



ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: ADJUDICACIÓN DIRECTA DERIVADA DEL PROCEDIMIENTO DE INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PROVEEDORES N° ICTP-103T00000-003-2026, DECLARADO DESIERTO.

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

IMPORTE MÍNIMO DEL CONTRATO: \$1,742,241.34 (UN MILLÓN SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS 34/100 M.N.) MÁS EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) DE \$278,758.62 (DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS 62/100 M.N.) HACIENDO UN IMPORTE TOTAL DE \$2,020,999.96 (DOS MILLONES VEINTE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS 96/100 M.N.).

IMPORTE MÁXIMO DEL CONTRATO \$6,972,413.79 (SEIS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS TRECE PESOS 79/100 M.N.) MÁS EL 16% DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) DE \$1,115,586.21 (UN MILLÓN CIENTO QUINCE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS 21/100 M.N.) HACIENDO UN IMPORTE TOTAL DE \$8,088,000.00 (OCHO MILLONES OCHENTA Y OCHO MIL PESOS 00/100 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 ORIGINAL VIGENTE DEBIDAMENTE VALIDADA POR EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES. DICHA FACTURA DEBERÁ INCLUIR EL FORMATO QUE CONCENTRE LAS DIETAS CORRESPONDIENTES A CADA UNIDAD, MISMO QUE DEBERÁ CONTENER EL NOMBRE Y FIRMA DEL PERSONAL RESPONSABLE EN CADA UNIDAD APLICATIVA, ENCARGADO DE RECIBIR A ENTERA SATISFACCIÓN LOS SERVICIOS OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.

PLAZO DE EJECUCIÓN: DEL 19 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026.

PRESTADOR DEL SERVICIO: MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN, S.C.

R.F.C. DEL PROVEEDOR: MIC060419H48

PADRÓN DE PROVEEDORES: 13944

FECHA DE SUSCRIPCIÓN: 17 DE ABRIL DE 2026.

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	PARTIDA PRESUPUESTAL	PROGRAMA	IMPORTE MÍNIMO CON I.V.A. INCLUIDO	IMPORTE MÁXIMO CON I.V.A. INCLUIDO
FASSA	33903	20304	\$537,499.99	\$2,150,000.00
SUBSIDIO ESTATAL		20211	\$1,483,499.97	\$5,938,000.00
		TOTAL	\$2,020,999.96	\$8,088,000.00



SESVER/DJ/OYS/2026
ADO.



SESVER/DA/C-033/2026

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO SUBROGADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "SESVER", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. ELIZABETH ESCAMILLA REYES, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA ADMINISTRATIVA Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN, S.C., REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. CUAUHTÉMOC APAN BENÍTEZ 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 CLÁUSULAS: -----

-----**ANTECEDENTES**-----

1.- En términos del artículo 2 de la Ley N° 54 que crea al 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 N° SESVER/DA/DSG/SSS/0479/2026 de fecha 24 de marzo de 2026, el Departamento de Servicios Generales, solicitó el Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz. -----

3.- Para dicha contratación se cuenta con disponibilidad presupuestal otorgada por la Subdirección de Recursos Financieros de Servicios de Salud de Veracruz, con Dictamen de Suficiencia Presupuestal (DSP), así como 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 del 2012 y artículo 26 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, publicados mediante Gaceta Oficial del Estado No. Ext. 060 de fecha 11 de febrero de 2019; de acuerdo a lo siguiente:

Oficio	Partid a Presu puest al	Programa	Fuente de financiamiento	Dictamen de Suficiencia Presupuestal (DSP)	Registro de Procedimientos de Adquisición e Inversión (RPAI)
SESVER/DA/SRF/O 862/2026 DE FECHA 24 DE MARZO DE 2026	3390 3	20304	FASSA	SSE/D-0335/2026	211110030010000/000262CG/ 2026
	SS SESVER SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ	20211	SUBSIDIO ESTATAL	SSE/D-0135/2026	211110030010000/000113CG/2 026

