Una vez que el **PRESTADOR** haya cumplido con la totalidad de las obligaciones a su cargo, a entera satisfacción del área requirente y/o supervisora de los bienes o servicios objeto de la contratación, al concluir la vigencia de la garantía le será devuelta ésta a través de la **UCC** o del área que para tal efecto señale la Dirección de Administración del **SIAPA**.

2. GARANTÍA DE CALIDAD Y CONTRA DEFECTOS, VICIOS OCULTOS, CORRECCIONES Y/O REEMPLAZO DE BIENES O LA CORRECTA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

De manera independiente a lo anterior, cuando a consideración del área requirente de los bienes, dada la naturaleza y monto del contrato, requiera garantía por vicios ocultos o para el caso de evicción, le será requerido al **PRESTADOR** que la póliza de fianza permanezca vigente, aún después de la entrega de los bienes o servicios, por lo menos durante un año o por todo el tiempo que de manera fundada y motivada estime como necesario dicha área.

El **PRESTADOR** se compromete a garantizar:

- La calidad de los bienes y/o servicios, conforme a las especificaciones solicitadas de acuerdo a las bases del procedimiento de compra;
- Que los bienes y/o servicios, estén libres de defectos o vicios ocultos, por lo que de existir algún defecto que no sea detectado al momento de la recepción de los bienes, el **PRESTADOR** asume el compromiso de corregir el defecto o, en su caso, reemplazar los bienes o realizar la correcta prestación de los servicios objeto de este contrato, según sea el caso, al día natural siguiente a la notificación que para tal efecto le sea realizada por conducto del área requirente o supervisora, siempre que estas obedezcan a motivos de fallas de calidad o cumplimiento de especificaciones originalmente convenidas, sin que la sustitución implique su modificación o la alteración de los servicios pactados, de no hacerlo dentro de dicho término, se procederá a consideración del **SIAPA** en los términos previstos en la cláusula DÉCIMA PRIMERA.

3. DERECHOS DE LOS ENTES PÚBLICOS:

Quedan a salvo los derechos del **SIAPA** como ente público, para exigir a las autoridades competentes el pago de las cantidades no cubiertas de la indemnización que a su juicio corresponda, una vez que se hayan aplicado las penas convencionales correspondientes y se hagan efectivas las garantías debidamente constituidas, con la salvedad de que, si el **PRESTADOR** no otorga las garantías aquí pactadas, no se firmará el contrato por causas imputables a él y se procederá conforme la **LEY** y su **REGLAMENTO**.

NOVENA.- RELACIONES LABORALES.

El **PRESTADOR** será el único responsable de las obligaciones derivadas de la relación laboral, civil, administrativa, seguridad social o cualquiera que exista entre él y su personal, empleados o terceros de quienes se auxilie o sirva para realizar o abastecer los bienes y/o servicios objeto del presente contrato, por lo tanto, bajo ninguna circunstancia y en ningún caso, se considera al **SIAPA** patrón sustituto, responsable o solidario de dichas relaciones laborales, por ser ajeno a ese vínculo obrero patronal y no existir subordinación de los auxiliares o trabajadores del **PRESTADOR** hacia con el **SIAPA**, quedando a salvo de cualquier reclamación que se origine entre aquellos, siendo, por ende, el **PRESTADOR** el responsable de los actos u omisiones imputables a sus representantes, trabajadores, auxiliares, dependientes, prestadores de servicio independientes y proveedores liberando al **SIAPA** y manteniéndolo a salvo de cualquier reclamación o responsabilidad.

DÉCIMA.- RESPONSABILIDAD DEL PRESTADOR

a).- El **PRESTADOR**, se obliga a cumplir con las obligaciones adquiridas en el presente contrato, y a contar con el personal capacitado para el cumplimiento del mismo;

b).- Proporcionará oportunamente al **SIAPA**, todos los informes, archivos digitales, documentos y demás elementos físicos y/o virtuales que le sean solicitados de manera formal y por escrito en relación a los bienes o servicios materia de este contrato;

c).- Responderá por la negligencia, impericia o dolo de sus trabajadores en la entrega de los bienes y/o cumplimiento de los servicios según corresponda, en cuyo caso, deberá indemnizar al **SIAPA** o bien sacarlo en paz frente a terceros, en relación a los daños y/o perjuicios que se llegasen a ocasionar, lo anterior de manera independiente a la obligación del **PRESTADOR** de liberar al **SIAPA** de toda responsabilidad de carácter civil, penal, laboral, ambiental, administrativa, fiscal y de cualquier otra índole.

d).- El **PRESTADOR** libera al **SIAPA** de cualquier responsabilidad en materia de propiedad industrial o derechos de autor que puedan acaecer o relacionarse con el presente contrato, obligándose el **PRESTADOR** a asumir la responsabilidad total, en caso de que infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor. El **PRESTADOR** actuará en defensa del **SIAPA** si por cualquier motivo, llegare a ser reclamado por éstos y además, a pagar, sin derecho a réplica contra él, cualquier cantidad o prestación a que pueda ser condenado por autoridad competente en estos tópicos o a pagar lo convenido o transigido con el reclamante, de conformidad con la Ley de la Propiedad Industrial y la Ley Federal del Derecho de Autor.

DÉCIMA PRIMERA.- PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO A CARGO DEL PRESTADOR.

Se aplicará al **PRESTADOR** una pena convencional hasta por el importe del 10% (diez por ciento) sobre el monto total del contrato, siempre que exista constancia fundada y motivada por parte del área requirente o supervisora del contrato en cuanto a que:

a).- Los bienes o servicios contratados, no reúnan las características, especificaciones, calidad y garantías que se comprometió a entregar el **PRESTADOR**, acorde al **ANEXO 1**, al **ANEXO A** y al procedimiento de compra.

b).- No hubiere entregado una o más partidas de forma parcial o total, respecto de los bienes o servicios objeto del contrato, dentro del plazo pactado para la entrega de los mismos y/o en los términos establecidos en las bases del procedimiento de compra, en su caso, la pena convencional que será aplicable obedecerá a la siguiente tabla de porcentajes:

Días naturales de atraso	Porcentaje de sanción
01 a 03	8%
04 a 06	9%
07 a 10	10%

En el supuesto de que hubiesen transcurrido más días naturales del plazo original aquí pactado o bien en el **ANEXO A** y el monto de la pena convencional antes señalada llegara a ascender al 10% diez por ciento del monto total del contrato establecido en la cláusula cuarta de este instrumento, **SIAPA** podrá optar por:

1. La rescisión del contrato o;
2. Exigir el cumplimiento del contrato.

El **SIAPA** tendrá en todo caso, el derecho de reclamar el pago de los daños y perjuicios que pudieran resultar con motivo del incumplimiento por parte del **PRESTADOR**, de manera independiente a cualquiera de las acciones que elija llevar a cabo el **SIAPA** para el reclamo de la pena convencional que corresponda; para la rescisión del contrato; o para exigir el cumplimiento de éste, conforme a lo establecido en el artículo 107 ciento siete del **REGLAMENTO**.

Para la aplicación de las penas convencionales aquí pactadas, bastará únicamente con la notificación que de dicha determinación se haga al **PRESTADOR** de forma personal, sin necesidad de declaración judicial para que ésta opere, y en caso de que el **PRESTADOR** no cubra el monto de la penalidad dentro de los 5 días naturales posteriores a la notificación, el **SIAPA** se encontrará facultado para hacer efectiva la garantía descrita en la cláusula octava del presente contrato.

DÉCIMA SEGUNDA.- DE LAS MODIFICACIONES DEL CONTRATO EN CUANTO A SU MONTO VOLÚMENES, PLAZO Y ALCANCE.

LOS **CONTRATANTES** acuerdan que cualquier modificación o variación en cuanto al incremento del monto del contrato o de la cantidad de bienes, arrendamientos o servicios que se estipulen en el presente contrato; así como los plazos de cumplimiento, podrán realizarse siempre y cuando las modificaciones no rebasen, en conjunto, el veinte por ciento del monto total del contrato y el precio unitario de los bienes, arrendamientos o servicios sea igual al pactado originalmente y con ello no se afecte a la Administración Pública, debiéndose acreditar previamente por parte del área requirente, que las causas que originen la modificación se encuentran plenamente justificadas y bajo su responsabilidad, debiendo para tal efecto observar lo siguiente:

1. DE LAS MODIFICACIONES DEL CONTRATO EN CUANTO A SU MONTO, VOLÚMENES Y ALCANCE.

Los **CONTRATANTES** convienen en que el contenido del presente contrato, podrá sufrir una o más modificaciones en cuanto a su monto, volúmenes y alcance sin necesidad de recurrir a la celebración de un nuevo procedimiento, siempre y cuando:

- a).- El **SIAPA** cuente con presupuesto aprobado y disponible para las partidas presupuestales correspondientes.
- b).- Medie solicitud por parte del área requirente de los bienes o servicios y ésta se formule por escrito ante la **UCC**, con un mínimo de 10 quince días hábiles de antelación a la fecha de término de la vigencia del contrato.
- c).- Se acrediten de manera fundada y motivada las razones de la solicitud de modificación.
- d).- La solicitud de que se trate podrá llevarse a cabo ante la **UCC**, instancia que será la competente para analizar y determinar el otorgamiento de la modificación solicitada o bien, denegar la misma. En caso de que proceda la autorización a la modificación solicitada, deberá de tomarse en consideración que:
 - 1.- El volumen y/o cantidad de los bienes objeto de este contrato, no podrá aumentarse más del 20% (veinte por ciento) en los términos del artículo 80 ochenta de la **LEY**, en relación al diverso artículo 103 de su **REGLAMENTO**.
 - 2.- El costo de los bienes objeto del incremento en volumen a adquirir sean iguales a los precios unitarios pactados originalmente en el **ANEXO 1**.
 - 3.- La modificación de que se trate se encuentre ajustada a las disposiciones legales aplicables, respetando en todo momento las garantías de igualdad y equidad que prevalecieron durante el procedimiento que dio origen a la adjudicación a favor del **PRESTADOR**.
- e).- Cualquier modificación deberá formalizarse y firmarse por quienes tienen facultad para ello y dentro del plazo que para tal efecto se indique en la autorización a que refiere el inciso d) que antecede.

2. DE LAS MODIFICACIONES DEL CONTRATO EN CUANTO A SU PLAZO.

Los **CONTRATANTES** convienen en que el contrato podrá sufrir una o más modificaciones en cuanto al plazo de entrega de los bienes o servicios pactado en la cláusula SEGUNDA, siempre y cuando la petición de modificación se realice antes del plazo de entrega y dentro del plazo de vigencia del contrato, y solo si las causas que originen la modificación se encuentren plenamente justificadas, sin necesidad de recurrir a la celebración de un nuevo procedimiento, para lo cual, se deberá observar lo siguiente:

- a.- Formular el **PRESTADOR** su solicitud por escrito debidamente firmada, fundada y motivada, acompañando toda clase de pruebas con las que acredite la realización de la causa; hecho; o caso fortuito o de fuerza mayor y su conexidad con la imposibilidad real y/o material del cumplimiento de las obligaciones pactadas, o bien, de la entrega de los bienes y/o servicios en tiempo y forma. Dicho escrito deberá ser presentado durante las 24 veinticuatro horas siguientes a que tenga conocimiento de los hechos mencionados, ante la **UCC** para realizar el trámite que corresponda, en términos del párrafo que antecede.
- b.- La **UCC** es el área competente para emitir el acuerdo sobre la procedencia o no de la solicitud correspondiente y será la responsable de que la modificación de que se trate se encuentre ajustada a las disposiciones legales aplicables, respetando en todo momento las garantías de igualdad y equidad que prevalecieron durante el procedimiento que dio origen a la adjudicación a favor del **PRESTADOR**.

Las modificaciones a que se refieren los incisos 1 y 2 de esta Cláusula, deberán sujetarse a lo previsto en la **LEY** y su **REGLAMENTO**, debiéndose formalizar mediante la firma del respectivo convenio modificatorio por los ahora **CONTRATANTES**.

Si el **PRESTADOR** no solicitara la ampliación, le fuera negada, o habiendo sido concedida, incumpliera con lo autorizado y/o acordado, será responsable de los daños y perjuicios que se ocasionen al **SIAPA**, siempre que el daño o perjuicio, pueda individualizarse y cuantificarse; además, en todos los casos, el **PRESTADOR** resarcirá al **SIAPA**, con independencia de los daños y perjuicios mencionados, con el equivalente al 10% diez por ciento del valor de lo contratado, por concepto de penalización, encontrándose en este supuesto el **SIAPA** facultado para ejecutar inmediatamente la garantía de cumplimiento, y reclamar judicialmente los daños y perjuicios ocasionados de conformidad con la Cláusula DÉCIMA PRIMERA del presente contrato.

