



ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES N° ICTP-103T00000-008-2025.

OBJETO: CONTRATACIÓN ABIERTA DEL SERVICIO SUBROGADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ.

IMPORTE MÍNIMO DEL CONTRATO: \$698,861.91 (SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y UN PESOS 91/100 M.N.) MÁS EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) DE \$111,817.90 (CIENTO ONCE MIL OCHOCIENTOS DIECISIETE PESOS 90/100 M.N.) HACIENDO UN IMPORTE TOTAL DE \$810,679.81 (OCHOCIENTOS DIEZ MIL SEISCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS 81/100 M.N.).

IMPORTE MÁXIMO DEL CONTRATO \$2,795,447.60 (DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS 60/100 M.N.) MÁS EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) DE \$447,271.62 (CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y UN PESOS 62/100 M.N.) HACIENDO UN IMPORTE TOTAL DE \$3,242,719.22 (TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS 22/100 M.N.).

CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO DEL SERVICIO SE REALIZARÁ EN MONEDA NACIONAL, MEDIANTE TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA POR PARTE DE LA SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS DE "SESVER", POR MENSUALIDADES VENCIDAS, EN UN PLAZO MÁXIMO DE 30 DÍAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN DE LA FACTURA DEBIDAMENTE VALIDADA POR EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES, ASÍ COMO DEL FORMATO QUE CONCENTRA LAS DIETAS EN CADA UNIDAD LOS CUALES DEBERÁN CONTENER NOMBRE Y FIRMA DEL PERSONAL DE CADA UNIDAD APLICATIVA ENCARGADO DE RECIBIR A ENTERA SATISFACCIÓN LOS SERVICIOS OBJETO DE ESTE CONTRATO.

PLAZO DE EJECUCIÓN: 16 DE JULIO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025.

PRESTADOR DEL SERVICIO: CAFÉ BERSA S. DE R.L. DE C.V.

R.F.C. DEL PROVEEDOR: CBE051028DVO.

PADRÓN DE PROVEEDORES: 7679.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 16 DE JULIO DE 2025.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	PARTIDA PRESUPUESTAL	PROGRAMA	IMPORTE MÍNIMO CON I.V.A. INCLUIDO	IMPORTE MÁXIMO CON I.V.A. INCLUIDO
FASSA	33903	20304	\$223,437.50	\$893,750.00
SUBSIDIO ESTATAL		20211	\$587,242.31	\$2,348,969.22
TOTAL			\$ 810,679.81	\$3,242,719.22

SESVER/DJ/191/2025
ADD

AA9264WLN



00000071





SESVER/DA/C-082/2025

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACION DEL SERVICIO SUBROGADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PUBLICO DESCENTRALIZADO SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "SESVER", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL LIC. JOSE DAVID RANGEL ZERMEÑO, EN SU CARACTER DE DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA CAFÉ BERSA S. DE R.L. DE C.V., REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUÁREZ EN SU CARÁCTER DE APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y PARA CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES" DE CONFORMIDAD CON LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLAÚSULAS: -----

-----ANTECEDENTES-----

1.- Que en términos del artículo 2 de la Ley Número 54 que crea el Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, entre sus principales fines se encuentran proteger, promover y restaurar la salud de la persona y de la colectividad a través de la prestación de los servicios de salud, que comprenden la atención médica, la salud pública y la asistencia social. -----

2.- Mediante oficio número SESVER/DA/DSG/SSS/2123/2025 de fecha 09 de junio de 2025, el Departamento de Servicios Generales, solicitó la contratación abierta del "Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz", para el periodo comprendido del 16 de julio al 31 de diciembre del 2025. -----

3.- Para dicha contratación se cuenta con Disponibilidad Presupuestal otorgada por la Subdirección de Recursos Financieros de Servicios de Salud de Veracruz, así mismo se cuenta con Dictamen de Suficiencia Presupuestal (DSP) y con Registro de Procedimientos de Adquisición e Inversión (RPAI), en términos de los numerales 3, 7, 26 y demás relativos y aplicables de los Lineamientos para el Control y la Contención del Gasto Público en el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, publicado en la Gaceta Oficial del Estado número extraordinario 86 de fecha 13 de marzo de 2012, Artículos 26 y demás relativos y aplicables de los Lineamientos Generales de Austeridad y Contención del Gasto para el Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave, publicado en la Gaceta Oficial del Estado número extraordinario 060 de fecha 11 de febrero de 2019, de acuerdo a lo siguiente: -----

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL	DICTAMEN DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL (DSP)	REGISTRO DE PROCEDIMIENTOS DE ADQUISICIÓN E INVERSIÓN (RPAI)	PARTIDA	PROCESO
ASE LÍQUIDA	SESVER/DA/SRF/2114/2025	SSE/D-0216/2025	211110030010000/000203CG/2025	33903	22000
FASSA		SSE/D-0218/2025	211110030010000/000205CG/2025		20304
SUBSIDIO ESTATAL		SSE/D-0221/2025	211110030010000/000206CG/2025		21201
					20211

4.- Que de conformidad con lo establecido en los artículos 1 fracción I, 9, 10, 26 fracción II y 27 de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y Acuerdo N°. SESVER/DA/SG/SSS/2101/2025 emitido por el Subcomité de Adquisiciones, Arrendamientos, Servicios y Bienes Muebles de Servicios de Salud de Veracruz, publicado en la Gaceta Oficial del Estado número extraordinario 28 de marzo de 2025 con Núm. Ext. 126, se determinó llevar a cabo la Invitación

SESVER/DJ/91/2025 ADO





SESVER/DA/C-082/2025

a Cuando Menos Tres Proveedores relativa a la Contratación abierta del Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz; en lo sucesivo "LA ICTP". -----

5.- Que con fecha 07 de julio de 2025, se remitieron oficios de invitación números: SESVER/DA/SRM/ADQ/0765/2025, SESVER/DA/SRM/ADQ/0766/2025 y SESVER/DA/SRM/ADQ/0767/2025 y SESVER/DA/SRM/ADQ/0768/2025 a las personas morales COMERCIALIZADORA TUNONI S.A. DE C.V.; FODEGOR S. DE R.L. DE C.V.; GRUPO COMAELMI S.A. DE C.V. Y CAFÉ BERSA S. DE R.L. DE C.V., respectivamente, para participar en "LA ICTP" de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 56 y 57 de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.-----

6.- Con fecha 11 de julio de 2025, se celebró el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas de "LA ICTP", en términos de lo previsto en el Artículos 43 de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. -----

7.- Con fecha 15 de julio de 2025, se emitió el Dictamen Técnico Económico y Fallo de "LA ICTP" en términos de los artículos 44, 48, 51, 56 segundo párrafo y demás relativos y aplicables de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, en el que se determinó adjudicar el total de las zonas en concurso al proveedor CAFÉ BERSA S. DE R.L. DE C.V. -----

8.- Mediante oficio SESVER/DA/DSG/SSS/2641/2025, de fecha 16 de julio 2025, el Departamento de Servicios Generales, solicitó la elaboración del contrato, señalando que no debía considerarse dentro del mismo a las 11 Jurisdicciones Sanitarias de "SESVER"; ya que no cuentan con pacientes hospitalizados.-----

9.- El presente acuerdo de voluntades, se emite de conformidad con lo dispuesto en los artículos 28, 60, 61, 62, 64 y demás relativos aplicables de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, así como lo previsto en el artículo 25 fracciones XXVI, XLIII, XLV, L y LIV del Reglamento Interior de Servicios de Salud de Veracruz. -----

DECLARACIONES

1.- "SESVER", declara que: -----

1.1.- Es una entidad de la Administración Pública Paraestatal del Poder Ejecutivo del Estado, de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 1, 3, 38, 40 y 44 de la Ley número 58 Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.-----

Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, cuyo Artículo 2 señala que como sus



SESVER/DJ/19/2025 ADD





con folio mercantil electrónico N° 23409*17, de fecha 25 de marzo de 2009.-----

2.2.- Su apoderado legal, el **C. Víctor Manuel Medrano Juárez**, quien se identifica con la credencial expedida por el Instituto Nacional Electoral con código de identificación de la credencial (CIC) **N1-ELIMINADO 18** encuentra plenamente facultado para representar a "EL PROVEEDOR", ya que cuenta con poder general para pleitos y cobranzas y actos de administración, según consta en la escritura pública número **5898**, de fecha 04 de agosto de 2020, ante la fe del Licenciado Israel Ramos Mange, titular de la notaría pública número 59 de Alvarado, Ver., inscrita en el registro público de la propiedad y de comercio del mismo municipio, con folio mercantil electrónico N° 23409, de fecha 10 de agosto de 2020.-----

2.3.- De acuerdo con sus estatutos, su objeto social consiste en: "...la operación de librerías, cafeterías, supermercados, restaurants, hoteles, moteles, bares y todo lo relacionado con bienes de consumo. En general al ejercicio de todas las actividades del comercio permitido en la República Mexicana y toda cuanto sea anexo, conexo, derivado, relacionado o atractivo con los fines anteriores.", por lo que puede cumplir con el objeto del presente contrato, con las características, calidad y cantidades pactadas con "SESVER". -----

2.4.- Su Registro Federal de Contribuyentes es: **CBE051028DVO**. -----

2.5.- Se encuentra dado de alta en el **padrón de proveedores** de la Secretaría de Finanzas y Planeación del estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el cual se identifica con el número de registro **7679** y se encuentra vigente.-----

2.6.- Ha presentado el Registro de Prestadoras de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) emitido por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS), vigente, así como sus formatos ICSSOE y SISUB emitidos por el IMSS e INFONAVIT respectivamente.-----

2.7.- Para todos los efectos del presente contrato, señala como domicilio, para oír y recibir notificaciones, el ubicado en la calle **paseo armada** de México N° 338, Fraccionamiento Floresta, C.P. 91940, Teléfono **N2-ELIMINADO** Veracruz, Ver., correo electrónico **N3-ELIMINADO 3** -----

2.8.- Conoce la ubicación de las unidades aplicativas donde se realizará el Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz para el periodo comprendido del 16 de julio al 31 de diciembre de 2025, pertenecientes y bajo la responsabilidad de "SESVER", a fin de considerar todos los factores que intervengan en la ejecución del servicio objeto del presente contrato. -----

2.9.- Conoce en su integridad las características de los servicios objeto del presente contrato y dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios, así como la capacidad legal suficiente para llevar a cabo los servicios objeto del presente contrato. -----

SESVER/DJ/19/120 25



00000005





2.10.- Reconoce y acepta que cuenta con los elementos propios a que se refiere la Ley Federal del Trabajo y en consecuencia es el único patrón de todas y cada una de las personas que intervengan en el desarrollo y ejecución de este instrumento jurídico.

2.11.- Conoce las disposiciones de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y no se encuentra en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

2.12.- Ha presentado Constancia de Obligaciones Fiscales por Contribuciones Estatales y Opinión Positiva de Cumplimiento por Contribuciones Federales de conformidad con lo establecido por el artículo 9 bis del Código Financiero del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

2.13. Respecto a los socios o accionistas que ejercen control sobre la sociedad no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés.

3. DECLARAN "LAS PARTES" QUE:

3.1. Se reconocen mutua y recíprocamente la capacidad jurídica y personalidad con que se ostentan en este acto jurídico y exteriorizan su voluntad de celebrarlo y sujetarse a las declaraciones y cláusulas del mismo, dejando sin efecto cualquier otra negociación u obligación entre éstos hecha con anterioridad a la fecha en que se firme el mismo.

3.2. En el presente contrato no existe error, dolo, ni mala fe que pudiera invalidarlo, comprometiéndose a cumplirlo en cualquier tiempo y lugar, bajo las condiciones específicas.

3.3 Expuesto lo anterior, las partes sujetan su compromiso a la forma y términos que se establecen en las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO. - Por virtud del presente "SESVER" contrata a "EL PROVEEDOR" para llevar a cabo el Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz, conforme a las características, cantidades y especificaciones que se enuncian en los Anexos del presente contrato.

SEGUNDA. - IMPORTE DEL CONTRATO. - De conformidad con los precios unitarios e importes que se detallan en el Anexo 1, "SESVER" se obliga a pagar a "EL PROVEEDOR" lo

SESVER/DJ/191/2025 P.D.O.