DEPARTAMENTO DE
CONTROL PRESUPUESTAL

26 MAY 2026

AFECCIÓN PRESUPUESTAL

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Socofusco No. 31, Col. Aguacatal, C.P. 91300, Xalapa, Veracruz Tel. (228) 842-3000 Ext. 3492 www.ssaver.gob.mx

AÑO DEL DISEÑO

Página 2 | 34

00000002



POR AMOR A
VERACRUZ



SESVER/DA/C-033/2026

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, se determinó llevar a cabo la invitación a cuando menos Tres Proveedores N°. ICTP-103T00000-003-2026, relativa a la contratación abierta del Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz. -----

5.- Que con fecha 06 de abril de 2026, se enviaron los oficios de invitación N°. SESVER/DA/SRM/ADQ/0757/2026, SESVER/DA/SRM/ADQ/0758/2026 y SESVER/DA/SRM/ADQ/0759/2026, a las personas físicas y a la persona moral DIANA KARINA LEÓN ALARCÓN, IRÁN JOSUÉ OLVERA HERNÁNDEZ Y MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN S.C., respectivamente, 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 10 de abril de 2026, se celebró el Acto de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas de invitación a cuando menos Tres Proveedores N°. ICTP-103T00000-003-2026, relativa a la contratación abierta del Servicio Subrogado de Alimentos y Bebidas para Servicios de Salud de Veracruz, conforme a lo previsto en el artículo 43 de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave", declarándose desierta de conformidad con el artículo 47 fracción III de la citada Ley.-----

7.- En cumplimiento al artículo 58 de la Ley número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, se determinó proceder a la adjudicación directa, para lo cual se realizó la INVESTIGACIÓN DE MERCADO y con fecha 13 de abril de 2026, se enviaron oficios N° SESVER/DA/SRM/ADQ/0901/2026, SESVER/DA/SRM/ADQ/0902/2026, SESVER/DA/SRM/ADQ/903/2026, Y SESVER/DA/SRM/ADQ/0912/2026 a las empresas GRUPO OPERADOR DE ALIMENTOS EHMO, S. DE R.L. DE C.V., ALIMENTOS CON IDEA, S.A. DE C.V., MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN S.C. y LAURA RAQUEL MEDEL TORRES, respectivamente, a efecto de que emitieran cotizaciones.-----

8.- Que mediante oficio N° SESVER/DA/SRM/1819/2026, de fecha 14 de abril de 2026, se remitieron las cotizaciones al Departamento de Servicios Generales, como área requirente o usuaria para su validación.-----

9.- Mediante oficio N° SESVER/DA/DSG/SSS/0608/2026, de fecha 16 de abril de 2026, el Departamento de Servicios Generales, remitió su Dictamen Técnico. Después de realizar el análisis técnico-económico, se determinó adjudicar directamente a la Persona Moral: MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN S.C., toda vez que cumplió cualitativa y cuantitativamente con las cotizaciones presentadas, siendo la opción más conveniente para los Servicios de Salud de Veracruz.-----



Página 3 | 34



SESVER/DJ/095/2026 ADQ

Y

H



10.- El presente acuerdo de voluntades se suscribe de conformidad a lo dispuesto en los artículos 58, 60, 61, 62, 64, 65 y demás relativos y aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, así como lo dispuesto 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.-----

1.2.- Con fecha 6 de marzo de 1997, se publicó la Ley número 54 que crea el Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud de Veracruz, cuyo Artículo 2 señala como sus principales fines proteger, promover y restaurar la salud de la persona y de la colectividad a través de la prestación de los servicios de salud.-----

1.3.- La Mtra. Elizabeth Escamilla Reyes, fue designada Directora Administrativa de Servicios de Salud de Veracruz, mediante nombramiento de fecha 19 de enero de 2026, signado por la Dra. Mariela Hernández García, Secretaria de Salud y Directora General de Servicios de Salud de Veracruz, quien acredita tener facultades en términos de los artículos 19 fracción XIII y 25 fracciones I, IX y XLIII del Reglamento Interior de Servicios de Salud de Veracruz para celebrar el presente instrumento jurídico.-----