DÉCIMA TERCERA.- CAUSAS DE RESCISIÓN DEL CONTRATO.

El **SIAPA** podrá iniciar el procedimiento administrativo de rescisión del contrato, en los términos del artículo 85 de la **LEY** y 108 de su **REGLAMENTO**. Son causas de rescisión del presente contrato, sin responsabilidad para el **SIAPA** e imputables al **PRESTADOR**, las siguientes:

- a) Cuando el **PRESTADOR** no cumpla con cualquiera de las obligaciones contenidas en el **ANEXO 1, ANEXO A**, la resolución o fallo, el presente contrato y/o, en su caso, el convenio modificatorio.
- b) Resultar falsas, con o sin intención de falsear la verdad, las declaraciones que haga en cualquier etapa del procedimiento de adquisición o en el presente acuerdo, sobremanera, aquellas que tengan que ver con sus facultades y capacidades legales o las de sus representantes o representada, que impidan o limiten su aptitud para obligarse o que por cualquier motivo y en cualquier medida, impidan la celebración o ejecución de contrato.
- c) Cuando el **PRESTADOR** no otorgue las garantías que le fueron solicitadas.
- d) Resultar con o sin declaración de por medio, no apto, por cualquier motivo, para llevar a cabo el presente contrato, en su formulación o cumplimiento.
- e) Si derivado de las evaluaciones periódicas que se realicen por parte del área supervisora del contrato o por la propia **UCC**, se llegara a determinar la existencia de irregularidades en los bienes o servicios en cuanto a sus características y/o especificaciones contratadas.
- f) Cuando hubiese transcurrido el plazo para el cumplimiento de sus obligaciones y/o se haya excedido el plazo máximo establecido en la cláusula SEGUNDA para la entrega de los bienes.
- g) Cuando hubiese transcurrido el plazo para el cumplimiento de sus obligaciones pactado en su caso, en el convenio de prórroga.
- h) Si cede o traspasa, en forma total o parcial, a favor de terceras personas, las obligaciones que son a su cargo, derivadas de este contrato.
- i) Proveer el o servicio, en menor calidad a la acordada.
- j) Incrementar, por cualquier motivo, el precio establecido en el **ANEXO A** y en el **ANEXO 1**.
- k) No cumplir con las maniobras, instrucciones y/o adecuaciones administrativas que le indique el **SIAPA**, como necesarias, en los términos del presente instrumento.
- l) Las demás consideradas a lo largo de este documento.
- m) Las demás que las legislaciones aplicables contemplen.

DÉCIMA CUARTA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

Al advertir cualquier área del **SIAPA** o bien el área supervisora del contrato, que acontezca alguna de las causales de rescisión a que refiere la cláusula que antecede, se procederá en los términos siguientes:

1. El titular de dicha área dará de inmediato vista por escrito a la Unidad Centralizada de Compras del **SIAPA**, a efecto de que, de manera conjunta, elaboren el acta circunstanciada mediante la cual se hagan constar, en su caso, los hechos o circunstancias del incumplimiento, anexando las pruebas que acrediten la causal o causales de rescisión en las que haya incurrido el **PRESTADOR**.
2. Una vez levantada el acta correspondiente, se turnará esta mediante memorándum u oficio a la Subdirección Jurídica para que por su conducto se desahogue el procedimiento de rescisión administrativa en comento, debiendo anexar **un tanto en original** de:

- Original del Acta circunstanciada levantada por parte de la Unidad Centralizada de Compras y del Área Supervisora del Contrato o cualquier otra área del Organismo;
- Las pruebas correspondientes que acrediten la causal de incumplimiento; y
- Expediente completo del procedimiento administrativo que dio origen a la adjudicación.

3. Para el desahogo del procedimiento administrativo de rescisión se deberá observar lo siguiente:

a).-Se iniciará mediante acuerdo de avocamiento al procedimiento de rescisión administrativa del contrato, mismo que deberá notificarse al **PRESTADOR** en el domicilio convencional señalado en el presente contrato, haciéndole del conocimiento sobre el o los incumplimientos en que haya incurrido y corriéndole traslado en copia simple de la documentación señalada en el punto 2 de esta cláusula, siempre que ésta no exceda de 50 fojas, en cuyo caso quedarán a su disposición para consulta en el expediente respectivo.

b).- Una vez que le sea notificado el incumplimiento, **EL PRESTADOR** contará con un término de 5 (cinco) días hábiles siguientes al de su notificación para exponer lo que a su derecho convenga y aportar, en su caso, las pruebas que estime pertinentes; transcurrido el término antes señalado y de no comparecer **EL PRESTADOR**, se resolverá de plano sobre la procedencia o no de la rescisión administrativa del contrato.

c).- Una vez recibido el escrito del **PRESTADOR**, se considerarán los argumentos; la admisión o no de las pruebas que en su caso hubiese ofertado; y el resultado de su desahogo, a efecto de emitir dentro de los 20 veinte días hábiles siguientes la resolución mediante la cual se determine dar o no por rescindido el contrato, resolución que deberá notificarse al **PRESTADOR**.

d).-Transcurrido que sea el término señalado en el inciso c) que antecede, se dictará acuerdo mediante el cual se hará constar la comparecencia o no del **PRESTADOR** y, en su caso, se resolverá sobre el desahogo y valoración de las pruebas ofertadas que le hubieran sido admitidas. El acuerdo en comento se notificará al **PRESTADOR** y, en su caso, se le requerirá por el importe de la sanción que corresponda, a efecto de que dé cumplimiento voluntario y cubra el importe de dicha sanción dentro de los 5 cinco días hábiles siguientes al de la notificación, apercibiéndolo para que, en caso de no hacerlo, se procederá a la determinación del crédito fiscal correspondiente a su cargo originado en la mora del cumplimiento del pago de la sanción que así resulte, cuya determinación, requerimiento y ejecución se llevará a cabo por conducto de la Unidad de Determinación, Ejecución y Fiscalización del **SIAPA**.

e).- Si de manera previa a que se dicte la determinación mediante la cual se rescinda el contrato, el **PRESTADOR** cumple con las obligaciones que de este contrato a su cargo emanan y lo haga bajo la aceptación y a satisfacción o visto bueno por escrito que le confiera el supervisor del contrato, quien bajo su responsabilidad informará de manera inmediata del cumplimiento por parte del **PRESTADOR** a la Subdirección Jurídica y a la Unidad Centralizada de Compras, se dará por concluido el procedimiento de rescisión mediante acuerdo que al efecto se dicte, quedando sujeta el área de que se trate a la responsabilidad que pudiera derivarse de la aceptación de los bienes o servicios, en caso de verse afectado el interés jurídico-patrimonial del **SIAPA** y/o de la administración pública.

f).- Cuando se determine como procedente la rescisión del contrato, se notificará mediante memorándum u oficio a la Unidad Centralizada de Compras; al área supervisora del contrato; a la Dirección de Finanzas y al Órgano Interno de Control para los efectos a que haya dado lugar dicha determinación. De igual forma, se le notificará al **PRESTADOR**, quien dentro de los 5 cinco días hábiles siguientes a la notificación, podrá manifestar lo que a su interés convenga y aportar, en su caso, los medios de prueba que estime necesarios, únicamente en cuanto a la cuantificación de la sanción.

g).- En caso de que se determine que no existe causa debidamente fundada y motivada para acreditar la procedencia de la rescisión administrativa del contrato, se hará del conocimiento de la instancia que autorizó la adjudicación del contrato, a efecto de establecer bajo qué condiciones se permitirá subsanar las causas que hubiesen motivado el inicio del procedimiento.

DÉCIMA QUINTA.- ÁREA SUPERVISORA DEL CONTRATO Y FACULTADES DE VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO.

El **SIAPA** designa como área supervisora del contrato a la Sección de Relaciones Laborales, sin perjuicio de lo previsto en la fracción VII, punto 1 del artículo 35 de la **LEY**.

El **SIAPA** a través del personal del área supervisora del contrato, tendrá la facultad de supervisar y vigilar el eficaz cumplimiento de este acuerdo, como parte de sus prerrogativas y obligaciones, misma que, de encontrar irregularidades, lo hará del conocimiento de la Unidad Centralizada de Compras y del Órgano Interno de Control para que cada área intervenga en el ámbito de su competencia.

El **PRESTADOR** se compromete a permitir que el **SIAPA** a través del personal designado, se apersona para efectos de investigación, validación o comprobación de la calidad del producto o bienes suministrados donde quiera que se presten, incluso, en las instalaciones, o en cualquiera de las sucursales en que desarrolla sus actividades comerciales o de negocios, si fuera necesario, a criterio del **SIAPA**, lo que puede realizar de manera sorpresiva, sin necesidad de notificación o justificación previa; igualmente, se compromete a mostrar y obsequiar copia fiel del original de los documentos que se le solicite, permitir toma de apuntes o de imágenes de todo documento, bien o servicio realizado, liberando al **SIAPA** de cualquier responsabilidad civil, penal, administrativa, burocrática o de cualquier otra índole, por considerar que con esta medida no se vulneran sus garantías y/o derechos humanos contenidos en los artículos 6°, 14, 16 o cualquier otro de la Constitución Mexicana, o en algún tratado internacional, así como por no configurarse algún supuesto que merezca ser sancionado en términos de las legislaciones aplicables. En caso de que el **PRESTADOR** no

permita que el **SIAPA** realice sus actividades de verificación y supervisión, será causa de rescisión del presente contrato sin responsabilidad para éste último.

Si hubiera necesidad de contratar a terceros expertos para que opinen sobre el tema de divergencia entre el **SIAPA** y el **PRESTADOR**, dentro o fuera de juicio, entonces, éste último sufragará todos los gastos que esto genere.

Lo anterior, tiene como finalidad, que en un ejercicio de supervisión, el **SIAPA** pueda detectar si lo que adquiere es de la calidad establecida en el procedimiento de adquisición respectivo, para que, de no ser así, pueda hacer las reclamaciones que en derecho procedan.

DÉCIMA SEXTA. DEL PRECIO FIRME.

El **PRESTADOR**, se compromete a sostener el precio de los bienes y/o servicios durante la vigencia de este acuerdo, así como, de ser procedente, el precio unitario de lo que se compromete a abastecer, de no hacerlo por cualquier motivo, el **SIAPA** podrá rescindir, sin necesidad de declaración judicial, la contratación, sin responsabilidad para el **SIAPA**, y ejecutar las garantías otorgadas para el cumplimiento del contrato y, en su caso, la de aplicación y amortización del anticipo, independientemente de ejercer las acciones legales correspondientes para que el **PRESTADOR** cubra los daños y perjuicios ocasionados.

DÉCIMA SÉPTIMA. DE LA CANCELACIÓN DE ADQUISICIÓN.

El **SIAPA**, podrá cancelar lo adquirido en cualquier momento por causas justificadas o por razones de interés general sin incurrir en responsabilidad alguna, haciéndolo saber al **PRESTADOR** con 05 días naturales antes de la fecha en que se determine que surtirá efectos la cancelación de la adquisición.

El **PRESTADOR**, se somete a las definiciones, conceptualizaciones y demás esquemas que el **SIAPA** haga para justificar o razonar la cancelación.

Bastará que el **PRESTADOR** reciba en su correo electrónico o en el de cualquiera de sus representantes, el aviso de cancelación y el motivo, proveniente del correo electrónico de la Unidad Centralizada de Compras del **SIAPA** para que se tenga por efectivo el aviso, mismo que igualmente podrá realizarse mediante correspondencia física a su domicilio fiscal, comercial o a cualquiera de sus sucursales.

Si el aviso llegara una vez que se haya entregado parte de los bienes o servicios por el **PRESTADOR** al **SIAPA**, surtirá efectos la cancelación, pero deberá pagársele a aquél lo que haya abastecido.

Por ningún motivo, la cancelación de lo adquirido generará más obligaciones a favor del **PRESTADOR** y en detrimento del **SIAPA**, que las antes mencionadas.

DÉCIMA OCTAVA.- RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS FUTURAS.

SIAPA y el **PRESTADOR** resolverán entre sí las controversias futuras y previsibles que pudieran versar sobre problemas específicos de carácter técnico y administrativo derivados de este contrato, en los términos de los artículos 110 al 112 de la **LEY** y 153 y 154 de su **REGLAMENTO**, mismo que se ventilará ante el Órgano Interno de Control del **SIAPA**.