00110006





Importe mínimo del contrato: \$698,861.91 (Seiscientos noventa y ocho mil ochocientos sesenta y un pesos 91/100 M.N) más el 16% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de \$111,817.90 (Ciento once mil ochocientos diecisiete pesos 90/100 M.N.) haciendo un importe total de \$810,679.81 (Ochocientos diez mil seiscientos setenta y nueve pesos 81/100 M.N.). -

Importe máximo del contrato: \$2,795,447.60 (Dos millones setecientos noventa y cinco mil cuatrocientos cuarenta y siete pesos 60/100 M.N.) más el 16% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de \$447,271.62 (Cuatrocientos cuarenta y siete mil doscientos setenta y un pesos 62/100 M.N.) haciendo un importe total de \$3,242,719.22 (Tres millones doscientos cuarenta y dos mil setecientos diecinueve pesos 22/100 M.N.). -----

Los impuestos y derechos que procedan con motivo de la contratación de los servicios serán pagados por "EL PROVEEDOR" y "SESVER" solo cubrirá el impuesto al valor agregado de acuerdo con lo establecido en las disposiciones legales vigentes en la materia.-----

Si "EL PROVEEDOR" realiza trabajos por mayor valor sin previo acuerdo, independientemente de la responsabilidad en que incurra por los servicios excedentes, no tendrá derecho a reclamar pago alguno por éste concepto, y no será compensado por materiales, sueldos, honorarios, organización, dirección técnica propia, administración y todos los demás gastos no considerados en el presente contrato.-----

"SESVER" podrá solicitar a "EL PROVEEDOR" raciones y cantidades distintas a las señaladas en el ANEXO TÉCNICO en diferentes unidades aplicativas y otros centros de atención de acuerdo a las necesidades del servicio, siempre y cuando no rebase el monto máximo del presente instrumento legal. - -----

TERCERA. -FORMA Y LUGAR DE PAGO. - "SESVER" se compromete a pagar a "EL PROVEEDOR" en moneda nacional, mediante transferencia electrónica por parte de la Subdirección de Recursos Financieros de "SESVER", por mensualidades vencidas, en un plazo máximo de 30 días naturales contados a partir de la presentación de la factura debidamente validada por el Departamento de Servicios Generales, así como del formato que concentra las dietas en cada unidad los cuales deberán contener nombre y firma del personal de cada unidad aplicativa encargado de recibir a entera satisfacción los servicios objeto de este contrato.-----

"EL PROVEEDOR" deberá entregar a la Subdirección de Recursos Financieros el comprobante de pago mensual del servicio de agua y luz, anexando el CFDI que expide la Subdirección de Recursos Financieros a través del Departamento de Cuentas por Pagar.-----

SESVER/DJ/91/2025 PDA





El comprobante fiscal (en formato XML y PDF) que se expida con motivo de la presente contratación, deberá presentarse en la Subdirección de Recursos Financieros dentro de los 30 días naturales posteriores a su emisión y expedirse a nombre de Servicios de Salud de Veracruz, R.F.C SSV-970307-2Q5, calle soconusco no. 31, colonia aguacatal, C.P. 91130, Xalapa Veracruz e indefectiblemente, deberá satisfacer los requisitos fiscales señalados en el artículo 29- A del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, en la que se indiquen: la dirección del prestador del servicio y cliente, numero de contrato, tipo de adjudicación, número de proceso, descripción del servicio conforme a contrato, cantidad, precio unitario, subtotal, I.V.A., monto total de factura, fuente de financiamiento, programa y partida presupuestal.

Para poder tramitar el pago de la factura, deberá presentar copia de este instrumento jurídico así como la documentación solicitada en el primer párrafo de la presente Cláusula y el CFDI que expide la Subdirección de Recursos Financieros a través del Departamento de Cuentas por Pagar. "SESVER" no liberará el pago de la factura correspondiente si no se integra toda la documentación solicitada.

En caso de que la factura presentada para su pago presente errores o deficiencias, "SESVER" dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes al de su recepción, indicará por escrito a "EL PROVEEDOR" las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que "EL PROVEEDOR" presente las correcciones pertinentes, no se computará para efectos del plazo establecido para el pago.

Las obligaciones que deriven del presente contrato serán pagadas con las fuentes de financiamiento señaladas en el apartado de Antecedentes del presente instrumento jurídico, sin embargo podrán ser modificadas y pagadas con recursos provenientes de otras fuentes de financiamiento con las que "SESVER" cuente con disponibilidad presupuestal al momento de requerirse el pago, por lo que bastará que se documente la disponibilidad a que hace alusión y que sea autorizada por la subdirección de recursos financieros de "SESVER".

CUARTA. - VIGENCIA DEL CONTRATO. - "LAS PARTES" acuerdan que el presente contrato tendrá una vigencia de 9 meses contados a partir de su fecha de suscripción.

QUINTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN - "EL PROVEEDOR", se obliga a realizar los servicios objeto del presente contrato del 16 de Julio al 31 de diciembre de 2025.

Concluido el término del presente contrato, no podrá haber prórroga automática por el simple transcurso del tiempo y terminará sin necesidad de darse aviso entre "LAS PARTES".

SEXTA. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. - Los servicios deberán ser realizados en los domicilios que se señalan en el ANEXO 3:

Los servicios serán prestados a través de la Dirección y Administración de la Unidad Aplicativa, así como el servicio de nutrición responsable, deberán supervisar que se cumpla con lo requerido para



00000078



SESVER/DJ/191/2025 ADD





la adecuada prestación del servicio de sus respectivas unidades. -----

Cada unidad aplicativa deberá llevar el control de las raciones entregadas por "EL PROVEEDOR" a través de la solicitud de dietas firmadas por el responsable, lo cual servirá de base para el pago correspondiente a "EL PROVEEDOR". -----

En el caso de que "SESVER" requiera cambiar el domicilio donde se prestan los servicios materia del presente contrato o se requiera en nuevas unidades aplicativas, éstos se prestarán en el nuevo domicilio que indique "SESVER"; para tal efecto, "SESVER" deberá informar dicha situación a "EL PROVEEDOR", con anticipación de 10 días hábiles previos a la fecha en la que se requerirá la prestación de los servicios en el nuevo domicilio. -----

SÉPTIMA. - DE LA GARANTÍA. "EL PROVEEDOR" se compromete a garantizar el servicio objeto del presente contrato contra defectos y vicios ocultos e incumplimiento de las características solicitadas, durante su plazo de ejecución. En caso de requerirse hacer efectiva esta garantía, "EL PROVEEDOR" deberá comprometerse a subsanar las incidencias o realizar nuevamente los servicios que sean necesarios sin costo adicional para la convocante, de forma inmediata, una vez recibida la notificación correspondiente por parte de "SESVER", a través del Departamento de Servicios Generales. -----

OCTAVA.- DE LA FIANZA.- "EL PROVEEDOR", con la finalidad de garantizar el cumplimiento del contrato, la calidad de los servicios y demás obligaciones contraídas en este documento, se compromete y se obliga a otorgar a "SESVER", dentro de los diez días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del presente contrato, una fianza por el equivalente al importe del diez por ciento del importe máximo del contrato sin incluir el impuesto al valor agregado, misma que amparará el servicio, expedida por una institución de fianzas legalmente autorizada para ello en términos de lo dispuesto en el artículo 64 fracción II de la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. -----

SESVER/DJ/191/2025 ADD

TEXTO QUE CONTIENE LAS DISPOSICIONES QUE DEBERÁN INCLUIRSE EN LA PÓLIZA DE FIANZA SOLICITADA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO. -----

-----INICIA TRANSCRIPCIÓN-----

INSTITUCIÓN DE FIANZAS) DENOMINACIÓN SOCIAL: _____
DOMICILIO: (ANOTAR DOMICILIO). _____
AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: (NÚMERO DE OFICIO Y FECHA). _____
(DATOS DE LA PÓLIZA)
NÚMERO: (NÚMERO ASIGNADO POR LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS) _____
MONTO AFIANZADO: (CON LETRA Y NÚMERO, SIN INCLUIR EL I.V.A.) _____
MONEDA: _____
FECHA DE EXPEDICIÓN: _____
BENEFICIARIO: LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y PLANEACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.
R.F.C.: SFR000520C28

AVENIDA XALAPA NÚMERO 301, COLONIA UNIDAD DEL BOSQUE PENSIONES, C.P. 91017, VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE.

ELECTRÓNICO BENEFICIARIO: (COMO MEDIO ELECTRÓNICO POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA

CONTRATANTE: (ANOTAR LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE). _____

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ 2024 - 2030
SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ
DEPARTAMENTO DE CONTROL PRESUPUESTAL
08 DIC 2025
AFECTACIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO
2025
AÑO DEL RECURSO

00000009





CORREO ELECTRÓNICO DE LA CONTRATANTE: (COMO MEDIO ELECTRÓNICO POR EL CUAL SE PUEDA ENVIAR LA FIANZA).

OBLIGACIÓN GARANTIZADA Y SU NATURALEZA: (INDIVISIBLE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL CONTRATO).

LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SERÁ INDIVISIBLE Y, EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCUMPLIMIENTO, SE HARÁ EFECTIVA POR EL MONTO TOTAL DE LAS OBLIGACIONES GARANTIZADAS.

PARA GARANTIZAR POR EL FIADO: (ANOTAR EL NOMBRE DEL FIADO YA SEA PERSONA FÍSICA O MORAL), CON R.F.C. (ANOTAR R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL FIADA) Y DOMICILIO (ANOTAR EL DOMICILIO CONSIGNADO EN EL ACTO O CONTRATO), EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES ESTIPULADAS EN EL CONTRATO PÚBLICO NÚMERO (ANOTAR EL NÚMERO, TIPO Y DESCRIPCIÓN DEL CONTRATO) DE (ANOTAR LA FECHA DE CELEBRACIÓN DEL CONTRATO), CELEBRADO ENTRE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE A TRAVÉS DE LA (ANOTAR LA DENOMINACIÓN DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD) Y DICHO FIADO, CUYO OBJETO SE HACE CONSISTIR EN (ANOTAR EL OBJETO DEL CONTRATO), POR EL MONTO TOTAL DE (ANOTAR EL MONTO DEL CONTRATO), SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO; ASIMISMO Y DE NO SUSTITUIRSE LA PRESENTE PÓLIZA DE FIANZA, IGUALMENTE PERMANECERÁ PARA RESPONDER POR LOS DEFECTOS, VICIOS OCULTOS DE LOS BIENES ENTREGADOS Y POR LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PRESTADOS, ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO EL FIADO ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES ESTABLECIDAS EN EL ALUDIDO CONTRATO Y, EN TODO CASO EN SUS RESPECTIVOS CONVENIOS MODIFICATORIOS.

LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS, A TRAVÉS DE LA PRESENTE PÓLIZA, EXPRESAMENTE ACEPTA LA OBLIGACIÓN DE GARANTIZAR Y RECONOCER: A) EN SU FORMA Y TÉRMINOS TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS A CARGO DEL FIADO CON MOTIVO DEL RESPECTIVO ACTO O CONTRATO Y CONVENIOS MODIFICATORIOS RESPECTIVOS; B) LAS PENAS CONVENCIONALES Y DEMÁS ACCESORIOS LEGALES EN LOS PROPIOS TÉRMINOS PACTADOS EN EL ACTO O CONTRATO O ESTABLECIDOS EN LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES; C) REALIZAR EL PAGO DE LA CANTIDAD REQUERIDA Y, EN SU CASO, INCLUIR LA INDEMNIZACIÓN POR MORA QUE PROCEDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES; LO ANTERIOR, AUN CUANDO LA OBLIGACIÓN SE ENCUENTRE SUBJÚDICE, EN VIRTUD DE PROCEDIMIENTO ANTE AUTORIDAD COMPETENTE, SALVO QUE EL FIADO OBTenga LA SUSPENSIÓN DE SU EJECUCIÓN ANTE LA INSTANCIA CORRESPONDIENTE Y LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS LO COMUNIQUE CON LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS A LA BENEFICIARIA PARA QUE SE ABSTENGA DEL COBRO DE LA FIANZA HASTA EN TANTO SE DICTE SENTENCIA FIRME; D) QUE EL COAFIANZAMIENTO O YUXTAPOSICIÓN DE GARANTÍAS, NO IMPLICA LA NOVACIÓN DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS Y, POR TANTO, SUBSISTE LA RESPONSABILIDAD EN LA MEDIDA Y CONDICIONES EN QUE LA ASUMIÓ EN LA PÓLIZA DE FIANZA, E INCLUSO EN SUS DOCUMENTOS MODIFICATORIOS; E) QUE LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE EL CUMPLIMIENTO A LA O LAS OBLIGACIONES QUE GARANTICE Y CONFORME A LOS TÉRMINOS DEL ACTO O CONTRATO Y, CONTINUARÁ AUTOMÁTICAMENTE EN VIGOR, EN CASO DE QUE LA "CONTRATANTE" OTORQUE AL FIADO PRÓRROGAS, ESPERAS, MODIFICACIONES, DIFERIMIENTOS O SUSPENSIONES PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES GARANTIZADAS, SIN NECESIDAD DE SOLICITAR ENDOSOS O EL CONSENTIMIENTO DE LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS Y, SIN QUE TALES SUPUESTOS, INCLUSIVE PUDIERAN ENTENDERSE COMO LA CREACIÓN DE UNA NUEVA OBLIGACIÓN CONTRACTUAL. ASIMISMO LA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS, RECURSOS LEGALES, ARBITRAJES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN CON ORIGEN DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA HASTA QUE SE PRONUNCIE LA RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA; DE ESTA FORMA LA VIGENCIA, NO PODRÁ ACOTARSE EN RAZÓN DEL PLAZO ESTABLECIDO PARA CUMPLIR LA O LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES, NI TAMPOCO EN TANTO LA BENEFICIARIA TENGA EXPEDITAS SUS FACULTADES PARA EJERCERLAS DENTRO DEL PLAZO A QUE SE CONTRA EL ARTÍCULO 174 DE LA LEY DE INSTITUCIONES; F) QUE PARA TENER POR CANCELADA LA PÓLIZA Y QUEDA LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA, NECESARIAMENTE DEBE RECIBIR POR ESCRITO

EXPRESO DE LA SECRETARÍA A TRAVÉS DE LA PROCURADURÍA, ASÍ COMO LA DE DEVOLUCIÓN; BAJO EL ENTENDIMIENTO QUE, DE NO ACTUALIZARSE DICHA DEVOLUCIÓN, LA PÓLIZA CONTINUARÁ VIGENTE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES; G) PARA EL CASO EN QUE LA FIANZA SE VUELVA EXIGIBLE, SOMETERSE A LAS FORMALIDADES DE LOS PROCEDIMIENTOS PREVISTOS POR LOS ARTÍCULOS 178, 282 Y 283 DE LA LEY DE INSTITUCIONES, CONCATENADOS CON LAS

SESVER/DJ 19/1/20 25 ADD



47490010



DIVERSAS ESTABLECIDAS EN LOS NUMERALES 1º FRACCIÓN I Y 3º DEL REGLAMENTO; H) PARA EL CASO DE QUE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES LO CONSIDEREN CONVENIENTE. SU CONSENTIMIENTO PARA QUE LA PÓLIZA DE FIANZA, UNA VEZ ENTREGADO Y RECIBIDO FORMALMENTE EL PRODUCTO OBJETO DEL ACTO O CONTRATO, PERMANEZCA VIGENTE DURANTE LOS PLAZOS PREVISTOS POR LA DISPOSICIÓN DÉCIMO SEGUNDA DE LOS PRESENTES LINEAMIENTOS, SEGÚN CORRESPONDA O, EN SU CASO, A PARTIR DE QUE HAYA CONCLUIDO EL PERIODO QUE RESULTE PARA QUE EL FIADO CUMPLA TOTALMENTE CON LA CORRECCIÓN, REPARACIÓN O REPOSICIÓN QUE REQUIERA LA ATENCIÓN DE LOS VICIOS Y LOS DEFECTOS O CON LAS ACCIONES NECESARIAS PARA CUMPLIR CON CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL ACTO O CONTRATO, DESDE LUEGO PREVIO CONOCIMIENTO QUE SE LE HUBIERE HECHO DE LOS DEFECTOS, VICIOS O RESPONSABILIDADES A CARGO DEL FIADO; ASIMISMO TAL CONSENTIMIENTO SE ENTIENDE, POR UNA PARTE PARA QUE LA FIANZA PERMANEZCA VIGENTE DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS, JUICIOS O RECURSOS LEGALES QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE PRONUNCIE RESOLUCIÓN DEFINITIVA DE AUTORIDAD O TRIBUNAL COMPETENTE QUE HAYA CAUSADO EJECUTORIA Y, POR OTRA TAL VIGENCIA PERMANEZCA EN CASO DE QUE SE OTORQUE PRÓRROGA O ESPERA AL FIADO PARA REALIZAR LAS CORRECCIONES, REPARACIONES, REPOSICIONES O PARA LLEVAR A CABO LAS ACCIONES NECESARIAS PARA CUMPLIR LAS DEMÁS RESPONSABILIDADES RESPECTO DE LOS TRABAJOS O SERVICIOS SUJETOS A DICHAS OBLIGACIONES; I) LA COMPETENCIA MATERIAL Y TERRITORIAL DE LA SECRETARÍA A TRAVÉS DE LA PROCURADURÍA, PARA HACER EFECTIVA LA PRESENTE GARANTÍA ANTE EL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA POR CAUSAS ATRIBUIBLES AL PRESTADOR DE SERVICIOS, PRESTADOR DE SERVICIOS O CONTRATISTA FIADOS, SEGÚN SEA EL CASO; J) QUE TIENE INSTALADAS Y AUTORIZADAS SUCURSALES U OFICINAS DE SERVICIO EN EL ESTADO DE VERACRUZ QUE CORRESPONDEN A LA REGIÓN COMPETENCIA DE LA SALA REGIONAL DEL TRIBUNAL FEDERAL DE JUSTICIA ADMINISTRATIVA, PARA QUE ANTE DICHAS SUCURSALES U OFICINAS, SE DIRIJAN Y PRESENTEN REQUERIMIENTOS DE PAGO CON CARGO A LAS RESPECTIVAS PÓLIZAS DE FIANZA QUE SE HAGAN EFECTIVAS, Y LOS RECIBA EL PERSONAL EMPLEADO PARA QUE LOS ENTREGUE A QUIEN SEGÚN SUS FUNCIONES CORRESPONDA; K) ENTREGAR A LA BENEFICIARIA UNA COPIA DE LA PÓLIZA DE FIANZA A TRAVÉS DEL MEDIO ELECTRÓNICO O DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO SEÑALADA AL EFECTO; Y L) DE EXISTIR CONTROVERSIA EN MATERIA DE INTERPRETACIÓN O POR LA EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA, SOMETERSE A LA JURISDICCIÓN POR RAZÓN DE TERRITORIO DE LOS TRIBUNALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE XALAPA, VERACRUZ.- FIN DEL TEXTO.

TERMINA TRANSCRIPCIÓN.

La fianza a que se refiere esta cláusula entrará en vigor a partir de la fecha de suscripción del contrato y durante 09 meses y deberá entregarse en las oficinas del Departamento de Adquisiciones de "SESVER", ubicadas en soconusco número 31, colonia aguacatal de la ciudad de Xalapa - Enríquez Veracruz, en el horario de: 9:00 a 14:00 horas, aceptando expresamente "EL PROVEEDOR" la obligaciones consignadas.

Al concluir las obligaciones garantizadas, deberá formalizarse acta de entrega-recepción, para acreditar el cumplimiento que permita la cancelación de la póliza de fianza, de conformidad con los lineamientos generales para el otorgamiento, cancelación y efectividad, en su caso, de las pólizas de fianza que garanticen el cumplimiento de las obligaciones no fiscales y que se constituyan a favor del Gobierno del Estado de Veracruz, en actos y contratos administrativos que celebren las dependencias y entidades del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz, publicados en la gaceta oficial del estado núm. Ext. 040 de fecha viernes 27 de enero de 2023.

RESPONSABILIDADES. - "EL PROVEEDOR" será responsable ante "SESVER" y terceros, de cualquiera de los daños y perjuicios que pudieran sufrir los pacientes, el personal tanto de "EL PROVEEDOR" como de "SESVER", o en las propiedades de éste



SESVER/DJ/191/2025

0000011



con motivo de una deficiente operación durante la realización de los servicios, cuando dicha deficiencia o impericia sea resultado de los actos, omisión o negligencia del personal de "EL PROVEEDOR". Por lo que queda obligado a responder por los daños y perjuicios que este ocasione, así como de la responsabilidad civil o penal que se genere en el servicio, motivo del presente contrato.

"EL PROVEEDOR", se constituye como único patrón del personal que intervenga en el desarrollo y ejecución del servicio objeto del presente instrumento jurídico, en términos del artículo 10 de la Ley Federal de Trabajo, sin reserva de lo dispuesto por el artículo 132 del mismo ordenamiento jurídico, quedando totalmente a su cargo todas las obligaciones que deriven de las relaciones laborales, contractuales, fiscales y de seguridad social con sus trabajadores, por lo que "SESVER" no se constituye como responsable solidario ni patrón sustituto bajo ningún concepto.

Asimismo, "EL PROVEEDOR" asume todas las responsabilidades que se generen por las violaciones que se causen y que sean imputables a la misma, en materia de patentes, marcas y derechos de autor o permisos de las autoridades correspondientes, así como de las infracciones que pudieran presentarse en caso de irregularidades que vengan a perturbar la calidad y condiciones de la prestación del servicio, de acuerdo a lo establecido en la Ley Federal de Protección a la Propiedad Industrial y Ley Federal del Derecho de Autor, según corresponda.

DÉCIMA. - SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS.- "SESVER" designa como responsable de administrar, supervisar y vigilar el cumplimiento del presente instrumento jurídico, así como concentrar el soporte documental del mismo, a cada una de las unidades aplicativas, en conjunto con el Departamento de Servicios Generales, a través del personal que autoricen para tal efecto, teniendo las más amplias facultades para reportar a "EL PROVEEDOR", las irregularidades que se presenten durante el plazo de ejecución del servicio. Asimismo, el Departamento de Servicios Generales podrá proporcionar a "EL PROVEEDOR" por escrito, las instrucciones que estime convenientes relacionadas, con el servicio contratado, de acuerdo a las especificaciones y modificaciones que en su caso requiera.

En tal virtud, "EL PROVEEDOR", acepta expresamente que los servicios no se tengan por aceptados o recibidos, hasta que no se cumpla con la verificación de especificaciones y aceptación de los servicios objeto de este contrato por parte de "SESVER".

DÉCIMA PRIMERA. - CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES. - Acuerdan "LAS PARTES" que los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato, no podrán cederse por las partes en forma parcial, total o traspasarse bajo ninguna modalidad, en favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con anuencia previa y por escrito de "SESVER".

SEGUNDA.- PENAS CONVENCIONALES.- Con fundamento en el artículo 62 de la Ley de Contratos de Servicios, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del

SESVER/DJ/19/120 25 ADD



0000012





Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, se aplicarán penas convencionales por mora y por incumplimiento total o parcial a "EL PROVEEDOR" cuando se atrase en la prestación del servicio contratado, aplicando una pena convencional consistente en el importe correspondiente al cinco al millar por cada día natural de atraso, respecto a los servicios no prestados de manera oportuna y/o de acuerdo a las especificaciones que se detallan en los anexos técnicos de este contrato y sobre lo cual se incurra en incumplimiento. -----

La suma de las penas convencionales no deberá exceder del monto de la fianza de cumplimiento del contrato. En tal supuesto, se iniciará el proceso de rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo. El pago quedará condicionado proporcionalmente al descuento que se aplique a "EL PROVEEDOR" por concepto de pena convencional; en el supuesto de que sea rescindido este contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento.-----

DÉCIMA TERCERA. - SUSPENSIÓN DEL SERVICIO. - Ninguna de "LAS PARTES", será responsable por el incumplimiento de las obligaciones del presente contrato, en el supuesto que se presente un caso fortuito o de fuerza mayor que lo justifique. -----

Cuando en la prestación del servicio se presente caso fortuito o de fuerza mayor, "SESVER", bajo su responsabilidad, podrá suspender la prestación del servicio, en cuyo caso se pagarán únicamente aquellos que hubiesen sido efectivamente prestados. -----

Si la suspensión obedece a causas imputables a "SESVER", se pagarán los gastos no recuperables que se generen durante la suspensión, siempre que hayan surgido por ésta, estén debidamente comprobados ante "SESVER" y se relacionen directamente con el objeto de este contrato. -----

DÉCIMA CUARTA.- SANCIONES. - "EL PROVEEDOR" conviene en que, si no realiza el servicio objeto de este contrato en los términos y condiciones que en el mismo se establecen y como consecuencia, cause daños y/o perjuicios graves a "SESVER" o bien, proporcione información falsa, actúe con dolo o mala fe en la celebración del contrato o durante la vigencia del mismo, se hará acreedor a las sanciones establecidas en los artículos 73, 74 y 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.-----

DÉCIMA QUINTA. - RESCISIÓN DEL CONTRATO. - "SESVER", podrá dar por rescindido el presente contrato, sin necesidad de declaración judicial previa, en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de "EL PROVEEDOR", en los términos de lo dispuesto por los artículos 79, 80 y 81 de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. -----