DÉCIMA NOVENA.- DEL TRATAMIENTO A LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONARÁN ENTRE LOS CONTRATANTES

A la información que de ellas mismas se proporcionen los **CONTRATANTES** entre sí, por así requerirlo la relación contractual, se le dará el siguiente tratamiento:

El **PRESTADOR** se obliga y compromete a utilizar la información que el **SIAPA** le provea con motivo de su relación contractual única y exclusivamente para los fines pactados en el presente contrato. Asimismo, el **PRESTADOR** se obliga a no divulgar o proporcionar o revelar a terceros aquella información confidencial o de carácter privado que el **SIAPA** le llegase a proporcionar con motivo de la ejecución del presente contrato.

Por su parte, el **SIAPA** de igual manera se obliga a no divulgar ni proporcionar a ningún tercero la información confidencial que el **PRESTADOR** le hubiese tenido que proporcionar con motivo de la entrega de bienes o servicios materia del presente contrato.

En los términos del presente contrato, por información confidencial se entiende cualquier comunicación entre los **CONTRATANTES**, ya sea escrita, oral o electrónica, y toda clase de información, documentos, dibujos y demás escritos que se intercambien como consecuencia directa del presente., Al efecto, los **CONTRATANTES** se someten, en lo conducente, a las disposiciones aplicables de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental y de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus municipios.

VIGÉSIMA.- CONFIDENCIALIDAD.

El **PRESTADOR** y el **SIAPA**, convienen en que la información confidencial a que hace referencia el último párrafo de la cláusula que antecede, no podrá ser divulgada por medio de publicaciones, conferencias, informes, medios electrónicos o cualquier otro medio o forma de divulgación, conocida o que en el futuro se llegara a conocer, a menos de que medie orden o solicitud formal por parte de una autoridad competente.

VIGÉSIMA PRIMERA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN.

El **PRESTADOR** no podrá ceder o comprometer los derechos u obligaciones nacidas de este documento a terceros, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento expreso y por escrito del **SIAPA**.

VIGÉSIMA SEGUNDA. VINCULACIÓN.

Los **CONTRATANTES** declaran conocer que este contrato deviene de un procedimiento estipulado en la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y el Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y por ende se encuentra relacionado y regido por los documentos derivados del mismo, los cuales conserva el **SIAPA** por medio de la Sección de Adquisiciones dependiente de la Subdirección de Suministros y Almacén y que, en caso de ser requeridos, serán exhibidos ante la autoridad competente de acuerdo a su existencia; por ende, para su interpretación, cumplimiento y ejecución, deben ser tomados en cuenta como parte integral del mismo en virtud de que las obligaciones que aquí se consignan tienen su explicación en ellos.

Los **CONTRATANTES** manifiestan estar de acuerdo, que en caso de disparidad o discrepancia entre la información contenida en los documentos derivados del procedimiento de adquisición que nos ocupa y la contenida en el

presente contrato, se estarán a lo señalado en los documentos del procedimiento de adquisición, lo que también ocurrirá, en caso de exceso, omisión o escasez de información, en donde, lo dicho en exceso, lo no dicho o lo dicho con ambigüedad en este contrato, deberá complementarse o extraerse de los documentos señalados.

Por otro lado, los **CONTRATANTES** también están de acuerdo en que, en caso de disparidad o discrepancia entre la información contenida en este contrato y la de los documentos en que se contengan los datos de su identidad, personalidad, personería y capacidad jurídica, registrá la contenida en estos últimos.

Esta cláusula tiene la finalidad de que fundamentalmente, el **PRESTADOR**, no pueda evadir sus obligaciones, alegando disparidad de datos o información entre la contenida en el contrato y la contenida en los documentos relacionados con el procedimiento de adquisición de donde se explica el mismo, así como con la de aquellos documentos con los que se identifica o acredita su personalidad, personería, capacidad y en general, la facultad jurídica para obligarse.

VIGÉSIMA TERCERA. INDEPENDENCIA DEL CLAUSULADO.

Los **CONTRATANTES** acuerdan que si alguna de las cláusulas que integran este contrato, o alguno de los derechos u obligaciones que se estipulan, es declarado nulo o dejado sin efectos jurídicos mediante resolución emitida por un órgano jurisdiccional, las demás cláusulas o derechos y obligaciones, seguirán vigentes, con todos sus efectos jurídicos.

VIGÉSIMA CUARTA. DE LOS TÍTULOS DE LAS CLAUSULAS.

Los **CONTRATANTES** están de acuerdo en que los títulos que se plasman en algunas de las cláusulas del presente contrato, es con la única finalidad de facilitar su lectura y hacer claro su contenido; sin embargo, dichos títulos de ninguna manera determinan los alcances reales de los derechos y obligaciones del presente contrato, pues estos los determina el contenido de cada una de sus cláusulas, al cual se deberán remitir en caso de que surja alguna duda o controversia respecto de los derechos y obligaciones que contraen en virtud de la suscripción de este acto jurídico.

VIGÉSIMA QUINTA. DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS.

El **PRESTADOR** se responsabiliza de las posibles consecuencias civiles, penales o administrativas que sean imputables a su personal; o bien, por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general, en el bien y/o servicio, obligándose a resarcir los daños y perjuicios que ocasione al **SIAPA**, o a terceros, así como en caso de incumplimiento con el presente contrato, en cualquiera de sus partes.

VIGÉSIMA SEXTA. DOMICILIO CONVENCIONAL.

Los **CONTRATANTES** señalan, que de conformidad a los artículos 82, 84, 85, 86 y 87 de la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55 y 56, así como a los artículos 107 y 108 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, y 76 del Código Civil de Jalisco, de aplicación supletoria; los **CONTRATANTES** señalan, respectivamente, que los domicilios señalados en las declaraciones, son los convencionales y apropiados para responder a cada de uno de sus obligaciones.

Asimismo, el **PRESTADOR**, se compromete a que, de modificar el domicilio señalado en sus declaraciones sin previo aviso al **SIAPA**, con por lo menos 10 diez días hábiles de anticipación, se entenderá el antes mencionado como el domicilio legal.

En caso de que **EL PRESTADOR**, cambie de domicilio sin existir la notificación anteriormente mencionada y se actualice el caso de que el **SIAPA** deba llevar a cabo algún tipo de notificación al **PRESTADOR** y el domicilio se encuentre cerrado, bastará que se haga constar en acta respectiva por el funcionario encargado de llevarla a cabo, dicha situación, para que pueda procederse, en los términos del numeral 108 del Código de Procedimientos Civiles del Estado de Jalisco, a su realización, mediante lista de acuerdos que se publicara en lugar visible en los estrados del **SIAPA** y la notificación surtirá todos los efectos legales.

VIGÉSIMA SEPTIMA. JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, los **CONTRATANTES** se someten a la jurisdicción y competencia de los tribunales con residencia en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, renunciando a cualquier otro que les pudiera corresponder en razón de su domicilio presente o futuro.

VIGÉSIMA OCTAVA. FACULTAD Y CAPACIDAD.

Los **CONTRATANTES**, por la sola comparecencia y firma de este documento, asientan tener las facultades y capacidad jurídicas necesarias para llevar a cabo el presente acuerdo, y estar dentro de los márgenes legales que señalan los diversos ordenamientos que los rigen.

VIGÉSIMA NOVENA. VICIOS DEL CONSENTIMIENTO.

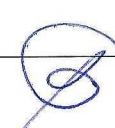
Los **CONTRATANTES** asientan que es su voluntad libre y consciente en sus alcances jurídicos, celebrar el presente acuerdo, lo que hacen emancipados de vicio alguno en su consentimiento como dolo, violencia, error de cualquier tipo, mala fe, lesión, reticencia o cualquier otro.

TRIGÉSIMA. LECTURA Y CONSENTIMIENTO.

Leído por los **CONTRATANTES** el presente documento, enteradas de su contenido y alcance legal, manifiestan estar de acuerdo en respetarlo y cumplirlo en todos sus términos, y para constancia de ello, a continuación, lo firman por duplicado.

A los 20 veinte días del mes de enero de 2021 dos mil veintiuno, en la Ciudad de Guadalajara, Jalisco.

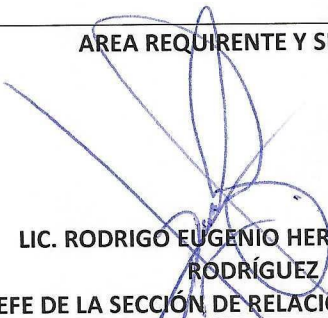
El SIAPA
DIRECTOR GENERAL


 **ING. CARLOS ENRIQUE TORRES LUGO**

EI PRESTADOR


GRUPO BAROCIO & MEDEL, S.A. DE C.V. REPRESENTADA POR EL 

TESTIGOS

SECCIÓN DE ADQUISICIONES	AREA REQUERENTE Y SUPERVISORA
 ING. JESÚS MIGUEL DÍAZ ROSALES SUBDIRECTOR DE SUMINISTROS Y ALMACÉN	 LIC. RODRIGO EUGENIO HERNÁNDEZ LIO Y RODRÍGUEZ JEFE DE LA SECCIÓN DE RELACIONES LABORALES

La presente hoja de firmas, forma parte integral del contrato de prestación de servicios No. **LPL-183 SIAPA-SP-10064267-2021**, celebrado entre el **SIAPA** y **GRUPO BAROCIO & MEDEL, S.A. DE C.V** a los 20 veinte días del mes de enero de 2021 dos mil veintiuno, mismo que consta de 19 páginas, respecto de la prestación del servicio de comedor para el año 2021.

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875 FAX:			20.01.2021
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247			
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

Alimentos requeridos en cumplimiento a la Clausula Quincuagésima
Sexta del Contrato Colectivo de Trabajo.

posición 2 tiene los siguientes servicios:

Fecha entrega
61,968 SER

SERVICIO DE COMEDOR 10064267 52.00 3,222,336.00

SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES UBICADAS
EN: AVENIDA DR. R MICHEL 461, COLONIA LAS CONCHAS, GUADALAJARA,
JALISCO.

POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA
FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA
AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA
PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA
CLAUSULA QUINCUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.
EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 30
DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE
PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA
ENTREGADO.

LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE
MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO
ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE
HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS
ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE

12

12

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DESAYUNO

LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

* CHILAQUILES

* FRIJOLES REFritos O COCIDOS

* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

* PAN DULCE

* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.

* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR

* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE

MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,

POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL

HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO,

12

12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA,FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: **GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV**
Domicilio: **HIPICO 252 JOCOTAN**
C.P. **45017, ZAPOPAN, JAL**
TELEFONO: **3336275875** FAX:
RFC: **GBA180710M41** No. PROVEEDOR: **105247**
AREA: **SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS**

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

TEPANYAKI VEGETARIANO.

OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO,
HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.

OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS,
ANTOJITOS MEXICANOS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE, ETC.

FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,
GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS, ETC.

EJEMPLO:

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de la Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)

POLLO EN SALSA ROJA

ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)

FRIJOLES

JUGO DE FRUTA NATURAL

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL

CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)

TORTILLAS (ACCESORIOS)

PAN DULCE

FLAN

12

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS,
TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE
PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES
ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO,
CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO
RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN:
ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE
SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE
TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL.

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER
DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL
DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO
SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA.

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE
FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO
DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A
OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA
Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS
NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

* FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS

* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de ua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			20.01.2021
TELEFONO: 3336275875	FAX:		
RFC: GBA180710M41	No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR			12
				* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.			
				ENTRADA:			
				ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.			
				SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.			
				PLATO FUERTE:			12
				GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.			
				GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.			
				GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.			
				GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.			
				GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.			
				GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.			
				OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.			
				GUARNICION:			

6 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: **GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV**

Domicilio: **HIPICO 252 JOCOTAN**

C.P. **45017, ZAPOPAN, JAL**

TELEFONO: **3336275875**

FAX:

RFC: **GBA180710M41**

No. PROVEEDOR: **105247**

AREA: **SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS**

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,
GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

PLATO DE FRUTAS

ENSALADA CESAR

MILANESA DE POLLO ASADA

ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)

FRIJOLES DE LA OLLA

AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)

BOLILLO (ACCESORIOS)

GELATINA LIGHT (POSTRE)

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
RFC:	GBA180710M41		
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		
	FAX: --		
	No. PROVEEDOR: 105247		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

NOTA:

"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA.

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE

12

12

8 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL
TELEFONO: 3336275875 FAX:
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN
EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA
Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

TIEMPOS EXTRAS

ENSALADAS:

ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS,
ENSALADA CESAR.

PLATO FUERTE:

LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE
RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.

FRUTA:

MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO.

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de ua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS. BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA. POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.			12
				EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)			12
				EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFresco 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)			
				NOTA:			

10 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAN EN CONTENEDORES
DESECHABLES.