Señalar causas de rescisión del presente contrato: -----

SESVER/DJ/191/2025

SEVER
SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ
DEPARTAMENTO DE CONTROL PRESUPUESTAL
08 DIC 2025
AFECTACIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO
2025
AÑO DEL RECURSO

FABSA
BOBE

00000013





A). - Si "EL PROVEEDOR", no presenta la fianza de cumplimiento del contrato, dentro de los diez días hábiles siguientes a la firma del mismo. -----

B). - Si "EL PROVEEDOR", no proporciona o no cumple con la prestación de los servicios de acuerdo a las especificaciones señaladas por "SESVER". -----

C). - El incumplimiento o suspensión total o parcial por parte de "EL PROVEEDOR", de las obligaciones que en este contrato asuma. -----

D). - Si "EL PROVEEDOR", cede, traspasa o subcontrata la totalidad o parte de los servicios contratados, sin autorización expresa previa y que para el efecto otorgue por escrito "SESVER". -----

E). - Lo previsto por cualquier causa de rescisión que expresamente o por analogía, establezca el código civil vigente en el estado de Veracruz, o si "SESVER" determina rescindir el contrato. -----

Dicho procedimiento se llevará a cabo con lo señalado en el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la llave. -----

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se subsanaran las causas que la originaron, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de "SESVER" de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, las penas convencionales correspondientes. "SESVER" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, "SESVER" elaborará un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían inconvenientes. -----

Al no dar por rescindido el contrato, "SESVER" establecerá con "EL PROVEEDOR" otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. Las modificaciones que al efecto se celebren deberán atender a las condiciones previstas por el artículo 65 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del estado de Veracruz de Ignacio de la llave. -----

DÉCIMA SEXTA. - TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.- "LAS PARTES" podrán dar por terminado el contrato anticipadamente, por mutuo acuerdo cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de servicio originalmente contratado y se demuestre que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al estado, "SESVER" únicamente pagará aquellos servicios que hubieran sido efectivamente prestados, bastando para ello sólo la notificación previa a "EL PROVEEDOR", -----

SESVER/DJ/191/2025



00000014





sin necesidad de declaración judicial previa y sin responsabilidad para "SESVER".-----

"SESVER", podrá dar por terminado en forma anticipada el servicio subrogado en unidades médicas transferidas al IMSS BIENESTAR, bastando para ello sólo la notificación previa a "EL PROVEEDOR", sin necesidad de declaración judicial previa y sin responsabilidad para "SESVER".-----

DÉCIMA SÉPTIMA. - DE LAS MODIFICACIONES, AMPLIACIONES Y PRÓRROGAS. Dentro de su presupuesto aprobado y disponible, "SESVER", bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá pactar la ampliación mediante adendum del contrato formalizado, siempre y cuando no represente más del 20% del monto total de la partida presupuestal que se amplíe y que "EL PROVEEDOR" sostenga en la ampliación el precio pactado originalmente. Igual porcentaje se aplicará a las prórrogas que se hagan respecto de la vigencia de los contratos.-----

La vigencia del contrato para las ampliaciones será de 06 meses posteriores a su suscripción de acuerdo a lo previsto en el artículo 65 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.-----

DÉCIMA OCTAVA. - CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR. - "LAS PARTES" convienen que en caso de actualizarse casos fortuitos o de fuerza mayor, que motive el incumplimiento de cualquiera de las obligaciones pactadas en el presente contrato, ninguna será responsable en la no ejecución por tales casos.-----

DÉCIMA NOVENA. - CONFIDENCIALIDAD. - "LAS PARTES" acuerdan que toda la información escrita, verbal, visual y de cualquier otro tipo que se genere o sea proporcionada por cualquiera de ellas, en relación con el objeto del presente contrato, será considerada confidencial. Esta información sólo podrá ser utilizada por "LAS PARTES", para cumplir con el objeto de este instrumento, por lo que no podrán directa o indirectamente, proporcionarla, transferirla, publicarla y/o reproducirla en ningún tiempo, salvo por mandato de autoridad judicial y sin perjuicio de lo dispuesto por la legislación aplicable en materia de transparencia, fiscalización y rendición de cuentas, acceso a la información y protección de datos personales.-----

Al término del presente instrumento jurídico, dejar de usar y a devolver a "SESVER", toda documentación que contenga información propiedad de ésta última, que esté en posesión de "EL PROVEEDOR" bajo su control directo o indirecto, en un lapso no mayor a 15 días naturales, así como las demás que se encuentran a su cargo en el presente contrato.-----

VIGÉSIMA.- JURISDICCIÓN.- para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, toda la controversia prevista en el presente contrato se regirá por lo dispuesto en la Ley 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el Código de Procedimientos Administrativos del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y demás disposiciones legales administrativas y que

SESVER/DJ/191/2025
Aldo



20240015



SESVER/DA/C-082/2025

resulten aplicables a la materia y para cualquier controversia, las partes convienen someterse a la jurisdicción y competencia de los tribunales del fuero común con residencia en esta ciudad de Xalapa, Enríquez Veracruz de Ignacio de la llave, renunciando al fuero que por razón de su domicilio actual o fuero, pudiera corresponderles. -----

Enteradas "LAS PARTES" del contenido, alcance y fuerza legal del presente instrumento jurídico, lo firman en tres ejemplares al margen y al calce para debida constancia, el día **16 de julio de 2025** en la ciudad de Xalapa-Enríquez, Veracruz.-----

POR "EL PROVEEDOR"

C. VÍCTOR MANUEL MEDRANO JUÁREZ
APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA
CAFÉ BERSA, S. DE R.L. DE C.V.

POR SESVER

LIC. ROBERTO TORRES VALENCIA
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES DE SESVER

LIC. JOSÉ DAVID RANGEL ZERMEÑO
DIRECTOR ADMINISTRATIVO

ARQ. GERMÁN ARMANDO PÉREZ RAMOS
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS
GENERALES

SESVER/DJ/191/2025
ADD



00000016





ANEXO TÉCNICO

TIPO DE DIETA	MACRONUTRIENTES	PORCENTAJE	GRAMOS	VALOR CALÓRICO DIARIO
1.- NORMAL PARA PERSONAL	HIDRATOS DE CARBONO	50-60 %	250-330 grs.	2000-2500 Kcal (El nutriólogo de la unidad podrá solicitar con o sin colación)
	PROTEÍNAS	10-15 %	50-82.5 grs.	
	LÍPIDOS FIBRA	20-30 %	44.4-73.3 grs. 25-30 grs.	
2.- NORMAL PARA PACIENTE	HIDRATOS DE CARBONO	50-60 %	312.5-375 grs.	2500 Kcal (El nutriólogo de la unidad podrá solicitar con o sin colación)
	PROTEÍNAS	10-15 %	62.5-93.7 grs.	
	LÍPIDOS FIBRA	20-30 %	55.5-83.3 grs. 25-30 grs.	
3.- COLACION	SE AGREGA A LA DIETA NORMAL			600 Kcal
	HIDRATOS DE CARBONO	50-60 %	75-90 grs.	
	PROTEÍNAS LÍPIDOS	12-18 % 25-30 %	18-27 grs. 16.6-20 grs.	
4.- HIPOSÓDICA MODERADA	HIDRATOS DE CARBONO	55%	206.2-275 grs.	1800-2000 Kcal(EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD PODRÁ SOLICITARLA EN 4/4, 5/5 O CON COLACIÓN), se reduce el Na Reducir la ingesta de sodio a menos de 2.30 g/día ADA Evert, 2014
	PROTEÍNAS	15%	56.2-75 grs.	
	LÍPIDOS	30%	50-66.6 grs.	
5.- DIABÉTICO	HIDRATOS DE CARBONO	50-55 % (SIN AZUCARES SIMPLES, PREDOMINIO COMPLEJOS)	150-247.5 grs.	1200- 1800 Kcal (EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD PODRÁ SOLICITARLA EN PAPILLAS O PICADOS FINOS) Se recomienda una ingesta de fibra para adultos con diabetes < de 50 años, de 14 g/1000 kcal/día o 25 g/día para mujeres y 38 g/día para hombres Fibra soluble de 20 a 30 g/día, se encuentra principalmente en leguminosas (frijol, lenteja) y cereales (avena, salvado) ADA Evert, 2014
	PROTEÍNAS	15-20 % (PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICA PREDOMINIO DE CARNES BLANCAS Y QUESOS MAGROS)	45-90 grs. 40-60 grs.	
	LIPIDOS	30 % (MONOINSATURADOS 20% Y POLIINSATURADOS 10 %)	26.6-40 grs. 13.3-20 grs. MENOS DE 200 MG DE COLESTEROL AL DÍA	

SESVER/DJ/191/2025
ADD

SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ
DEPARTAMENTO DE CONTROL PRESUPUESTAL
08 DIC 2025
AFECTACIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO
AÑO DEL RECURSO
2025



00000017



TIPO DE DIETA	MACRONUTRIENTES	PORCENTAJE	GRAMOS	VALOR CALORICO DIARIO
6. COLACIÓN PARA DIABÉTICO	FIBRA		25- 30 grs. AL DÍA	1200- 1800 Kcal (EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD PODRÁ SOLICITARLA EN PAPILLAS O PICADOS FINOS)
	HIDRATOS DE CARBONO	50-55% (SIN AZUCARES SIMPLES, PREDOMINIO COMPLEJOS)	150-247.5 grs.	
	PROTEÍNAS	15-20% (PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICA PREDOMINIO DE CARNES BLANCAS Y QUESOS MAGROS)		
	LÍPIDOS	30% (MONOINSATURADOS 20% Y POLIINSATURADOS 10 %)	13.3-20 grs. MENOS DE 200 MG DE COLESTEROL AL DÍA	
7.- PAPILLAS, LICUADAS Y PICADOS FINOS	DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA			2200 Kcal

SESVER/DJ/19/1/20 25
1006

LISTADO DE ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS

"LISTADO DE ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS DE ACUERDO A LOS DIFERENTES TIPOS DE DIETAS, LAS PORCIONES Y/O RACIONES DEBERÁN APEGARSE AL SISTEMA MEXICANO DE EQUIVALENTES":

INDICACIONES ESPECÍFICAS PARA LAS SIGUIENTES DIETAS:

1. NORMAL PARA PERSONAL:

DEFINICIÓN: DIETA QUE TIENE COMO FIN CUMPLIR Y SATISFACER LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL PACIENTE SIN ALTERACIÓN ALIMENTARIA, DE FORMA EQUILIBRADA. ALIMENTOS PERMITIDOS:

LECHE: TODO TIPO DE LECHE Y DERIVADOS.

CARNE: POLLO, PESCADO, RES, ATÚN, HUEVO, QUESOS DE TODO TIPO.

FRUTA: TODAS.

VERDURAS: TODAS.

LEGUMINOSAS: FRIJOL, HABA, LENTEJA, GARBANZO, ALUBIAS, ALVERJÓN.

GRASAS: ACEITES, VEGETALES, MARGARINA, MANTEQUILLA.

AZÚCARES: TODAS.

PREPARACIONES: ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS, PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS.



00000018



2. NORMAL PARA PACIENTE:

DEFINICIÓN: DIETA QUE TIENE COMO FIN CUMPLIR Y SATISFACER LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS DEL PACIENTE SIN ALTERACIÓN ALIMENTARIA, DE FORMA EQUILIBRADA SIN RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

LECHE: TODO TIPO DE LECHE Y DERIVADOS.

CARNE: POLLO, PESCADO, RES, ATÚN, HUEVO, QUESOS DE TODO TIPO.

FRUTA: TODAS.

VERDURAS: TODAS.

LEGUMINOSAS: FRIJOL, HABA, LENTEJA, GARBANZO, ALUBIAS, ALVERJÓN.

GRASAS: ACEITES, VEGETALES, MARGARINA, MANTEQUILLA.

AZÚCARES: TODAS.

PREPARACIONES: ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS, PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS

3. COLACIÓN

DEFINICIÓN: PORCIÓN DE ALIMENTOS INTERMEDIO A LAS COMIDAS PRINCIPALES QUE DEBE DE CUMPLIR CON UN APORTE APROXIMADO DE 600KCAL Y 500ML DE LÍQUIDOS DE FORMA EQUILIBRADA SIN RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

LECHE: TODO TIPO DE LECHE Y DERIVADOS.

CARNE: POLLO, PESCADO, RES, ATÚN, HUEVO, QUESOS DE TODO TIPO.

FRUTA: TODAS.

VERDURAS: TODAS.

LEGUMINOSAS: FRIJOL, HABA, LENTEJA, GARBANZO, ALUBIAS, ALVERJÓN.

GRASAS: ACEITES, VEGETALES, MARGARINA, MANTEQUILLA.

AZÚCARES: EVITAR LAS REFINADAS.

RESTRICCIONES DE ALIMENTOS. PROCESADOS, ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS

4. HIPOSÓDICA MODERADA

DEFINICIÓN: DIETA BAJA EN SAL QUE PROMUEVE EL CONTROL DE LA PRESIÓN ARTERIAL Y RETENCIÓN DE LÍQUIDOS.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

CARNE Y DERIVADOS: CARNES BLANDAS COMO POLLO, PAVO, PESCADO, PESCADO FRESCO, ASÍ COMO LA CARNE DE RES, MACIZA, HUEVO EN MODERADA CANTIDAD, CLARAS DE HUEVO, QUESO PANELA Y COTTAGE.

LECHE Y DERIVADOS: LECHE BAJA EN SODIO, YOGURT NATURAL. LA LECHE DEBERÁ SER LÍQUIDA Y DESCREMADA.

PAN Y SUSTITUTOS: TORTILLA DE MAÍZ, PASTAS PARA SOPAS, GALLETAS MARÍAS, PAN TOSTADO, PAN DULCE, DE CAJA, HARINA DE MAÍZ, AVENA COCIDA, ARROZ INTEGRAL, MAICENA.

FRUTAS: TODO TIPO DE FRUTAS FRESCAS, NO CONGELADAS NI ENLATADAS.

SESVER/DJ/19/12025
p08.





VERDURAS: FRESCAS, PERO DE PREFERENCIA; PORO, ROMERITO, HABA VERDE, NOPALES, EJOTE, BRÓCOLI, CALABAZA, CHAYOTE, CRUCETAS, CHÍCHARO, ZANAHORIA, JITOMATE, FLOR DE CALABAZA, PIMIENTO, COL, COLIFLOR, BERENJENA.

AZÚCAR: MIEL DE ABEJA PURA, MIEL DE MAPLE, AZÚCAR MORENA, JALEA, MERMELADA. ALIMENTOS DE CONSUMO LIBRE: HIERVAS DE OLOR, Y ALIMENTOS SABORIZANTES NATURALES COMO: AJO, AJONJOLÍ, ALBAHACA, ALMENDRA TOSTADA, ANÍS, AZAFRÁN, CANELA, CILANTRO, CLAVO, COMINO, LAUREL, LIMÓN, CÁSCARA DE NARANJA, ORÉGANO, PEREJIL, PIMIENTA, TOMILLO Y VAINILLA.

ALIMENTOS PROHIBIDOS:

CARNES Y DERIVADOS: ANCHOAS, ALMENDRAS, CANGREJO, JAMÓN, PASTEL DE POLLO, QUESO DE CERDO, SALCHICHAS, PESCADO ENLATADO, QUESOS AÑEJOS, LONGANIZA, CHULETAS, SESOS, PATE, JAIBA, ADULÓN, HÍGADO DE POLLO, SALAMI, CARNITAS, CHORIZO, CANGREJO, QUESO GRUYERE, MANCHEGO, CHIHUAHUA Y FRESCO, CALAMAR, MOJARRA, ARENQUE, CAZÓN Y LANGOSTA.

LECHE Y DERIVADOS: CREMAS BATIDAS, EN AEROSOL O PARA REPOSTERÍA, YOGURT PROCESADO, LECHE ENTERA, FLANES Y JALES.

FRUTAS Y VERDURAS: VEGETALES ENLATADOS, EN SALMUERA, CUANDO HAYA CONTROL ESTRICTO DE LÍQUIDOS; SANDÍA, TORONJA, JÍCAMA, NARANJA.

TAMBIÉN LAS FRUTAS CONGELADAS ENLATADAS.

AZÚCAR Y DERIVADOS: LOS REFINADOS, CAMELOS, CHOCOLATES, BUDINES, FLANES COMERCIALES, REFRESCOS EMBOTELLADOS.

GRASA: MANTECA DE CERDO, MANTEQUILLA NATURAL.

GRUPO DE MISCELÁNEOS: ABLANDADOR DE CARNES, ADEREZOS, CARBONATO, CÁTSUP, CEREALES, CONSOMÉ DE CONSERVA.

VARIOS: POLLO O RES EN CUBITOS, MAYONESA, MOSTAZA, POLVOS PARA HORNEAR, SALSAS COMERCIALES, DE SOYA Y CUALQUIERA QUE TENGA SODIO.

PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS

RECOMENDACIONES:

- A) EVITAR UTILIZAR SUSTITUTOS DE SAL.
- B) GUIJAR CON POCA SAL.
- C) EVITAR EL SALERO EN LA MESA.
- D) EVITAR LAS FRITURAS.
- E) EVITAR TODOS LOS PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS.

5.- DIABÉTICO.

DEFINICIÓN: DIETA BAJA EN HIDRATOS DE CARBONO, QUE BUSCA EL CONTROL DE GLUCOSA EN SANGRE.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

LECHE Y DERIVADOS: LECHE DESCREMADA EN POLVO O LÍQUIDA, YOGURT DESCREMADO NATURAL.

CARNES MAGRAS: POLLO, TERNERA, RES, PESCADO, CERDO (SIN GRASAS), QUESO PANELA, QUESO DE HEBRA, QUESO FRESCO, REQUESÓN, HUEVO, ATÚN EN AGUA.

LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJAS, SOYA, ALUBIAS.

SESVER/DJ/191/2025
ADD

↗
↘



0000020



PAN Y SUSTITUTOS: PAN DE CENTENO, INTEGRAL, TOSTADO, TORTILLA DE MAÍZ, BRAN FLAKES, ALL BRAN, ARROZ, GALLETAS MARÍAS, AVENA, SOPA DE PASTA.

GRASAS Y SUSTITUTOS: ACEITE VEGETAL, MARGARINA.

AZUCARES: GELATINA DIETÉTICA Y SUSTITUTOS DE AZÚCAR COMO SPLENDA O STEVIA. NO SE DEBE UTILIZAR AZUCARES REFINADOS

VERDURAS: ACELGAS, APIO, BERROS, CALABACITAS, COL, COLIFLOR, COLINABO, CHAYOTE, EJOTES, ESPINACAS, FLOR DE CALABAZA, LECHUGA, NABO, NOPALES, RABANITOS, TOMATE VERDE Y ROJO, VERDOLAGAS, QUELITES, BETABEL Y CEBOLLA.

FRUTAS: LIMÓN DULCE, TUNA, GUANÁBANA, CHABACANO, JÍCAMA, LIMÓN, MANDARINA, NANCHE, NARANJA EN GAJOS, TORONJA, ZARZAMORA, GRANADA ROJA, GUAYABA, PARA, PERÓN Y CIRUELA FRESCA.

ALIMENTOS PROHIBIDOS:

LECHE Y DERIVADOS: LECHE ENTERA Y CON SABORIZANTES, CONCENTRADOS, CONDENSADOS, EVAPORADOS, YOGURT DE SABOR E INDUSTRIALIZADOS.

CARNE: EMBUTIDOS, CERDO, QUESO MANCHEGO Y FUERTES.

LEGUMINOSAS: CHÍCHARO SECO Y HABAS.

PAN Y SUSTITUTOS: PAN DULCE, GALLETAS RELLENAS DE CHOCOLATE, TORTILLAS DE HARINA, CEREALES INDUSTRIALIZADOS COMO HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS, ETC.

VERDURAS: HABAS Y CHÍCHAROS VERDES, CAMOTE, ELOTE TIERNO, PAPA Y YUCA.

FRUTAS: FRESAS, ZAPOTE, PLÁTANO MACHO Y ROATÁN, TEJOCOTE, CAÑA DE AZÚCAR, JUGOS Y NÉCTARES DE NARANJA, DURAZNO, MANZANA, PIÑA, MELÓN, PAPAYA, SANDIA Y MANGO.

AZÚCARES: TODAS.

RECOMENDACIONES:

A) DEBERÁ REALIZAR VARIAS COMIDAS PEQUEÑAS, CINCO O SEIS, PERO MUY NUTRITIVAS DURANTE EL DÍA.

B) PREFIERA ALIMENTOS DE BAJO ÍNDICE GLUCÉMICO Y EVITE LOS DE ALTO COMO: PLÁTANO, JUGOS DE FRUTA, MANGO, ETC.

C) ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS, PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS

D) PREFIERA CEREALES INTEGRALES

E) EVITAR EL CONSUMO DE ALCOHOL.

6. COLACIÓN PARA DIABÉTICO

DEFINICIÓN: PORCIÓN DE ALIMENTOS INTERMEDIO A LAS COMIDAS PRINCIPALES QUE DEBE DE CUMPLIR CON UN APORTE CALÓRICO ADECUADO DEBIDO A LAS NECESIDADES INDIVIDUALES DEL PACIENTE DIABÉTICO, QUE BUSCA MANTENER ESTABLE SUS NIVELES DE GLUCOSA SANGUÍNEA.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

LECHE Y DERIVADOS: LECHE DESCREMADA EN POLVO O LÍQUIDA, YOGURT DESCREMADO NATURAL.

CARNES: POLLO, TERNERA, RES, PESCADO, QUESO PANELA, QUESO DE HEBRA, QUESO FRESCO, REQUESÓN, HUEVO, ATÚN EN AGUA.

LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJAS, SOYA, ALUBIAS.

SESVER/DJ/191/2025



00000021



PAN Y SUSTITUTOS: PAN DE CENTENO, INTEGRAL, TOSTADO, TORTILLA DE MAÍZ, BRAN FLAKES, ALL BRAN, ARROZ, GALLETAS MARIÁS, AVENA, SOPA DE PASTA.

GRASAS Y SUSTITUTOS: ACEITE VEGETAL, MARGARINA.

AZÚCARES: GELATINA DIETÉTICA Y SUSTITUTOS DE AZÚCAR COMO SPLENDA O STEVIA.

VERDURAS: ACELGAS, APIO, BERROS, CALABACITAS, COL, COLIFLOR, COLINABO, CHAYOTE, EJOTES, ESPINACAS, FLOR DE CALABAZA, LECHUGA, NABO, NOPALES, RABANITOS, TOMATE VERDE Y ROJO, VERDOLAGAS, ZANAHORIA, QUELITES, BETABEL Y CEBOLLA.

FRUTAS: FRESAS, LIMÓN DULCE, TUNA, GUANÁBANA, CHABACANO, JÍCAMA, LIMÓN, MANDARINA, NANCHE, NARANJA EN GAJOS, TORONJA, ZARZAMORA, GRANADA ROJA, DURAZNO, GUAYABA, MANZANA, PERA, PERÓN Y CIRUELA FRESCA.

ALIMENTOS PROHIBIDOS:

LECHE Y DERIVADOS: LECHEs ENTERAS Y CON SABORIZANTES, CONCENTRADOS, CONDENSADOS, EVAPORADAS, YOGURT DE SABOR E INDUSTRIALIZADOS.

CARNE: EMBUTIDOS, CERDO, QUESO MANCHEGO Y FUERTES.

LEGUMINOSAS: CHÍCHARO SECO Y HABAS.

PAN Y SUSTITUTOS: PAN DULCE, GALLETAS RELLENAS DE CHOCOLATE, TORTILLAS DE HARINA, CEREALES INDUSTRIALIZADOS COMO ZUCARITAS, ETC.

VERDURAS: HABAS Y CHÍCHAROS VERDES, CAMOTE, ELOTE TIERNO, PAPA Y YUCA.

FRUTAS: ZAPOTE, PLÁTANO MACHO Y ROATÁN, TEJOCOTE, CAÑA DE AZÚCAR, JUGOS, PIÑA, Y NÉCTARES DE NARANJA, DURAZNO, MELÓN, PAPAYA, SANDIA Y MANGO.

AZUCARES: TODAS.

ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS. PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS

7. PAPILLAS, LICUADAS O PICADOS FINOS

DEFINICIÓN: LA DIETA EN PAPILLAS PROPORCIONA ALIMENTOS EN ESTADO SEMILÍQUIDO, ENERGÍA, PROTEÍNAS, LÍPIDOS E HIDRATOS DE CARBONO A TEMPERATURA AMBIENTE, SE ELIGEN ALIMENTOS DE FÁCIL DIGESTIÓN Y PROPORCIONA UN MÍNIMO DE RESIDUO INTESTINAL.