"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES
MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN
PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE
CADUCIDAD.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE
SE DERRAMEN.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y
SERVILLETAS DESECHABLES.

PORCIONES

LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:

ENTRADA:

ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.

SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL.		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				PLATO FUERTE: GUISADOS: DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS. OTROS: QUESADILLAS: 4 PZAS. SÁNDWICH: 2 PZAS. HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS. HOT DOGS: 2 A 4 PZAS. BURRITOS: 2 A 4 PZAS. TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS. SINCRONIZADA: 1 PZA. HOT CAKES: 2 PZAS. HUEVO: 2 PZAS. GUARNICION: SOPAS SECAS: ¼ TAZA. OTRAS: ¼ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES. AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ¼ TAZA. BEBIDAS: CALIENTES: 150 ML			

12

12

12 / 61



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			
TELEFONO: 3336275875	FAX:		FECHA DE ELABORACION
RFC: GBA180710M41	No. PROVEEDOR: 105247		20.01.2021
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

FRIAS: 240 ML

POSTRES:

PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.

ACCESORIOS:

BOLILLO: 1 PZA.

TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.

TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.

MENÚS ESPECIALES:

*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN,
ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS
ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO,
COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A)
1,700 KCAL B)1,500 KCAL C)1,200 KCAL.

*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA
EL MENÚ.

* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.

*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS
DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ
ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.

ACONDICIONAMIENTO LIVE NATURA: SE INSTALARÁ EL SIGUIENTE EQUIPO
PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO: - UNA PLANCHA CALIENTE - ESTUFONES

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				NECESARIOS PARA PROCESAR ALIMENTOS - MESAS DE TRABAJO NECESARIAS PARA PROCESAR ALIMENTOS - DISPENSADOR DE AGUA FRESCA - REFRIGERADOR - CONGELADOR - PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS - MESAS Y SILLAS NECESARIAS PARA EL ÁREA DE COMENSALES (6 MESAS, 36 SILLAS) DEPENDEN EL FLUJO QUE SE TENGA DURANTE EL SERVICIO. SE AMBIENTARÁ LAS PAREDES DEL SALÓN DE COMENSALES CON IMAGENES DE LA EMPRESA. Alimentos requeridos en cumplimiento a la Clausula Quincuagésima Sexta del Contrato Colectivo de Trabajo.			12

a posición 3 tiene los siguientes servicios:

Fecha entrega							
1	28,824	SER	SERVICIO DE COMEDOR	10064267	52.00	1,498,848.00	
			SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE CENTRO OPERATIVO EL SAUZ UBICADO EN: CALLE ISLA BANKS 4090, FRACCIONAMIENTO EL SAUZ, GUADALAJARA, JALISCO, POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINCUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO. EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE				

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.

LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DESAYUNO

LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

- * CHILAQUILES
- * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS
- * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
- * PAN DULCE
- * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.
- * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR
- * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.			
				GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.			
				GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.			
				GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.			
				GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.			
				OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.			
				OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.			
				GUARNICION:			
				SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,			
				MACARRONES CON QUESO.			
				OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.			
				BEBIDAS:			
				CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE, ETC.			

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875 FAX:			20.01.2021
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247			
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.			
				POSTRES:			
				JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,			
				GELATINA, PANQUE.			
				ACCESORIOS:			
				TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS, ETC.			
				EJEMPLO:			
				CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)			
				POLLO EN SALSA ROJA			
				ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)			
				FRIJOLES			
				JUGO DE FRUTA NATURAL			
				AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL			
				CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)			
				TORTILLAS (ACCESORIOS)			
				PAN DULCE			
				FLAN			

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES
MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.
"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE
PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 451, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA

CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y

BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO. "LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE. "LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA "SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS. "DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER. "LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR. "LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.		12	12

Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

* FRIJOLES REFritos O COCIDOS

* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.

* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR.

* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

ENTRADA:

ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE
BERROS, ENSALADA CESAR, ETC.SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS,
SOPA DE PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE
MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,
POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
RFC:	GBA180710M41		
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		
FAX:			
No. PROVEEDOR:	105247		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.			
				GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.			
				GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO, ETC.			
				GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO			
				OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.			
				GUARNICION:			
				SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.			
				OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.			
				BEBIDAS:			
				FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.			
				POSTRES:			
				JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.			
				ACCESORIOS:			
				TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.			

Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL
TELEFONO:	3336275875
RFC:	GBA180710M41
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS
FAX:	No. PROVEEDOR: 105247

FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
FECHA DE ELABORACION	
20.01.2021	

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

EJEMPLO:
PLATO DE FRUTAS
ENSALADA CESAR
MILANESA DE POLLO ASADA
ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)
FRIJOLES DE LA OLLA
AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)
BOLILLO (ACCESORIOS)
GELATINA LIGHT (POSTRE)

NOTA:

"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.
"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL NO 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			20.01.2021
TELEFONO: 3336275875			
FAX:			
RFC: GBA180710M41			
No. PROVEEDOR: 105247			
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE. "LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA "SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER. "LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. TIEMPOS EXTRAS ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.			

121 12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

PLATO FUERTE:

LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.

FRUTA:

MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.

BEBIDAS:

DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.

POSTRES:

PAN DULCE, GALLETAS, DULCES O CHOCOLATE.

EJEMPLO 1:

1 MANZANA

ENSALADA VERDE (ENTRADA)

HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE)

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA

CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y

BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN)			12
				JUGÓ DE LATA (BEBIDA FRÍA)			
				PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)			
				EJEMPLO 2:			
				2 HAMBURGUESAS			
				1 REFresco			
				1 MANZANA (FRUTA)			
				1 GELATINA (POSTRE)			
				NOTA:			12
				"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES DESECHABLES.			
				"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.			
				"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.			
				"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.			
				"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.			
				"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.			
				"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.			

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL.		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y
SERVILLETAS DESECHABLES.

PORCIONES

LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:

ENTRADA:

ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.

SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.

PLATO FUERTE:

GUISADOS:

DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA
COCIDA, ASADA, CALDOS, ETC.

OTROS:

QUESADILLAS: 4 PZAS.

SÁNDWICH: 2 PZAS.

HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.

HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.

BURRITOS: 2 A 4 PZAS.

TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.

SINCRONIZADA: 1 PZA.

HOT CAKES: 2 PZAS.

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				HUEVO: 2 PZAS. GUARNICION: SOPAS SECAS: ½ TAZA. OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS, ETC. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.			
				BEBIDAS: CALIENTES: 150 ML FRIAS: 240 ML			
				POSTRES: PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.			
				ACCESORIOS: BOLILLO: 1 PZA. TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS. TORTILLAS: 2 A 4 PZAS. MENÚS ESPECIALES: *DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO,			

12

26 / 61



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

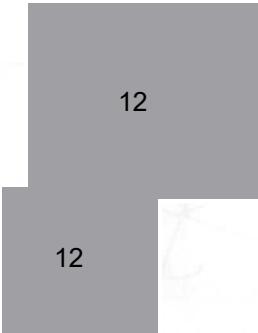
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B)1,500 KCAL C)1,200 KCAL. *SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ. * EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO. *ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.			
				LIVE NATURA DOTARÁ DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO.			
				SE AMBIENTARÁ LAS PAREDES DEL SALÓN DE COMENSALES CON IMAGENES DE LA EMPRESA.			
				Alimentos requeridos en cumplimiento a la Clausula Quincuagésima Sexta del Contrato Colectivo de Trabajo.			



posición 4 tiene los siguientes servicios:

Fecha entrega							
32,472	SER	SERVICIO DE COMEDOR	10064267	52.00	1,688,544.00		
		SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE FRAY PEDRO UBICADO EN: CALLE JOSÉ MARÍA VIGIL 2494 COL. ITALIA, ZAPOPAN, JALISCO, POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA					



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
A a Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

12

DR. R. MICHEL No 451, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO: 3336275875 FAX:		
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINCUGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO. EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.

LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

DESAYUNO

LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

- * CHILAQUILES
- * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS
- * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
- * PAN DULCE
- * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR, ETC.
- * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR

12

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV
 Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN
 C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL
 TELEFONO: 3336275875 FAX:
 RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247
 AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE
 MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,
 POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL
 HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO,
 TEPANYAKI VEGETARIANO.

OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO,
 HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.

OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS,
 ANTOJITOS MEXICANOS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,

12

12

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

12

 EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:
RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.

FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO, ETC.

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)

POLLO EN SALSA ROJA

ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)

FRIJOLES

JUGO DE FRUTA NATURAL

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL

CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)

TORTILLAS (ACCESORIOS)

PAN DULCE

FLAN

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875	FAX:		20.01.2021
RFC: GBA180710M41	No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

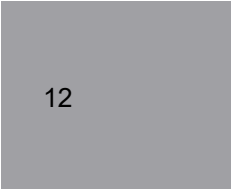
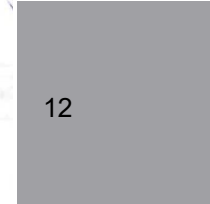
"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO





Sistema Intermunicipal de los Servicios de
7 a Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 451, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72. C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

12

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

* FRIJOLES REFritos O COCIDOS

* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.

* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR.

* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

ENTRADA:

ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR, ETC.

SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.

PLATO FUERTE:

12

32 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: **GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV**
Domicilio: **HIPICO 252 JOCOTAN**
C.P. **45017, ZAPOPAN, JAL.**
TELEFONO: **3336275875** FAX:
RFC: **GBA180710M41** No. PROVEEDOR: **105247**
AREA: **SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS**

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE
MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,
POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL
HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO, ETC.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO,
TEPANYAKI VEGETARIANO.

OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES,
ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,

12

12

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
REC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

PLATO DE FRUTAS

ENSALADA CESAR

MILANESA DE POLLO ASADA

ARROZ ROJO Y VERDURAS GUARNICIÓN)

FRIJOLES DE LA OLLA

AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)

BOLILLO (ACCESORIOS)

GELATINA LIGHT (POSTRE)

NOTA:

 "LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS,
TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE

PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES

ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO,

CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO

RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y

EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS.

PROVEEDOR
FECHA DE ENTREGA
CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P.: 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:
RFC: CBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE
SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN:
ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE
SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE
TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER
DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL
DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO
SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA.

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE
FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN
EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA
Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

TIEMPOS EXTRAS

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
7^a Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: CBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

ENSALADAS:

ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS,
ENSALADA CESAR.

PLATO FUERTE:

LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE
RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.

FRUTA:

MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.

BEBIDAS:

DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.

POSTRES:

PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.

12

36 / 61

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20-01-2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

EJEMPLO 1:

1 MANZANA
ENSALADA VERDE (ENTRADA)
HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE)
PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN)
JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA)
PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)

12

EJEMPLO 2:

2 HAMBURGUESAS
1 REFresco
1 MANZANA (FRUTA)
1 GELATINA (POSTRE)

12

NOTA:

"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES
DESECHABLES.

"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES
MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN
PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE
CADUCIDAD.



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 451, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. "DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES. PORCIONES: LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES: ENTRADA: ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS. SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA. PLATO FUERTE: GUISADOS: DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS, ETC. OTROS: QUESADILLAS: 4 PZAS. SÁNDWICH: 2 PZAS. HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS. HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.			

12

38 / 61

4500047194

ORDEN DE COMPRA

AGUERO

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

BURRITOS: 2 A 4 PZAS.
TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.
SINCRONIZADA: 1 PZA.
HOT CAKES: 2 PZAS.
HUEVO: 2 PZAS.
GUARNICION:
SOPAS SECAS: ½ TAZA.
OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES
AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.
FRIJOLE: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½
TAZA.

BEBIDAS:
CALIENTES: 150 ML
FRIAS: 240 ML

POSTRES:
PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.

ACCESORIOS:
BOLILLO: 1 PZA.
TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.
TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.
MENÚ ESPECIALES:

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO
RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL. *SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ. * EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO. *ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL. LIVE NATURA DOTARÁ DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO. VASOS, PLATOS, CUBIERTOS NECESARIOS. Alimentos requeridos en cumplimiento a la Clausula Quincuagésima Sexta del Contrato Colectivo de Trabajo.			

12

a posición 6 tiene los siguientes servicios:

Fecha entrega					
1	37,380	SER	SERVICIO DE COMEDOR	10064267	52.00
			SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DEL CENTRO OPERATIVO RIO NILO		1,943,760.00

40 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCTO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				<p>UBICADO EN: AVENIDA MERCEDES CELIS NO.930, COL. VILLAS DEL NILO EN GUADALAJARA, JALISCO.</p> <p>POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINGUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO. EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 30 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p>			

- DESAYUNO
- LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON
- * CHILAQUILES
 - * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS
 - * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA



Sistema Intermunicipal de los Servicios de Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO

RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA

CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y

BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

* PAN DULCE *

* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR, ETC.

* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR

* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE
MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,
POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL
HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO,
TEPANYAKI VEGETARIANO.OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO,
HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS,
ANTOJITOS MEXICANOS.

12

42 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,
MACARRONES CON QUESO, ETC.
OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

12

BEBIDAS:

CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE, ETC.
FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.
POSTRES:
JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,
GELATINA, PANQUE.

12

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)

POLLO EN SALSA ROJA

ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS(GUARNICIÓN)

FRIJOLES

JUGO DE FRUTA NATURAL

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL

CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 451, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

12

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

REC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

TORTILLAS (ACCESORIOS)

PAN DULCE

FLAN

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES
MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE
PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES
ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO,
CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO
RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN:
ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE
SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE
TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER
DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL
DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO
SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR	FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875 FAX:		20.01.2021
RFC: GBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				<p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR. * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS,</p>			

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL NO 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.

RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

SOPA DE PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE
MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS,
POLLO CON PÁPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL
HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO, ETC.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO,
TEPANYAKI VEGETARIANO.

OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES,
ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETTI,
MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA
MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

12

46 / 61

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN,
GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

PLATO DE FRUTAS
ENSALADA CESAR
MILANESA DE POLLO ASADA
ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)
FRIJOLES DE LA OLLA
AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)
BOLILLO (ACCESORIOS)
GELATINA LIGHT (POSTRE)

NOTA:

"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS,
TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.
"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE
PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES
ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO,
CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO

12

12

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				<p>RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEANCOCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p>			

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				TIEMPOS EXTRAS			12
				ENSALADAS:			
				ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS,			
				ENSALADA CESAR.			
				PLATO FUERTE:			
				LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE			
				RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.			12
				FRUTA:			
				MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.			
				GUARNICION:			
				SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI,			
				MACARRONES CON QUESO.			
				OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA			
				MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.			
				FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.			
				BEBIDAS:			
				DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.			



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 451, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

12

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA

CANTIDAD

UNI.

CODIGO

ARTICULO/SERVICIO

SP

PRECIO UNI.

IMPORTE TOTAL

POSTRES:

PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.

EJEMPLO 1:

1 MANZANA

ENSALADA VERDE (ENTRADA)

HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE)

PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN)

JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA)

PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)

EJEMPLO 2:

2 HAMBURGUESAS

1 REFresco

1 MANZANA (FRUTA)

1 GELATINA (POSTRE)

NOTA:

"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES
DESECHABLES.

"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES
MENTIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
				<p>"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADOS:</p> <p>DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS, ETC.</p> <p>OTROS:</p> <p>QUESADILLAS: 4 PZAS.</p>			

12

12

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO
RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

FECHA DE ELABORACION

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

20.01.2021

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

SÁNDWICH: 2 PZAS.

HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.

HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.

BURRITOS: 2 A 4 PZAS.

TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.

SINCRONIZADA: 1 PZA.

HOT CAKES: 2 PZAS.

HUEVO: 2 PZAS.

GUARNICION:

SOPAS. SECAS: ½ TAZA.

OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES

AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS,

ETC.

FRIJOLE: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½

TAZA.

BEBIDAS:

CALIENTES: 150 ML

FRIAS: 240 ML

POSTRES:

PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.

ACCESORIOS:

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

FECHA DE ENTREGA

31.12.2021

CONDICIONES DE PAGO

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

BOLILLO: 1 PZA.

TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.

TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.

MENÚS ESPECIALES:

*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN,
ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS
ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO,
COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A)
1,700 KCAL B)1,500 KCAL C)1,200 KCAL.

*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA
EL MENÚ.

* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.

*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS
DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ
ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.

LIVE NATURA DOTARÁ DE: REFRIGERADOR, CONGELADOR, PLANCHA CALIENTE,
ESTUFON PARA COCINAR, PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS.

No. Proveedor Gobierno del Estado: P33082

Requiere Anticipo: NO

Pedido por el concepto de arrendamiento: NO

12

12

DR. R. MICHEL NO 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO

RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA

CANTIDAD

UNI.

CODIGO

ARTICULO/SERVICIO

SP

PRECIO UNI.

IMPORTE TOTAL

Plazo y condiciones de pago:

- El pago se realizará a los 30 días naturales posteriores a la fecha de recepción en Oficialía de Partes de cada factura que ampare el suministro del producto ya entregado.
- Deberá presentar los siguientes documentos: Tres impresiones de la factura digital y número del pedido (orden de compra). Para tal efecto, el Proveedor al que se le adjudique el pedido o contrato presentará las facturas que amparen el bien o servicio recibidos por el personal del almacén del SIAPA. La factura deberá de incluir la leyenda: pago en una sola exhibición, método de pago y régimen de ley. Además debe enviar la factura digital en dos archivos: PDF y XML al correo facturaciondigital@siapa.gob.mx donde será validado por la Sección de Egresos y Control Presupuestal SIAPA.
- El horario de recepción de las facturas es de lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs.
- Los trámites de recepción de la factura se realizarán en OFICIALIA DE PARTES ubicada en Dr. R. Michel 461, Colonia las Conchas, Guadalajara, Jalisco.

Causales de Rescisión Contractual:

- Que el Proveedor no proporcione los bienes y/o servicios, en los

12

DR. R. MICHEL NO 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL.			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875	FAX:		20.01.2021
RFC: GBA180710M41	No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

- términos acordados y en el o los domicilios que se establezcan al respecto en el pedido y/o contrato.
- b) Que los bienes y/o servicios a proporcionar por parte del Proveedor no reúnan las características y especificaciones, ni la calidad que se indica y detalla en el pedido y/o contrato.
- c) Que el Proveedor varíe o modifique, en todo o en parte, las características y/o especificaciones de alguno de los bienes y/o servicios a ser proporcionados.
- d) Que el Proveedor no respete el precio que se llegue a pactar en el pedido y/o contrato, por los bienes y/o servicios a ser proporcionados.
- e) Que el Proveedor no permita que se realicen las visitas de verificación y/o supervisión de las instalaciones en donde se trabajan y/o procesan los bienes y/o servicios a ser proporcionados.
- f) Que el Proveedor no entregue la garantía de cumplimiento de contrato o por anticipo, cuando por ley sean exigibles tales garantías.
- g) En caso de cualquier incumplimiento por parte del Proveedor a las obligaciones que se estipulan en el pedido y/o contrato.
- h) En cualquier otro caso señalado por la Ley, que sea materia de rescisión contractual.

Previsiones para la Devolución y/o Reposición de Bienes y/o

12

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

FECHA DE ELABORACION

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

20.01.2021

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

Servicios:

En caso de no proporcionar los bienes o servicios de acuerdo a las características y especificaciones solicitadas, el organismo podrá realizar la devolución o solicitar la reposición.

Penas Convencionales:

El Proveedor se hará acreedor a una penalización del 10% del costo del bien o servicio contratados, en caso de proporcionarlos con especificaciones y/o características diferentes a las solicitadas por el Organismo, o en el caso de no cumplir con alguna de las obligaciones contraídas en el presente contrato; además, se podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por el Proveedor, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida.

Se aplicará al Proveedor una pena convencional, sobre el importe total de los "bienes o servicios" que no hayan sido entregados dentro del plazo o plazos establecidos en el pedido y/o contrato, conforme a la siguiente tabla:

DÍAS DE ATRASO (HÁBILES)	% DE LA PENA CONVENCIONAL
De 01 uno hasta 03 tres	8% ocho por ciento
De 04 cuatro hasta 06 seis	9% nueve por ciento



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

DR. R. MICHEL No 461, COL.LAS CONCHAS, TEL.:3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

PEDIDO
ORDEN DE COMPRA
4500047194

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875	FAX:		20.01.2021
RFC: GBA180710M41	No. PROVEEDOR: 105247		
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

De 07 siete hasta 10 diez 10% diez por ciento
De 11 once días de atraso en adelante. Se podrá rescindir el
contrato a criterio de la Convocante.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de
incumplimiento del Proveedor, tanto en la calidad de los bienes y o
servicios proporcionados, o bien por retraso en el suministro de
los mismos, se deberá atender al siguiente procedimiento:

- a) Se iniciará a partir de que al Proveedor le sea comunicado, por
escrito, por el Organismo, el o los incumplimientos, en su caso, en
que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en
que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5
cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha
en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y
aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- b) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede,
el Organismo contará con un plazo de 20 días hábiles para
determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que
hubiere hecho valer el "PROVEEDOR", y cuya determinación deberá ser
comunicada al Proveedor dentro de dicho plazo.
- c) Cuando se determine por el Organismo la procedencia de la pena
convencional, se otorgará al Proveedor un plazo de 5 cinco días
hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea
notificado, para que haga pago del importe de la o las penas





Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO

RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR

FECHA DE ENTREGA

CONDICIONES DE PAGO

31.12.2021

dentro de los 30 días sin DPP

FECHA DE ELABORACION

20.01.2021

NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV

Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN

C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL

TELEFONO: 3336275875

FAX:

RFC: GBA180710M41

No. PROVEEDOR: 105247

AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al Proveedor en mora para todos los efectos legales correspondientes.

Violación Derechos de Autor:

En caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del Proveedor.

Resolución de Controversias:

En caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el pedido y/o contrato, se agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega acuerdo alguno, se someterá a la jurisdicción de los tribunales o juzgados competentes para la ciudad de Guadalajara, Jalisco y en apego a la legislación aplicable en la zona metropolitana de Guadalajara, Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiese corresponderle en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como domicilio para recibir notificaciones en el Estado de Jalisco, el que se indica en el pedido y/o contrato.

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

P R O V E E D O R		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		FECHA DE ELABORACION
TELEFONO:	3336275875		20.01.2021
FAX:			
RFC:	GBA180710M41	No. PROVEEDOR:	105247
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

Así mismo, el Proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato cuando el importe de la orden de compra o pedido sea superior a los 5,500 salarios mínimos, en cualquiera de las siguientes formas:

- Cheque certificado, la cual se regresará una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada.

Cualquiera de las dos opciones, deberán ser por un importe del 10% del monto total de lo que se adjudique después del I.V.A.. La fianza deberá encontrarse vigente durante 12 meses posteriores a la fecha de firma del pedido o contrato y especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada y deberá ser otorgada a favor del SIAPA.

El SIAPA a través del área requirente, quien a su vez funge como área supervisora del pedido o contrato, tendrá la obligación de supervisar y vigilar su eficaz cumplimiento; de encontrar irregularidades, de inmediato lo hará del conocimiento de la Unidad Centralizada de Compras y del Órgano Interno de Control para que

12

12



Sistema Intermunicipal de los Servicios de
Agua Potable y Alcantarillado

PEDIDO

ORDEN DE COMPRA

4500047194

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO
RFC SIS-780421-IR3

12

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE:	GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV	31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio:	HIPICO 252 JOCOTAN		FECHA DE ELABORACION
C.P.	45017, ZAPOPAN, JAL		20.01.2021
TELEFONO:	3336275875		
FAX:			
RFC:	GBA180710M41		
No. PROVEEDOR:	105247		
AREA:	SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS		

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

cada área intervenga en el ámbito de su competencia.

Vigencia del pedido o contrato: 31 de diciembre del 2021.

Aspectos y Requisitos Adicionales: NINGUNO.

Sesión del Comité en que se autoriza el fallo: No. de Sesión
ordinaria número 16 con fecha del fallo el 09 de diciembre 2020.

Procedimiento de: Licitación Pública Local con Concurrencia del
Comité 59 para la contratación de "Servicio de comedor para el año
2021" SIAPA-SP-10064267-2020.

12

Entregar en:

filo

v. Patria y Río Nilo S/N

C.P. 99999, Tlaquepaque, JAL

IRVASE FACTURAR A NOMBRE DE S.I.A.P.A. (ORIGINAL Y 2 COPIAS)

OBSERVACIONES:

SUBTOTAL	8,353,488.00
IVA	1,336,558.08
T O T A L	9,690,046.08

60 / 61

4500047194

ORDEN DE COMPRA

PEDIDO

DR. R. MICHEL No 461, COL. LAS CONCHAS, TEL.: 3837-42-72, C.P. 44460, GUADALAJARA, JALISCO.
RFC SIS-780421-IR3

EL NUMERO DE LA ORDEN DEBE APARECER EN TODA
CORRESPONDENCIA, FACTURAS, DOCUMENTOS DE EMBARQUE Y
BULTOS

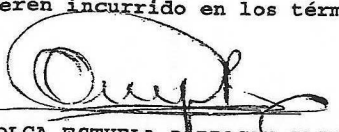
PROVEEDOR		FECHA DE ENTREGA	CONDICIONES DE PAGO
NOMBRE: GRUPO BAROCIO & MEDEL SA DE CV		31.12.2021	dentro de los 30 días sin DPP
Domicilio: HIPICO 252 JOCOTAN			
C.P. 45017, ZAPOPAN, JAL			FECHA DE ELABORACION
TELEFONO: 3336275875 FAX:			20.01.2021
RFC: CBA180710M41 No. PROVEEDOR: 105247			
AREA: SUBDIRECCIÓN RECURSOS HUMANOS			

PARTIDA	CANTIDAD	UNI.	CODIGO	ARTICULO/SERVICIO	SP	PRECIO UNI.	IMPORTE TOTAL
---------	----------	------	--------	-------------------	----	-------------	---------------

Importe Total en Letra: (NUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA MIL CUARENTA Y SEIS MXN 08 / 100.)