ALIMENTOS PERMITIDOS:

CALDOS, SOPAS, CREMAS LICUADAS O COLADAS, TÉ, BEBIDAS DE CEREALES, JUGOS DE FRUTA, COLADOS DE CARNE DE POLLO, JAMÓN, QUESO, HÍGADO, ACEITE DE OLIVA, LECHE DESCREMADA, LECHE DESLACTOSADA EN CASO DE QUE EL PACIENTE PRESENTE INTOLERANCIA, YOGURT NATURAL SIN SEMILLAS, SIN FRUTAS SECAS NO TROZOS DE FRUTA, GELATINA, HELADO, NATILLAS, MIEL, CEREALES COCIDOS Y EN PURÉ, PURÉ DE PAPA, VERDURAS COLADAS O EN PURÉ.

ALIMENTOS PROHIBIDOS:

CORTES DE CARNE DE RES GRASOSOS, CARNE DE PUERCO, Y TODO DE GRASAS SATURADAS, TODO ALIMENTO QUE PRESENTE ORILLAS CORTANTES COMO: PAN TOSTADO, TOSTADAS, BOLILLOS, PAPAS FRITAS, CACAHUATES, FRITURAS.

RECOMENDACIONES:

- A) CONSUMIR JUGOS NATURALES
- B) COLAR LOS JUGOS DE VERDURAS Y FRUTAS

SESVER/DJ/191/2025 Adq.

Handwritten marks on the right margin.



Handwritten number 12490022 at the bottom right.



C) PREFERIR LOS JUGOS Y PURÉS DE FRUTAS Y VERDURAS EN SU FORMA NATURAL
LOS ALIMENTOS PERMITIDOS Y PROHIBIDOS ESTÁN SUJETOS A LOS CAMBIOS QUE EL
NUTRIÓLOGO ENCARGADO DEL HOSPITAL LO REQUIERA Y LO SOLICITE.
ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS. PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS,
PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZUCARES REFINADAS.

RELACIÓN DE RACIONES POR UNIDAD MENSUAL				
MÍNIMOS Y MÁXIMOS				
No.	UNIDADES	ZONA	RACIÓN MÍNIMA	RACIÓN MÁXIMA
1	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR LI MASH KAN	NORTE	780	3,119
2	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLÁN CORDOBA	CENTRO A	1,758	7,381
3	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	CENTRO B	347	1,386
4	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIÉRREZ ZAMORA"	CENTRO B	475	1,901

PUESTO: AUXILIAR DE COCINA

FUNCIONES

MANIPULAR ALIMENTOS Y EQUIPO, ASÍ COMO ENTREGAR CHAROLAS DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES Y PERSONAL DE LA UNIDAD HOSPITALARIA, DE ACUERDO A LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ESTABLECIDAS.
RECOGER Y TRASLADAR DOTACIONES DE ALIMENTOS Y ARTÍCULOS.
REALIZAR OPERACIONES PREVIAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS; LIMPIAR, LAVAR, PICAR, CORTAR, MEZCLAR, MOLER, LICUAR, CERNIR FRUTAS, VEGETALES, CARNES, LECHE Y DERIVADOS, CEREALES, HARINAS Y LEGUMINOSAS E INGREDIENTES SEGÚN EL CASO.
PARTICIPAR EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS NORMALES O ESPECIALES, INCLUIDA LA ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS.
DOTACIÓN INDIVIDUAL O COLECTIVA DE VAJILLAS, CUBIERTOS, CRISTALERÍA O UTENSILIOS Y ACCESORIOS DE COCINA, COMEDOR Y COCINA DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES; PONER Y LEVANTAR MESAS INDIVIDUALES O COLECTIVAS.
ENSAMBLAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS A PACIENTES Y PERSONAL, DISTRIBUIR LOS ALIMENTOS A CUARTOS Y COMEDORES DE ACUERDO AL TIPO DE RÉGIMEN Y AL PROGRAMA DIARIO QUE SE DETERMINE.
RECOLECTAR Y LAVAR EL EQUIPO DE TRANSPORTACIÓN, CHAROLAS, VAJILLAS, CUBIERTOS, BIBERONES Y ACCESORIOS.
CLASIFICAR Y SEPARAR; RESIDUOS, DESECHOS, Y SOBRANTES Y DEPOSITARLOS EN LOS DISPOSITIVOS COLECTORES RESPECTIVOS Y DEVUELVE A LA COCINA LOS SOBRANTES.
LIMPIAR EQUIPOS, APARATOS, UTENSILIOS, ACCESORIOS DE COCINA, COMEDOR, ÁREAS DE DISTRIBUCIÓN PARA PACIENTES, LAVADO DE OLLAS Y VAJILLAS Y DEL LABORATORIO DE LECHE, LIMPIEZA DE PISOS, MUROS, CANCELES, TECHOS, CUERPOS DE CAMPANAS EN TODAS LAS ÁREAS O SECCIONES DEL SERVICIO DE DIETOLOGÍA.
CAPTAR Y REPORTAR DETERIOROS, ALTERACIONES, DESCOMPOSTURAS, PERDIDAS O ROTURAS DE EQUIPO, ACCESORIOS, UTENSILIOS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y ALIMENTOS.

REQUISITOS ACADÉMICOS

CERTIFICADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN RECONOCIMIENTO OFICIAL.

EXPERIENCIA

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO DE INDUCCIÓN AL PUESTO.



SESVER/DJ/191/2025 P.D.G.

00000023



PUESTO: COCINERO

FUNCIONES

EJECUTAR EN FORMA CORRECTA Y OPORTUNA DE ACUERDO CON LAS NORMAS QUE LA INSTITUCIÓN ESTABLEZCA, LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y ADEREZO FINAL QUE LOS ALIMENTOS NORMALES Y ESPECIALES, VIGILANDO EN FORMA PERMANENTE EL APROVECHAMIENTO ÓPTIMO DE LOS VÍVERES, INGREDIENTES Y ARTÍCULOS, ASÍ COMO SU MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN. COLABORAR EN LA PLANEACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE MINUTAS Y FORMULAR LA REQUISICIÓN DE VÍVERES, INGREDIENTES, REPUESTOS DE ÚTILES, ACCESORIOS Y MATERIALES DE ASEO PARA EL SERVICIO. RECIBIR Y VERIFICAR LAS DOTACIONES DE LOS MISMOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE LA INSTITUCIÓN. VERIFICAR EL USO CORRECTO Y COMPOSTURAS DEL EQUIPO, UTENSILIOS, E INSTALACIONES PARA LA PREPARACIÓN, LA LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL ÁREA DE PREPARACIÓN. CONTROLAR EL EQUIPO, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS, FORMULA Y TRAMITA EN SU CASO SOLICITUDES DE REPOSICIÓN. CAPTAR Y REPORTAR POR ESCRITO DETERIOROS, DESCOMPOSTURAS, MAL FUNCIONAMIENTO, PERDIDAS O ALTERACIONES EN EL EQUIPO, EN LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS, HIDRÁULICAS, DE GAS, DE VAPOR, DRENAJE, VENTILACIÓN Y DE LOS ELEMENTOS O INGREDIENTES. REPORTAR POR ESCRITO LOS EXCEDENTES SOBRANTES Y FALTANTES DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL APROVECHAMIENTO DE LOS SOBRANTES Y HACER LAS DEVOLUCIONES PERTINENTES. ENTREGAR CONTADOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS CORRESPONDIENTES RACIONES DE ACUERDO CON LAS SOLICITUDES. INDICAR Y VERIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL ÁREA EN GENERAL Y DEL EQUIPO.

REQUISITOS ACADÉMICOS

CERTIFICADO DE EDUCACIÓN SECUNDARIA EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN CON RECONOCIMIENTO OFICIAL.

EXPERIENCIA

2 AÑOS COMO COCINERO.

PUESTO: NUTRIÓLOGO

FUNCIONES

ORGANIZAR, DIRIGIR, CONTROLAR Y SUPERVISAR EL TRABAJO DEL PERSONAL A SU CARGO. EJECUTAR EN FORMA CORRECTA Y OPORTUNA DE ACUERDO CON LAS NORMAS QUE LA INSTITUCIÓN ESTABLEZCA, LA PREPARACIÓN, COCCIÓN Y ADEREZO FINAL QUE LOS ALIMENTOS NORMALES Y ESPECIALES CONFORME AL PROGRAMA DEL SERVICIO QUE SE LE ENCARGUE, VIGILANDO EN FORMA PERMANENTE EL APROVECHAMIENTO ÓPTIMO DE LOS VÍVERES, INGREDIENTES Y ARTÍCULOS, ASÍ COMO SU MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN UNA VEZ PREPARADOS Y AL DISTRIBUIRSE. COLABORAR EN LA PLANEACIÓN DEL CUADRO BÁSICO DE MINUTAS Y FORMULAR LA REQUISICIÓN DE VÍVERES, INGREDIENTES, REPUESTOS DE ÚTILES, ACCESORIOS Y MATERIALES DE ASEO PARA EL SERVICIO. RECIBIR Y VERIFICAR LAS DOTACIONES DE LOS MISMOS DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE LA INSTITUCIÓN Y LOS SISTEMAS DE OPERACIÓN EN SERVICIO AUTORIZADO. VERIFICAR EL USO CORRECTO Y COMPOSTURAS DEL EQUIPO, UTENSILIOS, E INSTALACIONES PARA LA PREPARACIÓN, LA LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DEL ÁREA DE PREPARACIÓN. CONTROLAR EL EQUIPO, UTENSILIOS, MATERIAS PRIMAS, FORMULA Y TRAMITA EN SU CASO SOLICITUDES DE REPOSICIÓN. CAPTAR Y REPORTAR POR ESCRITO DETERIOROS, DESCOMPOSTURAS, MAL FUNCIONAMIENTO, PERDIDAS O ALTERACIONES EN EL EQUIPO, EN LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS, HIDRÁULICAS, DE GAS, DE VAPOR, DRENAJE, VENTILACIÓN Y DE LOS ELEMENTOS O INGREDIENTES. REPORTAR POR ESCRITO LOS EXCEDENTES SOBRANTES Y FALTANTES DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL APROVECHAMIENTO DE LOS SOBRANTES Y HACER LAS DEVOLUCIONES PERTINENTES. ENTREGAR CONTADOS LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS CORRESPONDIENTES RACIONES DE ACUERDO CON LAS SOLICITUDES AL PERSONAL AUXILIAR PARA LA DISTRIBUCIÓN A PACIENTES Y PERSONAL. INDICAR Y VERIFICAR LAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA DEL ÁREA EN GENERAL Y DEL EQUIPO

REQUISITOS ACADÉMICOS

CERTIFICADO O TÍTULO DE NUTRIÓLOGO, A NIVEL LICENCIATURA EXPEDIDO POR INSTITUCIÓN CON RECONOCIMIENTO OFICIAL.

EXPERIENCIA

1 AÑO COMO NUTRICIONISTA, DIETISTA O MANEJADOR DE ALIMENTOS (O CÓDIGO A FIN) EN UNIDADES HOSPITALARIAS.

SESVR/DJ/19/12025 APO.



12117024



OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

A) "EL PROVEEDOR", deberá entregar a la unidad aplicativa, la lista del personal que prestará el servicio, señalando los turnos a cubrir de acuerdo con la tabla siguiente:

Servicio	Lunes a viernes	Sábado, domingo y días festivos
Desayuno	7:00-8:30 Horas	7:30 Horas
Comida	12:00 -13:00 Horas	11:30 - 12:00 Horas
Cena	17:00 - 17:30 Horas	17:00 - 17:30 Horas
Colación para personal	El indicado en la unidad	El indicado en la unidad

"EL PROVEEDOR" se compromete a recoger las solicitudes de dietas para pacientes firmada por licenciado en nutrición o responsable del servicio de la unidad y de personal de "SESVER" que su jornada de trabajo rebase las 8 horas laborales (médicos, residentes, jornada acumulada, etc.) Mismas que asignará y validará el director de la unidad para brindar el servicio al personal que el indique.

"EL PROVEEDOR" se compromete a servir las raciones por unidad aplicativa, de conformidad con el presente ANEXO TÉCNICO.

"EL PROVEEDOR" sin costo adicional para "SESVER", será el responsable del mantenimiento preventivo y/o correctivo en las áreas de preparación de alimentos; en las áreas de cocina propias a la unidad y así como en aquellas que sean rentadas; debiendo acreditar las siguientes condiciones de ser necesario para su uso:

- Colocación y mantenimiento de iluminación y ventilación adecuadas.
- Mosquiteros en puertas y ventanas.
- Colocación de vidrios donde se requiera.
- Mantenimiento de muros, plafones y pintura.
- Mantenimiento de pisos.
- Desazolve de coladeras y drenaje.
- Colocación de mobiliario y equipamiento necesario, para la prestación del servicio.
- Mantenimiento de fregaderos para evitar desperdicio de agua.
- Lockers para guardar mochilas, bolsas o zapatos del personal de la empresa.
- Área de insumos de servicio de limpieza, donde se ubiquen bien colocados escobas, trapeadores y recogedores.
- Adecuación y mantenimiento a la instalación de gas, acorde al manejo industrial de alimentos.
- Mantenimiento de instalación eléctrica e hidráulica.
- Debe suministrar el agua purificada para la elaboración de alimentos.
- Suministro de extintor y señalética.