El proveedor será responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general, en los bienes y/o servicios, o cualquier otro incumplimiento en
hubieren incurrido en los términos del pedido o contrato.

ASINÓ:


OLGA ESTHELA BARRAGAN CASTILLO
Nombre y firma

12

EL PEDIDO SE HACE CONFORME AL PROCEDIMIENTO DE COMPRA Y DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, CON EL NUMERO DE CONTROL INTERNO SAP (2/2021).

RECIBI DE CONFORMIDAD

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA O PERSONA FÍSICA

12

13

**LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ**

59

PARA LA CONTRATACIÓN DE "SERVICIO DE COMEDOR PARA EL AÑO 2021"
SIAPA-SP-10064267-2020

Guadalajara Jalisco, a 27 de noviembre de 2020.

**Comité de Adquisiciones, Enajenaciones de Bienes Muebles e Inmuebles,
Arrendamiento de Bienes Muebles y Contrataciones de Servicios del SIAPA.
PRESENTE.**

(PROPUESTA TÉCNICA)			
Partida	Cantidad	Unidad	Especificaciones
1	15,588	SERVICIO	NO PARTICIPO
2	61,968	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES UBICADAS EN: AVENIDA DR. R MICHEL 461, COLONIA LAS CONCHAS, GUADALAJARA, JALISCO. POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINCUGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚ DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE: GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS. GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p>

12

12



			<p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETTI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p>
--	--	--	---

12

12

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

- * FRIJOLES REFritos O COCIDOS
- * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
- * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.
- * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR
- * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

ENTRADA:

ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CÉSAR.
SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.

GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.

GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.

GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.

GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.

GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.

OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

FRÍAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

POSTRES:

ERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.

		<p>ACCESORIOS: TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO: PLATO DE FRUTAS ENSALADA CESAR MILANESA DE POLLO ASADA ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN) FRIJOLES DE LA OLLA AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA) BOLILLO (ACCESORIOS) GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA: "LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR. "SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADE. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER. "LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE. "LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA "SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER. "LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE: LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA: MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p>
--	--	--

12

12

OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.
FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.

BEBIDAS:
DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.

POSTRES:
PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.

EJEMPLO 1:
1 MANZANA
ENSALADA VERDE (ENTRADA)
HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE)
PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN)
JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA)
PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)

EJEMPLO 2:
2 HAMBURGUESAS
1 REFRESCO
1 MANZANA (FRUTA)
1 GELATINA (POSTRE)

NOTA:

"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAN EN CONTENEDORES DESECHABLES.

"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.

PORCIONES

LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:

ENTRADA:

ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.

SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.

PLATO FUERTE:

GUISADOS:
DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.

OTROS:

QUESADILLAS: 4 PZAS.

SÁNDWICH: 2 PZAS.

HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.

HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.

BURRITOS: 2 A 4 PZAS.

TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.

SINCRONIZADA: 1 PZA.

HOT CAKES: 2 PZAS.

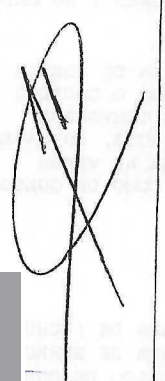
HUEVO: 2 PZAS.

Harper

			<p>GUARNICION: SOPAS SECAS: ½ TAZA. OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLAS: COCIDAS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS: CALIENTES: 150 ML FRÍAS: 240 ML</p> <p>POSTRES: PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS: BOLILLO: 1 PZA. TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS. TORTILLAS: 2 A 4 PZAS. MENÚS ESPECIALES: *DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARÁ 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL. *SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ. * EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO. *ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO LIVE NATURA: *SE INSTALARÁ EL SIGUIENTE EQUIPO PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO: - UNA PLANCHA CALIENTE - ESTUFONES NECESARIOS PARA PROCESAR ALIMENTOS - MESAS DE TRABAJO NECESARIAS PARA PROCESAR ALIMENTOS - DISPENSADOR DE AGUA FRESCA - REFRIGERADOR - CONGELADOR - PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS - MESAS Y SILLAS NECESARIAS PARA EL ÁREA DE COMENSALES (6 MESAS, 36 SILLAS) DEPENDE EL FLUJO QUE SE TENGA DURANTE EL SERVICIO</p> <p>SE AMBIENTARÁ LAS PAREDES DEL SALÓN DE COMENSALES CON IMÁGENES DE LA EMPRESA.</p>
3	28,824	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE CENTRO OPERATIVO EL SAUZ UBICADO EN: CALLE ISLA BANKS 4090, FRACCIONAMIENTO EL SAUZ, GUADALAJARA, JALISCO, POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLÁUSULA QUINGUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA</p>

12

12

			<p>FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE: GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS. GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA. GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA. GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO. GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO. GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO. OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO. OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS. GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMON Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. BEBIDAS: CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE, ETC. FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO. POSTRES: JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE. ACCESORIOS: TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS. EJEMPLO: CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA) POLLO EN SALSA ROJA</p>
--	--	---	---

12

12

MARCA

			<p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p>
--	--	--	---

12

12

		<p> GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS. GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA. GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA. GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO. GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO. GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO. OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS. </p> <p> GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. </p> <p> BEBIDAS: FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO. </p> <p> POSTRES: JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE. </p> <p> ACCESORIOS: TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS. </p> <p> EJEMPLO: PLATO DE FRUTAS ENSALADA CESAR MILANESA DE POLLO ASADA ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN) FRIJOLES DE LA OLLA AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA) BOLILLO (ACCESORIOS) GELATINA LIGHT (POSTRE) </p> <p> NOTA: "LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR. "SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER. "LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. </p>
--	--	--

12

12

MARCA

			<p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE: LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA: MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOLocate.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.</p>
--	--	--	--

12

12

10/2/20

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.
"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.
"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.

PORCIONES

LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:

ENTRADA:

ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.

SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.

PLATO FUERTE:

GUISADOS:

DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.

OTROS:

QUESADILLAS: 4 PZAS.

SÁNDWICH: 2 PZAS.

HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.

HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.

BURRITOS: 2 A 4 PZAS.

TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.

SINCRONIZADA: 1 PZA.

HOT CAKES: 2 PZAS.

HUEVO: 2 PZAS.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: ½ TAZA.

OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

FRIJOLE: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.

BEBIDAS:

CALIENTES: 150 ML

FRÍAS: 240 ML

POSTRES:

PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.

ACCESORIOS:

BOLILLO: 1 PZA.

TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.

TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.

MENÚS ESPECIALES:

*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.

*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.

* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.

*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.

LIVE NATURA DOTARA DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO.

12

12

4492-9

			<p>PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS.</p> <p>SE AMBIENTARA LAS PAREDES CON IMÁGENES DE LA EMPRESA.</p>
4	32,472	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE FRAY PEDRO UBICADO EN: CALLE JOSÉ MARÍA VIGIL 2494 COL. ITALIA, ZAPOCAN, JALISCO,</p> <p>POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINCUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p>

12

12

Madero

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.
OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

BEBIDAS:

CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.
FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.

POSTRES:

JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.

ACCESORIOS:

TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.

EJEMPLO:

CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)

POLLO EN SALSA ROJA

ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)

FRIJOLE

JUGO DE FRUTA NATURAL

AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL

CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)

TORTILLAS (ACCESORIOS)

PAN DULCE

FLAN

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR, QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLE Y SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

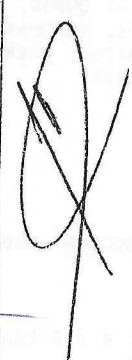


		<p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none">* FRIJOLES REFritos O COCIDOS* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CÉSAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>PLATO DE FRUTAS</p> <p>ENSALADA CÉSAR</p> <p>MILANESA DE POLLO ASADA</p> <p>ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)</p> <p>BOLILLO (ACCESORIOS)</p> <p>GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA:</p> <p>"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL</p>
--	--	--

12

12

Maria

	12		<p>PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE: LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA: MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO</p>
--	----	---	--

12

12

14/2/9

			<p>1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA:</p> <p>"ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES DESECHABLES.</p> <p>"EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADOS:</p> <p>DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.</p> <p>OTROS:</p> <p>QUESADILLAS: 4 PZAS.</p> <p>SÁNDWICH: 2 PZAS.</p> <p>HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.</p> <p>HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>BURRITOS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.</p> <p>SINCRONIZADA: 1 PZA.</p> <p>HOT CAKES: 2 PZAS.</p> <p>HUEVO: 2 PZAS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p> <p>OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: 150 ML</p> <p>FRIAS: 240 ML</p> <p>POSTRES:</p> <p>PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>BOLILLO: 1 PZA.</p> <p>TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.</p> <p>TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>MENÚS ESPECIALES:</p> <p>*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ</p>
--	--	--	---

12

12

			<p>ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.</p> <p>*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.</p> <p>* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.</p> <p>*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>LIVE NATURA DOTARA DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO.</p> <p>VASOS, PLATOS, CUBIERTOS NECESARIOS.</p>
5	12,804	SERVICIO	NO PARTICIPO
6	37,380	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DEL CENTRO OPERATIVO RIO NILO UBICADO EN: AVENIDA MERCEDES CELIS NO.930, COL. VILLAS DEL NILO EN GUADALAJARA, JALISCO.</p> <p>POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINGUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p>

12

12

11/02/2021



			<p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p>
--	--	--	---

12

12

12/03/2024

			<p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p>
--	--	--	---

12

12

Madera

EJEMPLO:

PLATO DE FRUTAS
ENSALADA CESAR
MILANESA DE POLLO ASADA
ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)
FRIJOLES DE LA OLLA
AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)
BOLILLO (ACCESORIOS)
GELATINA LIGHT (POSTRE)

NOTA:

"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

TIEMPOS EXTRAS

ENSALADAS:

ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.

PLATO FUERTE:

LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.

FRUTA:

MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.

GUARNICIÓN:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.

12

12

Ud. a.

			<p>FRIJOLE: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAN EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. "DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA: ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE: GUISADOS: DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.</p> <p>OTROS: QUESADILLAS: 4 PZAS. SÁNDWICH: 2 PZAS. HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS. HOT DOGS: 2 A 4 PZAS. BURRITOS: 2 A 4 PZAS. TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS. SINCRONIZADA: 1 PZA. HOT CAKES: 2 PZAS. HUEVO: 2 PZAS. GUARNICIÓN: SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p>
--	--	--	--

12

12

			<p>OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS: CALIENTES: 150 ML FRIAS: 240 ML</p> <p>POSTRES: PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS: BOLILLO: 1 PZA. TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS. TORTILLAS: 2 A 4 PZAS. MENÚS ESPECIALES: *DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL. *SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ. * EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO. *ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>LIVE NATURA DOTARA DE: -REFRIGERADOR -CONGELADOR -PLANCHA CALIENTE -ESTUFON PARA COCINAR -PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS</p>
7	13,392	SERVICIO	NO PARTICIPO
8	11,532	SERVICIO	NO PARTICIPO

12

NOTA: Se deberá realizar el desglose a detalle del anexo técnico (Especificaciones) cumpliendo con lo requerido en el mismo.

NOTA: LIVE NATURA SE COMROMETE A REALIZAR UNA LIMPIEZA PROFUNDA EN CADA UNO DE LAS UNIDADES DE NEGOCIO EN LAS QUE ESTAMOS PARTICIPANDO.

En caso de ser adjudicado proporcionaré los bienes o servicios en los términos y condiciones del presente anexo, la orden de compra y/o contrato, la convocatoria y las modificaciones que se deriven de las aclaraciones del presente procedimiento.

Seré responsable por los defectos, vicios ocultos o falta de calidad en general de los bienes o servicios y por cualquier otro incumplimiento en que puedan incurrir en los términos de la orden de compra y/o contrato.

12

13

Nombre y firma del Licitante o Representante Legal del mismo.

12

12

SALVADOR GIOVANI BAROCIO SIDA



Handwritten signature or initials.



LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ

59

PARA LA CONTRATACIÓN DE "SERVICIO DE COMEDOR PARA EL AÑO 2021"
SIAPA-SP-10064267-2020

Guadalajara Jalisco, a 27 de noviembre del 2020.

Comité de Adquisiciones, Enajenaciones de Bienes Muebles e Inmuebles,
Arrendamiento de Bienes Muebles y Contrataciones de Servicios del SIAPA.
PRESENTE.

PROPUESTA ECONÓMICA

Partida	Cantidad	Unidad	Concepto	Precio Unitario en Moneda Nacional	Importe Total en Moneda Nacional
1	15,588	SERVICIO	NO PARTICIPO	N/A	N/A
2	61,968	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES UBICADAS EN: AVENIDA DR. R MICHEL 461, COLONIA LAS CONCHAS, GUADALAJARA, JALISCO.</p> <p>POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLÁUSULA QUINCUGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p>	\$52.00	\$3'222,336.00

12

12

Madero



		<p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none">* CHILAQUILES* FRIJOLES REFritos O COCIDOS* FRUTA FRESCA DE TEMPORADA* PAN DULCE* ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.* VERDURAS COCIDAS AL VAPOR* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, FIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p>	
--	--	--	--

12

12

JUGO DE FRUTA NATURAL
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL
CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)
TORTILLAS (ACCESORIOS)
PAN DULCE
FLAN

NOTA:

"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS
LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS,
TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO
ANTERIOR.

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO
FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE
PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON:
MILANESA ASADA, BISTEC DE RES
ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS,
SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO,
CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO
EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO
RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO
FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON
LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN:
ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE,
COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE
SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN
CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE
TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO
EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS
ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.
"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER
FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA,
BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN
SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER
UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR
EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN
TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO
SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA
"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS
DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES
YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS
Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO
DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS
VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A
OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE
SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y
SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA
CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN
DE SER DE FRUTAS O VERDURAS
NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS
DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS
CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR
SIEMPRE CON

- * FRIJOLES REFRITOS O COCIDOS
- * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
- * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA,
BERROS, CÉSAR.
- * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR

12

12

44229

		<p>* SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.</p> <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO, .</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>PLATO DE FRUTAS</p> <p>ENSALADA CESAR</p> <p>MILANESA DE POLLO ASADA</p> <p>ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)</p> <p>BOLILLO (ACCESORIOS)</p> <p>GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA:</p> <p>"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p>		
--	--	--	--	--

12

12

"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

TIEMPOS EXTRAS

ENSALADAS:

ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.

PLATO FUERTE:

LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.

FRUTA:

MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.

GUARNICION:

SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.

12

12



		<p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. "DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA: ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE: GUISADOS:</p>		
--	--	---	--	--

12

12

		<p>DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.</p> <p>OTROS:</p> <p>QUESADILLAS: 4 PZAS.</p> <p>SÁNDWICH: 2 PZAS.</p> <p>HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.</p> <p>HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>BURRITOS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.</p> <p>SINCRONIZADA: 1 PZA.</p> <p>HOT CAKES: 2 PZAS.</p> <p>HUEVO: 2 PZAS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p> <p>OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: 150 ML</p> <p>FRIAS: 240 ML</p> <p>POSTRES:</p> <p>PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>BOLILLO: 1 PZA.</p> <p>TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.</p> <p>TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>MENÚS ESPECIALES:</p> <p>*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.</p> <p>*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.</p> <p>* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.</p> <p>*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>ACONDICIONAMIENTO LIVE NATURA:</p> <p>*SE INSTALARÁ EL SIGUIENTE EQUIPO PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNA PLANCHA CALIENTE - ESTUFONES NECESARIOS PARA PROCESAR ALIMENTOS - MESAS DE TRABAJO NECESARIAS PARA PROCESAR ALIMENTOS - DISPENSADOR DE AGUA FRESCA - REFRIGERADOR 		
--	--	--	--	--

12

12

[Handwritten signature]

MARCA

			<p>- CONGELADOR</p> <p>- PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS</p> <p>- MESAS Y SILLAS NECESARIAS PARA EL ÁREA DE COMENSALES (6 MESAS, 36 SILLAS) DEPENDE EL FLUJO QUE SE TENGA DURANTE EL SERVICIO</p> <p>SE AMBIENTARÁ LAS PAREDES DEL SALÓN DE COMENSALES CON IMÁGENES DE LA EMPRESA.</p>		
3	28,824	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE CENTRO OPERATIVO EL SAUZ UBICADO EN: CALLE ISLA BANKS 4090, FRACCIONAMIENTO EL SAUZ, GUADALAJARA, JALISCO, POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINGUAGESIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p>	\$52.00	\$1'498,848.00

12

12

Handwritten signature



		<p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE, ETC.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS</p> <p>COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS,</p>	
--	--	--	--

12

12

Uopa

SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.

"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.

"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.

"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.

"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.

"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA

"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.

"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.

"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.

"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.

"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.

COMIDA:

LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON

- * FRIJOLES REFritos ó COCIDOS
- * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA
- * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR.
- * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR
- * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA.

ENTRADA:

ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CÉSAR.

SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.

PLATO FUERTE:

GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE

12

12



		<p>MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>PLATO DE FRUTAS</p> <p>ENSALADA CESAR</p> <p>MILANESA DE POLLO ASADA</p> <p>ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)</p> <p>BOLILLO (ACCESORIOS)</p> <p>GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA:</p> <p>"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL</p>	
--	--	--	--

12

12

Madera

			<p>COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR, QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE: LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA: MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICIÓN: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETTI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA</p>	
--	--	--	---	--

12

12

			<p>ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) FLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFresco 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAN EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. "DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA: ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE: GUISADOS: DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS. OTROS: QUESADILLAS: 4 PZAS. SÁNDWICH: 2 PZAS. HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS. HOT DOGS: 2 A 4 PZAS. BURRITOS: 2 A 4 PZAS. TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS. SINCRONIZADA: 1 PZA. HOT CAKES: 2 PZAS. HUEVO: 2 PZAS. GUARNICION: SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p>		
--	--	--	---	--	--

12

12

			<p>OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: 150 ML</p> <p>FRIAS: 240 ML</p> <p>POSTRES:</p> <p>PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>BOLILLO: 1 PZA.</p> <p>TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.</p> <p>TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>MENÚS ESPECIALES:</p> <p>*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.</p> <p>*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.</p> <p>* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.</p> <p>*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>LIVE NATURA DOTARA DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO.</p> <p>PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS.</p> <p>SE AMBIENTARA LAS PAREDES CON IMÁGENES DE LA EMPRESA.</p>		
4	32,472	SERVICIO	<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DE FRAY PEDRO UBICADO EN: CALLE JOSÉ MARÍA VIGIL 2494 COL. ITALIA, ZAPOPAN, JALISCO, POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINCUGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE</p>	\$52.00	\$1'688,544.00

12

12

Maria

			<p>PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p>	
--	--	--	---	--

12

12

clapas



			<p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS</p> <p>COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR: QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS</p>		
--	--	--	---	--	--

12

12

WGR-a

			<p>VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p>		
--	--	--	--	--	--

12

12

YLP

			<p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS: TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO: PLATO DE FRUTAS ENSALADA CESAR MILANESA DE POLLO ASADA ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN) FRIJOLE DE LA OLLA AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA) BOLILLO (ACCESORIOS) GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA: "LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR. "SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER. "LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE. "LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA "SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLE YA SEAN COCIDOS Y FRITOS. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER. "LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p>		
--	--	--	--	--	--

12

12

		<p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE: LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA: MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICION: SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO. OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS. FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS: DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p> <p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAN EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BOLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD.</p>	
--	--	---	--

12

12



		<p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>"DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADOS:</p> <p>DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA COCIDA, ASADA, CALDOS.</p> <p>OTROS:</p> <p>QUESADILLAS: 4 PZAS.</p> <p>SÁNDWICH: 2 PZAS.</p> <p>HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS.</p> <p>HOT DOGS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>BURRITOS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS.</p> <p>SINCRONIZADA: 1 PZA.</p> <p>HOT CAKES: 2 PZAS.</p> <p>HUEVO: 2 PZAS.</p> <p>GUARNICIÓN:</p> <p>SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p> <p>OTRAS: ½ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: 150 ML</p> <p>FRÍAS: 240 ML</p> <p>POSTRES:</p> <p>PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEPENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>BOLILLO: 1 PZA.</p> <p>TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.</p> <p>TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>MENÚS ESPECIALES:</p> <p>*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.</p>		
--	--	--	--	--

12

12

Madera

			<p>*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.</p> <p>* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.</p> <p>*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>LIVE NATURA DOTARA DE REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA UN EFICIENTE SERVICIO.</p> <p>VASOS, PLATOS, CUBIERTOS NECESARIOS.</p>		
5	12,804	SERVICIO	NO PARTICIPO	N/A	N/A
			<p>SERVICIO DE COMEDOR PARA EL PERSONAL DEL CENTRO OPERATIVO RIO NILO UBICADO EN: AVENIDA MERCEDES CELIS NO.930,COL. VILLAS DEL NILO EN GUADALAJARA, JALISCO.</p> <p>POR EL PERIODO QUE INICIA A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE HÁBIL A LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2021 O HASTA AGOTAR EL NÚMERO TOTAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, LO QUE OCURRA PRIMERO, CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA CLAUSULA QUINGUAGÉSIMA SEXTA DEL CONTRATO COLECTIVO DE TRABAJO.</p> <p>EL PAGO DE LOS SERVICIOS SE REALIZARÁ DENTRO DE LOS PRIMEROS 8 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FECHA DE RECEPCIÓN EN OFICIALÍA DE PARTES DE CADA FACTURA QUE AMPARE EL SUMINISTRO DEL SERVICIO YA ENTREGADO.</p> <p>LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS DEBEN SER PROCESADOS CON PRODUCTOS DE MARCAS RECONOCIDAS Y MATERIAS PRIMAS DE PRIMERA, PRESENTACIÓN Y CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE HIGIENE Y SANIDAD, COMO LO ESTABLECE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASÍ MISMO, DEBE CONTAR CON LA SUPERVISIÓN PERMANENTE DE UN NUTRIÓLOGO QUE REALICE MENÚS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>DESAYUNO</p> <p>LOS DESAYUNOS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * CHILAQUILES * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * PAN DULCE * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. 	\$52.00	\$1'943,760.00
6	37,380	SERVICIO			

12

12

Handwritten signature

			<p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OPCIONES A LA PLANCHA: CARNE ASADA, MILANESA, POLLO ASADO, HAMBURGUESAS, HOT DOGS Y HUEVOS AL GUSTO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, BIONICOS, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: CAFÉ, TÉ, AVENA, CHOCOLATE, ATOLE.</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA (ENTRADA)</p> <p>POLLO EN SALSA ROJA</p> <p>ARROZ BLANCO Y VERDURAS COCIDAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL</p> <p>CAFÉ (BEBIDA CALIENTE)</p> <p>TORTILLAS (ACCESORIOS)</p> <p>PAN DULCE</p> <p>FLAN</p> <p>NOTA:</p> <p>"EL DESAYUNO DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS,</p>	
--	--	--	---	--

12

12

UOPca

			<p>TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES, ETC. PUDIENDO EL COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER DOS BEBIDAS FRÍAS Y UNA CALIENTE, LA CALIENTE NO DEBERÁ DE REPETIRSE MÁS DE DOS VECES POR SEMANA Y SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON POCA GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS JUGOS Y AGUAS FRESCAS DEBERÁN DE SER DE FRUTAS O VERDURAS NATURALES.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>COMIDA:</p> <p>LAS COMIDAS DEBERÁN DE CONTAR SIEMPRE CON</p> <ul style="list-style-type: none"> * FRIJOLES REFritos O COCIDOS * FRUTA FRESCA DE TEMPORADA * ENSALADA DE LECHUGA, PRIMAVERA, BERROS, CÉSAR. * VERDURAS COCIDAS AL VAPOR * SOPAS CALDOSAS COMO DE QUESO, POBLANA, CARACOL, PAPA. <p>ENTRADA:</p> <p>ENSALADAS: ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p>		
--	--	--	--	--	--