Cabe señalar que el pago por concepto de luz y agua, se realizará en caja de "SESVER" de forma mensual, situación que deberá acreditar con el recibo correspondiente, emitido por el cajero de "SESVER", y adjuntar en el trámite de pago de su factura mensual, de conformidad con lo establecido en la CLAUDULA TERCERA del presente contrato, los importes mensuales de agua y luz por unidad aplicativa será como se detalla en el anexo 2.



SESVER/DA/C-082/2025

08 DIC 2025



SESVER/DJ/19/120 25
ADA

B) Contar con el personal profesional y técnico especializado en el ramo y suficiente para la ejecución, operación y supervisión continua. Si por alguna razón existiera una vacante dentro de la plantilla de personal, "EL PROVEEDOR" tendrá un plazo de 3 días naturales para cubrir dicho puesto, o de lo contrario caerá en incumplimiento de contrato.

"EL PROVEEDOR" debe contar con licenciados en nutrición o profesionales técnicos en nutrición o con carrera afin a los alimentos, titulados, con documentación comprobatoria, por turno matutino, vespertino, jornada acumulada, y que al menos uno de ellos tenga experiencia laboral comprobable en servicios de alimentación hospitalaria, para que supervise, capacite y asesore al personal técnico a cargo de la elaboración y distribución de dietas, para que la alimentación cumpla con las características técnico nutrimentales solicitadas por la unidad aplicativa, de la misma forma el personal técnico, auxiliares y cocineras(os), debe cumplir con las disposiciones de la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, el personal profesional deberá portar bata o uniforme durante el desempeño de sus labores. "EL PROVEEDOR" deberá presentar carpeta con fichas de acuerdo que respalden los perfiles del personal durante el periodo del contrato, misma que deberá ser entregada al administrador de la unidad aplicativa al momento de comenzar con la prestación del servicio.

El personal que permanezca en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en producción o fabricación y terminado sin envasar, equipos y utensilios, debe observar las indicaciones siguientes.

- Presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas y sin esmalte.
- No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza.
- Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción.
- El personal y los visitantes deben utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.
- Al inicio de la jornada de trabajo el cubre pelo y el cubre boca deben estar limpios y en buen estado. Así mismo, el personal profesional deberá portar bata.
- El personal deberá portar uniforme o bata proporcionado por "EL PROVEEDOR"

C) "EL PROVEEDOR" debe presentar un catálogo de minutas de dietas de rutina para las unidades aplicativas participantes, el cual deberá ser entregado 15 días después de ser adjudicado a la unidad aplicativa, así como contar con un stock de alimentos mínimo para 72 horas con el fin de evitar improvisaciones; por lo que el personal del departamento de nutrición de "EL PROVEEDOR", deberá elaborar el minutario para pacientes adultos y pediátricos; dicho documento debe contener las indicaciones correspondientes a las dietas de rutina programadas para treinta días naturales para pacientes y personal con derecho al servicio, excepto las siguientes: colación, hiposódica moderada, diabético, colación para diabético,



12110026



licuadas, papilla, o picados finos, las cuales se deberán programar para quince días, con base en las especificaciones nutricionales solicitadas.

Las dietas especiales las solicitará el licenciado en nutrición de cada unidad aplicativa, de acuerdo a la necesidad del paciente. Para el cálculo de minutas por tipo de dietas, deberá considerarse la cultura de la población en relación al consumo de alimentos propios de la región donde se ubica cada unidad, con el fin de que la dieta sea consumida por el paciente. Las preparaciones que integren las minutas por tipo de dieta, deberán presentar los alimentos tanto en gramos y mililitros (peso neto), como en medida casera o piezas.

Colación para diabético: en caso de que la unidad aplicativa no cuente con personal nocturno que pueda proporcionar la colación, el nutriólogo encargado, la solicitará en la cena e indicará con la tarjeta correspondiente el horario en que se debe consumir. Esta colación se solicitará en pacientes con tratamiento de insulina o que por inestabilidad en su glucosa requiera el aporte de alimento.

Los tipos de dietas además de cumplir con los porcentajes y kilocalorías solicitadas deberán integrar el menú con lista de alimentos permitidos y prohibidos, por tipo de dieta y especificación de platillo, alimento y ración en gramos, mililitros o piezas.

D) "EL PROVEEDOR" se responsabiliza a entregar las dietas especiales solicitadas por el licenciado en nutrición de la unidad aplicativa que no se encuentren especificadas en el catálogo de minutas. Respetando las características nutricionales, cantidad (en número, volumen y peso), tipo de alimentos, técnicas de preparación, temperatura y horario de entrega especificadas, sin que esto represente un costo adicional al establecido para este tipo de dieta. Sólo se deberán considerar como cuadro básico de minutas las dietas de rutina de la unidad, siendo: normal para personal, dieta normal para pacientes, colación, hiposódica, diabético, colación para diabético, papillas, licuadas y picados finos. Cualquier combinación de más de un tipo de dieta deberá ser indicada por el nutriólogo de la unidad. Los tipos de dietas además de cumplir con los porcentajes y kilocalorías solicitadas deberán integrar el menú con lista de alimentos permitidos y prohibidos, por tipo de dieta y especificación de platillo, alimento y ración en gramos, mililitros o piezas.

E) "EL PROVEEDOR" debe cuidar que la presentación organoléptica, olor, sabor y consistencia sean las adecuadas a cada tipo de dieta, como las siguientes.

Buena presentación de las preparaciones.

- No sobrecocción de verduras y variedad en las preparaciones
- Carnes de primera, tiernas, blandas, no grasosas, no congeladas, proveedores locales con certificación tipo inspección federal.
- Sin condimentos irritantes para pacientes.
- Alimentos frescos, frutas de buenas calidad y buen tamaño.

SESVER/DJ/191/2025
MDA



171190027



- Y todas aquellas características y condiciones nutricionales de las dietas especiales que especifique o indique el nutriólogo(a) de la unidad.
- No se estipulan marcas de productos a utilizar, pero todos y cada uno de los productos deberán cumplir con las características organolépticas de calidad en su producción y de acuerdo a los lineamientos de la PROFECO, el traslado de los insumos, abarrotes, verduras, frutas y productos cárnicos hasta las unidades aplicativas deberán realizarse conforme a la normativa para la conservación de los alimentos y entregar en horarios matutino y/o vespertino, ya que en las unidades aplicativas no se cuenta con personal en horario nocturno, la conservación se debe considerar en las fechas de caducidad, por lo que no se permitirá el uso de productos a granel, a excepción de frutas y verduras.
- En las unidades aplicativas que cuenten con espacio para la preparación de alimentos, el personal de "EL PROVEEDOR", deberá contar con uniforme y portar identificación de la empresa.
- F) "EL PROVEEDOR" se compromete a entregar los alimentos y preparaciones a la temperatura adecuada a cada tipo de dieta o que especifique el nutriólogo de cada unidad aplicativa. En el caso en el que "EL PROVEEDOR" incumpla, deberá reponer las dietas con las características adecuadas en un tiempo no mayor a 30 minutos, de no realizarse dicha reposición, no podrán facturarse para su pago, para lo cual el área de nutrición de la unidad aplicativa, será la responsable de notificar cualquier incidencia a la dirección de la misma, a la Dirección de Atención Médica y al Departamento de Servicios Generales de "SESVER" y se caerá en incumplimiento.
- G) "EL PROVEEDOR" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias establecidas por la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Deberá aplicar la cédula de auto verificación de forma mensual, llevando para este procedimiento una carpeta de evidencias, las cuales deberán ser entregadas de manera mensual al responsable de las áreas de nutrición de las unidades aplicativas y de no contar con este personal, al director. Asimismo, se deberá comprometer a cumplir específicamente con las siguientes disposiciones de la norma oficial antes mencionada: Servicios a planta.
 - Instalación de trampas de grasa.
 - Instalación de tela mosquitero en ventanas y puertas.
 - Utensilios en buen estado, ollas y cacerolas que presenten abolladuras y cochambre se deberán retirar del servicio.
 - Utensilios identificados para uso de alimentos crudos y cocidos.
 - Control bacteriológico del personal que prepara y distribuye los alimentos.
 - Mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento.
 - Control de plagas (certificado de fumigación mensual durante los últimos 6 meses, tanto en instalaciones, equipamiento y vehículos).

SESVER/DJ/191/2025



00000028



- Bitácora de mantenimiento al equipo del área de la cocina (refrigeradores, congeladores, campana de extracción, estufas, estufones, paredes y azulejos).
- Bitácora del clorado del agua.
- Bitácora del mantenimiento a la instalación de gas.
- Extintores y señaléticas.
- Exhaustiva, limpieza y desinfección.
- Bitácora de mantenimiento del sistema eléctrico e hidrosanitario.
- En los dos últimos se deberá asignar un responsable de llevar un programa con calendarización y carpeta de evidencias, el cual podrá consultarse por parte de las unidades aplicativas cuando así lo requiera.

Para tal efecto, "EL PROVEEDOR" se compromete a la capacitación de su personal en cuanto a las normas oficiales mexicanas NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y NOM-127-SSA1-2021, salud ambiental, agua para uso y consumo humano, límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, así como solicitar visita de verificación trimestral a su personal tanto operativo como administrativo por parte del personal de nutrición de la unidad aplicativa.

H) "EL PROVEEDOR" se compromete a recoger la solicitud de dietas para pacientes y personal, firmada por el licenciado en nutrición o responsable. Para el desayuno "EL PROVEEDOR" utilizará la solicitud de dietas que será proporcionada por el área de nutrición de la unidad aplicativa con 60 minutos de anticipación a la entrega del servicio o de acuerdo a lo descrito en las especificaciones del presente instrumento jurídico. Para la comida "EL PROVEEDOR" recogerá la solicitud de dietas actualizada a las 9:00 horas. Para la cena y colación nocturna "EL PROVEEDOR" recogerá la solicitud de dietas a las 13:30 horas. En caso de solicitudes de dietas extraordinarias por ingresos y cambio de dietas se considerará una hora como plazo posterior a la entrega de la solicitud de dietas previamente establecidas.

El horario anterior podrá ajustarse de acuerdo a las necesidades de cada unidad.

"EL PROVEEDOR" no deberá cuestionar las características técnicas nutricionales solicitadas en las dietas por el licenciado en nutrición de la unidad, solo se limitará a elaborarlas de acuerdo a lo solicitado.

"EL PROVEEDOR" deberá transportar los alimentos desde su establecimiento a la unidad aplicativa en vehículo cerrado con caja seca, aislante térmico y separado de la cabina, en caso de que las unidades no cuenten con espacio físico para la preparación de los alimentos; en las unidades aplicativas que sí cuenten con el espacio físico y "EL PROVEEDOR" las utilice para la preparación de los alimentos, esto no será aplicable. La entrega y distribución de las dietas en ambos casos se realizará conforme a las solicitudes de dietas para personal y pacientes de cada unidad, de acuerdo a los domicilios indicados en el ANEXO 3 del presente contrato. Los gastos de traslado correrá a cuenta de "EL PROVEEDOR".

SESVER/DJ/19/12025 No.4



08/12/2025



"EL PROVEEDOR", representado por el licenciado en nutrición y auxiliares para la distribución de dietas, deberá entregar los alimentos en recipiente transparentes de policarbonato con tapa, colocados en transportadores isotérmicos de cubierta de polietileno de una pieza, relleno de hule aislante grueso para evitar la pérdida de calor, con tapa hermética, los cuales deberán estar etiquetados de acuerdo al tipo de dietas y clasificados para personal y pacientes. Los líquidos deberán ser entregados en recipientes o contenedores isotérmicos de polietileno de una sola pieza, con tapa hermética, relleno de hule aislante grueso, con grifo.