12

12

MARCA

			<p>SOPAS CALDOSAS: CALDO DE QUESO, SOPA POBLANA, SOPA CARACOL, CREMAS, SOPA DE PAPA.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>GUISADO DE RES: BISTEC CON VERDURAS, COSTILLITAS EN SALSA DE MOSTAZA, RES A LA ORIENTAL, RES Y CALABACITAS.</p> <p>GUISADOS DE POLLO: PASTEL DE POLLO, PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, POLLO CON PAPAS, POLLO EN SALSA ROJA.</p> <p>GUISADOS DE CERDO: CERDO CON NOPALES, COCHINITA, TINGA, PIERNA AL HORNO, CHULETAS DE CERDO EN SALSA.</p> <p>GUISADOS DE PESCADO: CEVICHE, TACOS DE PESCADO, FILETE EMPANIZADO.</p> <p>GUISADOS CON SOYA: CEVICHE, ALBÓNDIGAS, PAPAS CON CHORIZO.</p> <p>GUISADOS CON VERDURAS: RAJAS, CHILES RELLENOS, PAPAS CON CHORIZO, TEPANYAKI VEGETARIANO.</p> <p>OTROS: HOT CAKES, HUEVO AL GUSTO, CREPAS DULCES, MOLLETES, ENFRIJOLADAS, CHILAQUILES, BIONICO, ANTOJITOS MEXICANOS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>FRIAS: AGUA DE FRUTA NATURAL, JUGO NATURAL, LECHE, REFRESCO.</p> <p>POSTRES:</p> <p>JERICALLA, PAY DE QUESO, POLVORONES, CAPIROTADA, PASTEL, FLAN, GELATINA, PANQUE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>TORTILLA, TOSTADA, BOLILLO, GALLETAS SALADAS.</p> <p>EJEMPLO:</p> <p>PLATO DE FRUTAS</p> <p>ENSALADA CESAR</p> <p>MILANESA DE POLLO ASADA</p> <p>ARROZ ROJO Y VERDURAS (GUARNICIÓN)</p> <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>AGUA DE JAMAICA (BEBIDA FRÍA)</p> <p>BOLILLO (ACCESORIOS)</p> <p>GELATINA LIGHT (POSTRE)</p> <p>NOTA:</p> <p>"LA COMIDA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRA EL EJEMPLO ANTERIOR.</p> <p>"SE DEBERÁ PROPORCIONAR EL PLATO FUERTE Y ADEMÁS OPCIONES DE PREPARACIÓN RÁPIDA COMO LO SON: MILANESA ASADA, BISTEC DE RES ASADO, SÁNDWICH, QUESADILLAS, SINCRONIZADAS, HUEVOS AL GUSTO, CHILAQUILES, LONCHES. PUDIENDO EL</p>		
--	--	--	--	--	--

12

12

UcBga

		<p>COMENSAL PEDIR UN PLATILLO RÁPIDO EN CASO DE QUE EL PLATO FUERTE NO SEA DE SU AGRADO.</p> <p>"LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA, Y EN CASO DE QUE QUEDEN ALIMENTOS DEL DESAYUNO, SE PODRÁN OFRECER AL COMENSAL SIEMPRE Y CUANDO SEAN DEL DÍA, Y TOMANDO EN CUENTA QUE SERÁN EXTRAS DEL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MENÚS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS 5 LEYES DE LA ALIMENTACIÓN: ADECUADA, VARIADA, SUFICIENTE, COMPLETA E INOCUA. ES DECIR; QUE SEAN ALIMENTOS SALUDABLES EN CANTIDADES IDEALES, POR LO QUE SE TENDRÁ QUE TENER ESPECIAL CUIDADO EN LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN.</p> <p>"LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>"LOS CEREALES COMO TORTILLA, BOLILLO, PAN, Y TOSTADAS DEBERÁN SER DEL DÍA, Y EN CASO DE NO SER UTILIZADOS NO SE PODRÁN REUTILIZAR EL DÍA SIGUIENTE.</p> <p>"LOS GUISADOS DE CARNE DEBERÁN TENER VARIEDAD Y LOS DE CERDO SOLO SERÁN PERMITIDOS 1 VEZ POR SEMANA</p> <p>"SIEMPRE SE DEBERÁ OFRECER 2 TIPOS DE GUARNICIÓN, ADEMÁS DE FRIJOLES YA SEAN COCIDOS Y FRITOS.</p> <p>"DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA DE FRUTAS NATURALES VARIÁNDOLAS SEGÚN EL MENÚ A OFRECER.</p> <p>"LOS MÉTODOS DE COCCIÓN DEBERÁN DE SER LOS IDEALES, CON Poca GRASA Y SAL, PERO SIEMPRE CUIDANDO LA CALIDAD EN EL SABOR.</p> <p>"LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS.</p> <p>TIEMPOS EXTRAS</p> <p>ENSALADAS:</p> <p>ENSALADA DE LECHUGA, ENSALADA PRIMAVERA, ENSALADA DE BERROS, ENSALADA CESAR.</p> <p>PLATO FUERTE:</p> <p>LONCHES, BURRITAS, SINCRONIZADAS, HOT DOGS, HAMBURGUESAS, CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, ATÚN.</p> <p>FRUTA:</p> <p>MANZANA, MELÓN, SANDÍA, PAPAYA.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: CODITOS, PASTA DE JAMÓN Y VERDURAS, ARROZ, ESPAGUETI, MACARRONES CON QUESO.</p> <p>OTRAS: GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>DEBEN DE ESTAR FRÍAS Y EN LATA.</p>		
--	--	--	--	--

12

12

HGR

			<p>POSTRES: PAN DULCE, GALLETAS, DULCE O CHOCOLATE.</p> <p>EJEMPLO 1: 1 MANZANA ENSALADA VERDE (ENTRADA) HAMBURGUESA DE RES CON QUESO (PLATO FUERTE) PAPAS A LA FRANCESA (GUARNICIÓN) JUGO DE LATA (BEBIDA FRÍA) PLÁTANO CON CREMA (POSTRE)</p> <p>EJEMPLO 2: 2 HAMBURGUESAS 1 REFRESCO 1 MANZANA (FRUTA) 1 GELATINA (POSTRE)</p> <p>NOTA: "ALIMENTOS SECOS, QUE SE PUEDAN TRANSPORTAR EN CONTENEDORES DESECHABLES. "EL TIEMPO EXTRA DEBERÁ INCLUIR TODOS LOS APARTADOS ANTES MENCIONADOS, TAL COMO LO DEMUESTRAN LOS EJEMPLOS ANTERIORES. "LOS ALIMENTOS SERÁN PREPARADOS ANTES DE CADA TIEMPO DE COMIDA. "LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN SER FRESCAS Y DEL DÍA, ADEMÁS DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS IDEALES PARA EL CONSUMO HUMANO. "LOS BOLLOS, MEDIAS NOCHES, BÓLILLO, ETC. DEBERÁN DE ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y DEBERÁN DE CONTENER FECHA DE CADUCIDAD. "DEBERÁN OFRECER BEBIDA FRÍA, EN ENVASES CERRADOS PARA EVITAR QUE SE DERRAMEN. "LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y NO CADUCOS. "DEBERÁN ESTAR LISTOS PARA SU TRANSPORTE EN CONTENEDOR, CUBIERTOS Y SERVILLETAS DESECHABLES.</p> <p>PORCIONES LOS ALIMENTOS DEBERÁN AL MENOS TENER LAS SIGUIENTES PORCIONES:</p> <p>ENTRADA: ENSALADAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A 2 TAZAS.</p> <p>SOPAS CALDOSAS: PLATO INDIVIDUAL EQUIVALENTE A UNA TAZA.</p> <p>PLATO FUERTE: GUISADOS: DEBE DE CONTENER 120 GRS. DE CARNE EN CUALQUIER PREPARACIÓN, YA SEA CÓCIDA, ASADA, CALDOS.</p> <p>OTROS: QUESADILLAS: 4 PZAS. SANDWICH: 2 PZAS. HAMBURGUESA: 1 A 2 PZAS. HOT DOGS: 2 A 4 PZAS. BURRITOS: 2 A 4 PZAS.</p>		
--	--	--	--	--	--

12

12

HABA



			<p>TACOS: 3 A 4 SI SON DE TORTILLA GRANDE, DE 4 A 5 SI SON CHICOS. SINCROINIZADA: 1 PZA.</p> <p>HOT CAKES: 2 PZAS.</p> <p>HUEVO: 2 PZAS.</p> <p>GUARNICION:</p> <p>SOPAS SECAS: ½ TAZA.</p> <p>OTRAS: ¼ TAZA PUDIENDO SER DE GUACAMOLE, PAPA RELLENA, CHAMPIÑONES AL QUESO, NOPALES A LA MEXICANA, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COCIDAS.</p> <p>FRIJOLES: COCIDOS, FRITOS, PUERCOS, ETC. LA RACIÓN DEBERÁ SER ½ TAZA.</p> <p>BEBIDAS:</p> <p>CALIENTES: 150 ML</p> <p>FRIAS: 240 ML</p> <p>POSTRES:</p> <p>PORCIÓN INDIVIDUAL PEQUEÑA, DEFENDERÁ DEL POSTRE.</p> <p>ACCESORIOS:</p> <p>BOLILLO: 1 PZA.</p> <p>TOSTADAS DESHIDRATAS: 4 A 8 PZAS.</p> <p>TORTILLAS: 2 A 4 PZAS.</p> <p>MENÚS ESPECIALES:</p> <p>*DEBIDO AL ALTO PORCENTAJE DE OBESIDAD, DIABETES, HIPERTENSIÓN, ETC. SE TENDRÁ QUE REALIZAR UN MENÚ ESPECIAL CON CALORÍAS ESPECÍFICAS. EL SIAPA PROPORCIONARA 31 MENÚS CÍCLICOS (DESAYUNO, COMIDA) LOS CUALES ESTARÁN DIVIDIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: A) 1,700 KCAL B) 1,500 KCAL C) 1,200 KCAL.</p> <p>*SERA IMPORTANTE RESPETAR LAS CANTIDADES Y LOS ALIMENTOS QUE SEÑALA EL MENÚ.</p> <p>* EL COMENSAL TENDRÁ DERECHO A ELEGIR SOLO UNO.</p> <p>*ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE ESTOS MENÚS SERÁN PREPARACIONES EXTRAS DE LAS ANTERIORMENTE MENCIONADAS, PERO EL COMENSAL SOLO PODRÁ ELEGIR UNA OPCIÓN, ES DECIR; MENÚ LIBRE O MENÚ ESPECIAL.</p> <p>LIVE NATURA DOTARA DE:</p> <ul style="list-style-type: none">-REFRIGERADOR-CONGELADOR-PLANCHA CALIENTE-ESTUFON PARA COCINAR-PLATOS, VASOS Y CUBIERTOS NECESARIOS		
7	13,392	SERVICIO	NO PARTICIPO	N/A	N/A
8	11,532	SERVICIO	NO PARTICIPO	N/A	N/A
				Subtotal	\$8'353,488.00
				Iva	\$1'336,558.08
				total	\$9'690,046.08

CANTIDAD CON LETRA: NUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA MIL CUARENTA Y SEIS PESOS (08/100) M/N. IVA INCLUIDO

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 treinta días naturales contados a partir de la resolución de adjudicación y que los precios incluyen todos los costos involucrados y se presentan en moneda nacional con los impuestos desglosados.

Manifiesto que los precios cotizados en la presente propuesta, serán los mismos en caso de que el Comité según corresponda opte por realizar ajustes al momento de adjudicar de forma parcial los bienes o servicios objeto de este Procedimiento de adquisición.

12

13

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal del mismo.

13

12

HOBAG

ÍNDICE DE DATOS PERSONALES

DATO ELIMINADO:

Número	Dato personal	Motivación y Fundamento
1	Nacionalidad	<p>Al ser considerado un dato personal o sensible, evidenciar dicho dato permitiría determinar la identidad de una persona física, de conformidad con lo establecido en el artículo 3, fracción IX y X de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Jalisco y sus Municipios.</p>
2	Edad	
3	Sexo	
4	Fecha de nacimiento	
5	Lugar de Nacimiento	
6	Domicilio Particular	
7	Correo electrónico particular	
8	Teléfono/ celular/ particular	
9	Número de folio o identificación oficial diversa	
10	CURP	
11	RFC	
12	Firma del particular	
13	Nombre del particular	
14	Grado académico (no aplica a servidores públicos)	
15	Número de cuenta bancaria	
16	Patrimonio	
17	Parentesco o dependientes económicos	
18	Estado Civil	
19	Afiliación sindical	
20	Huellas digitales	
21	Fotografía	
22	Estado de Salud	
23	Tratamiento médico	
24	Preferencia sexual	
25	Religión	
26	Ideología Política	
27	Otras análogas que afecten su intimidad, que puedan dar origen a discriminación o que su difusión o entrega a terceros conlleve un riesgo para su titular.	
28	La considerada como información confidencial	De conformidad a lo establecido en el artículo 21.1 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Jalisco y sus Municipios