Los licenciados en nutrición y auxiliares de "EL PROVEEDOR" permanecerán en la unidad hasta el término de la distribución de dietas a pacientes y personal con el siguiente procedimiento: Las dietas de cada tiempo de comida (desayuno, comida, cena), serán llevadas por "EL PROVEEDOR" hasta las áreas de distribución para pacientes, en donde personal de "EL PROVEEDOR" y personal de la unidad aplicativa realizarán el suministro de dietas en cada charola de acuerdo a lo solicitado, colocándole la tarjeta de identificación de dietas por paciente. Lo anterior, supervisado por el licenciado en nutrición de "EL PROVEEDOR" y el de la unidad aplicativa, verificando que sea de acuerdo a lo solicitado en cantidad y calidad. Simultáneamente personal de "EL PROVEEDOR" y personal de la unidad procederá al ensamblado, es decir, irá colocando las charolas en los carros distribuidores en forma estratégica, de acuerdo a las indicaciones del licenciado en nutrición de la unidad.

Para las dietas de los pacientes infectocontagiosos, "EL PROVEEDOR" entregará los alimentos ensamblados en vajilla térmica desechable biodegradable (ecológica), con tapa, incluyendo platos, vasos, cuchará y tenedor; etiquetados como charola roja, las cuales se le entregará al licenciado en nutrición o responsable del servicio de nutrición de la unidad como encargados de la entrega a los pacientes.

Las dietas para personal serán servidas y distribuidas por personal de las unidades aplicativas, de conformidad con las indicaciones de lugar y horario que le serán proporcionadas a "EL PROVEEDOR" por la dirección de cada unidad al inicio de la prestación del servicio.

El licenciado en nutrición adscrito a la unidad deberá verificar la temperatura de los alimentos al momento de la entrega de los mismos en las áreas de distribución, utilizando un termómetro para alimentos diseñado para tal efecto.

El suministro de las raciones en charolas lo realizará personal de "EL PROVEEDOR" bajo la supervisión del licenciado en nutrición de la unidad y de "EL PROVEEDOR", utilizando porcionadores de acero inoxidable, graduados para medir la ración de alimento y que corresponda a la dieta calculada, descrita en el minutarío o bien la solicitada por el licenciado en nutrición.

El personal auxiliar de cocina de "EL PROVEEDOR" se encargará de la distribución de dietas, así como de la recolección de charolas con sus respectivos utensilios, para proceder al lavado y guardado. Para tal efecto se deberá llevar un control de resguardo para su empresa, sin costo adicional para "SESVR".

SESVR/DJ/171/2025 pda



Handwritten blue marks and signatures on the right side of the page.

Handwritten blue number '10110030' at the bottom right.



El horario de entrega de alimentos por "EL PROVEEDOR" deberá ajustarse al horario establecido para la distribución oportuna a pacientes y personal en la unidad, el cual podrá variar en cada unidad dependiendo sus necesidades, por lo que se determinará por el jefe de servicio de nutrición. Pero que en términos generales podrá ser:

SERVICIO	LUNES A VIERNES	SÁBADO, DOMINGO, FESTIVO
DESAYUNO	7:00-8:30 HORAS	7:30 HORAS
COMIDA	12:00 -13:00 HORAS	11:30 - 12:00 HORAS
CENA	17:00 - 17:30 HORAS	17:00 - 17:30 HORAS
COLACIÓN PARA PERSONAL	EL INDICADO EN LA UNIDAD	EL INDICADO EN LA UNIDAD

"EL PROVEEDOR" deberá proporcionar el carro distribuidor de charolas a partir de la prestación del servicio, el cual debe ser cerrado y diseñado para conservar la temperatura de los alimentos.

La recepción de dietas que entregue "EL PROVEEDOR" en cada uno de los domicilios indicados en el ANEXO 3 del presente contrato, estará a cargo del jefe o encargado del departamento de nutrición o en su defecto el personal del departamento que determine la unidad aplicativa, el cual verificará lo siguiente: Número y tamaño de las raciones, Tipos de dietas (características nutricionales)

- Condiciones físicas de entrega, presentación del personal de "EL PROVEEDOR", equipo y material de transportación de las dietas, etiquetado y temperatura de las dietas.
- Oportunidad en la entrega (en el horario establecido).

Lo anterior, que corresponda a las características técnicas solicitadas, por lo que se firmará a "EL PROVEEDOR" de recibido sólo cuando sea de conformidad y al finalizar la distribución de dietas a pacientes y personal.

En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue incompletas las raciones o no correspondan al tipo de dietas solicitadas tanto de pacientes como de personal, esta se compromete a reponer en un tiempo no mayor a cuarenta y cinco minutos a la unidad, el número y tipos de dietas faltantes y en las condiciones físicas solicitadas, en caso de rebasar el tiempo límite, no se recibirán y no podrán facturarse para su pago, para lo cual el área de nutrición de la unidad aplicativa, será el responsable de notificar cualquier incidencia a la dirección de la misma y al departamento de servicios generales de "SESVER".

Cuando "EL PROVEEDOR", no entregue las dietas solicitadas en un término máximo de 1 hora de conformidad con el horario establecido para el surtimiento, la unidad aplicativa procederá a la adquisición de los insumos y/o los alimentos que sean necesarios para cubrir la necesidad de los pacientes y personal, el monto erogado deberá ser reembolsado por el prestador del servicio previa comprobación entregada por la misma, y/o en su defecto procederá a realizarse el descuento del monto en la facturación correspondiente previa validación de las partes.

En el caso de que se extravíen los utensilios y mobiliario de cocina y comedor existentes en las unidades aplicativas en las que preste el servicio, se efectuará investigación con anuencia que otorgue "SESVER" por escrito, a efecto de deslindar responsabilidades en un término no mayor a 72 horas.

SESVER/DJ/19/120 25 p.p.a.



0000031



SESVER/DA/C-082/2025

"EL PROVEEDOR", se compromete a presentar resultados de análisis microbiológico de alimentos preparados y de superficies inertes (placas para picar o cortar alimentos y de manos de cocineras y auxiliares de cocina), realizados en laboratorio autorizado por "SESVER", cuando menos una vez cada seis meses, quedando a discreción del director de la unidad aplicativa solicitarlo cuando crea conveniente a la jurisdicción sanitaria correspondiente.

ANEXO 1

Nº	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO ANTES DE I.V.A. PARA LAS ZONAS NORTE, SUR, CENTRO A Y B	PRECIO UNITARIO CON I.V.A. INCLUIDO
	1. NORMAL PARA PERSONAL:		
	DESAYUNO:	\$ 102.23	\$ 118.59
	COMIDA:	\$ 107.12	\$ 124.26
	CENA:	\$ 100.94	\$ 117.09
	2. NORMAL PARA PACIENTE:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 103.35	\$ 119.88
	COMIDA:	\$ 110.55	\$ 128.24
	CENA:	\$ 99.74	\$ 116.69
	3. COLACIÓN:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 99.01	\$ 114.85
	COMIDA:	\$ 90.42	\$ 104.89
	CENA:	\$ 113.30	\$ 131.43
	4. HIPOSÓDICA MODERADA:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 19.35	\$ 22.45
	COMIDA:	\$ 19.35	\$ 22.45
	CENA:	\$ 19.35	\$ 22.45
	5. DIABÉTICO:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 69.36	\$ 80.45
	COMIDA:	\$ 69.36	\$ 80.45
	CENA:	\$ 69.36	\$ 80.45
	6. COLACIÓN PARA DIABÉTICO:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 69.36	\$ 80.45
	COMIDA:	\$ 69.36	\$ 80.45
	CENA:	\$ 69.36	\$ 80.45
	7. PAPILLAS, LICUADAS Y PICADOS FINOS:		\$ -
	DESAYUNO:	\$ 19.35	\$ 22.45
	COMIDA:	\$ 19.35	\$ 22.45
	CENA:	\$ 19.35	\$ 22.45

SESVER/DJ/191/2025
ADD



7190032



ANEXO 1

Nº	U.A.	CLAVE CLUES	ZONA	JURISDICCIÓN	UNIDADES	MONTO MÍNIMO MENSUAL	MONTO MÁXIMO MENSUAL	MONTO MÍNIMO DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	MONTO MÁXIMO DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	FUENTE FINANCIAMIENTO	PROGRAMA
1	42	VZSSA017221	ZONA NORTE	POZA RICA	CASA DEL ADULTO MAYOR LI MASH KAN	\$50,555.56	\$151,666.67	\$208,941.67	\$834,166.58	SUBSIDIO ESTATAL	20211
2	94	VZSSA017245	ZONA CENTRO A	CÓRDOBA	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLAN DE CORDOBA	\$34,028.43	\$102,085.30	\$140,367.29	\$561,469.16	SUBSIDIO ESTATAL	20211
3	40	VZSSA015784	ZONA CENTRO B	VERACRUZ	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	\$54,166.67	\$162,500.00	\$223,437.50	\$893,750.00	FASSA	20304
4	41	VZSSA017233	ZONA CENTRO B	VERACRUZ	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIERREZ ZAMORA"	\$57,777.78	\$173,333.34	\$238,333.35	\$953,333.38	SUBSIDIO ESTATAL	20211
TOTAL CON I.V.A. INCLUIDO						\$196,528.44	\$589,585.31	\$810,679.81	\$3,242,719.22		

PARTIDA	FUENTE	PROGRAMA	TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO
33903	FASSA	20304	\$223,437.50	\$893,750.00
	SUBSIDIO ESTATAL	20211	\$587,242.31	\$2,348,969.22
TOTAL CON I.V.A. INCLUIDO			\$ 810,679.81	\$3,242,719.22

ANEXO 2

ZONA NORTE

Nº	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
1	CASA DEL ADULTO MAYOR LI MASH KAN	\$ 1,412.64	\$ 1,412.64

ZONA CENTRO A

Nº	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
2	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLAN DE CORDOBA	\$ 1,412.64	\$ 1,412.64

ZONA CENTRO B

Nº	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
3	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	\$ 1,412.64	\$ 1,412.64
4	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIERREZ ZAMORA"	\$ 1,412.64	\$ 1,412.64

SESVER/DJ/191/2025 Ada

SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ
 DEPARTAMENTO DE CONTROL PRESUPUESTAL
08 DIC 2025
 AFILIACIÓN PRESUPUESTAL
 FUENTE DE FINANCIAMIENTO
 AÑO DEL RECURSO
2025
FASSA
903. E



100890033



ANEXO 3

DIRECTORIO DE UNIDADES					
Nº	JURISDICCIÓN	UNIDAD	ZONA	DOMICILIO	TELÉFONO
1	III	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR "LI MASH KAN"	NORTE	KM. 5 CARRETERA PAPANTLA-GUTIÉRREZ ZAMORA, VENUSTIANO CARRANZA KM. 5, LOS MANGOS, 93426 PAPANTLA DE OLARTE, VER.	TEL. 784 842-0499
2	VI	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR "HUEHUETLÁN" DE CÓRDOBA	CENTRO A	BLVD. CÓRDOBA PEÑUELA 4111 ENTRE CALLES 41Y 43, ZONA INDUSTRIAL, 94960 CÓRDOBA, VER.	TEL. 271 714 7241
3	VIII	CENTRO ESTATAL DE LA TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	CENTRO B	ADOLFO RUIZ CORTINES S/N, CASI ESQ. A. REYES HEROLES, C.P. 94294, FRACC. COSTA VERDE, BOCA DEL RÍO, VER.	TEL. 229 927-0580 / 927-0581/ 927-0582
4	VIII	HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIÉRREZ ZAMORA"	CENTRO B	JESÚS REYES HEROLES S/N, FRACC. COSTA VERDE, C.P. 94294, BOCA DEL RÍO, VER.	TEL. 229 922-1193 /921-6161

SESVER/DJ/191/2025
ADG

SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ
DEPARTAMENTO DE CONTROL PRESUPUESTAL
08 DIC 2025
TASSA
SUB E.
AFECTACIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO
AÑO DEL RECURSO
2025



00000034

FUNDAMENTO LEGAL

- 1.- ELIMINADO el Folio en credencial para votar, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 72 de la Ley 875 LTAIPEV; 3 fracción X, 12, 13, 14 de la Ley 316 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y II, de los
L G C D I E V P .
- 2.- ELIMINADO el Teléfono particular, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 72 de la Ley 875 LTAIPEV; 3 fracción X, 12, 13, 14 de la Ley 316 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y II, de los LGCDIEVP.
- 3.- ELIMINADO el correo electrónico, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 72 de la Ley 875 LTAIPEV; 3 fracción X, 12, 13, 14 de la Ley 316 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y II, de los LGCDIEVP.

*"LTAIPEV: Ley 875 de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; PDPPSOEV: Ley 316 de Protección de Datos Personales en posesión de Sujetos Obligados para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; LGCDIEVP: Lineamientos Generales en Materia de Clasificación y Desclasificación de la Información, así como para la Elaboración de Versiones Públicas."