1.4.- De conformidad con lo dispuesto por el artículo 25 Fracción LXXIII del Reglamento Interior de Servicios de Salud de Veracruz, así como numeral 11 de las funciones establecidas en el Manual Específico de Organización de la Dirección Administrativa, suscribe el presente instrumento el C.P. Mario Antonio Hernández Toledo, en su carácter de Subdirector de Recursos Materiales de Servicios de Salud de Veracruz, facultado para contribuir en la realización de los procedimientos de licitaciones públicas, simplificadas o adjudicaciones directas para adquisición de arrendamiento, prestación de servicios y enajenación de bienes muebles, a fin de cubrir las necesidades de recursos para todas las áreas que integran Servicios de Salud de Veracruz. -----

1.5. - De conformidad con los numerales 1, 9, 10 y 12, de las Funciones del Jefe del Departamento de Servicios Generales, establecidas en el Manual Específico de Organización de la Dirección Administrativa de Servicios de Salud de Veracruz, suscribe el presente instrumento la Lic. Marissa Rentería Mendoza, en su carácter de Jefa del Departamento de Servicios Generales con R.F.C. N1-ELIMINADO 1 teléfono N2-ELIMINADO 4 y correo electrónico N3-ELIMINADO 3 como "ADMINISTRADORA DEL CONTRATO" y designada para dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones que derivan del objeto del presente contrato, quien podrá ser sustituida en





SESVER/DA/C-033/2026

cualquier momento, bastando para tales efectos un comunicado por escrito y firmado por el servidor público facultado para ello, informando a "EL PROVEEDOR" para los efectos del presente contrato. -----

1.6.- Su Registro Federal de Contribuyentes es: SSV-970307-2Q5. -----

1.7.- Señala como su domicilio legal para los efectos del presente instrumento jurídico, el ubicado en la calle de Soconusco No. 31, Colonia aguacatal, en la ciudad de Xalapa de Enriquez, Veracruz, Código Postal 91130. -----

2.- "EL PROVEEDOR", declara que: -----

2.1.- Es una sociedad legalmente constituida de conformidad con la legislación mexicana denominada MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN S.C., según consta en el testimonio que contiene la escritura pública número 4908, de fecha 19 de abril de 2006, ante la fe de la Licenciada Claudia Peto López, titular de la notaría número 16, de la Ciudad de Xalapa, Ver., inscrita en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio de la ciudad de Coatepec, Ver., con folio N° 37, de fecha 14 de diciembre de 2006. -----

2.2.- Su Apoderado Legal, el C. CUAUHTÉMOC APAN BENÍTEZ, quien se identifica con la credencial expedida por el Instituto Nacional Electoral con código de identificación de la credencial (CIC) **N4-ELIMINADO-13** 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 22,074, de fecha 21 de mayo de 2019, ante la fe del Licenciado Rafael de la Huerta Manjarrez, titular de la notaría pública número 16 de la Ciudad de Xalapa, Veracruz. -----

2.3.- De acuerdo con su actividad económica consiste en: "...Servicios de comedor para empresas e instituciones", 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: MICO60419H48. -----

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 13944 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 ICISOE 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 Constitución KM. 4.0, El Grande, Coatepec, Ver., Tel. -----



SESVER/DJ/OYS/2026
PDD

[Handwritten signature]



N5-ELIMINADO 4 Admora electrónico N6-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 por el periodo comprendido del 19 de abril al 31 de diciembre de 2026, 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. -----

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: -----

26 MAY 2026

FASSA
SUB.E.

Página 6 | 34

00000006

AFECCIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO

SESVER/DJ/045/2026
ADQ



-----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 siguiente:

Importe mínimo del contrato: \$1,742,241.34 (Un millón setecientos cuarenta y dos mil doscientos cuarenta y un pesos 34/100 M.N.) más el 16% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de \$278,758.62 (Doscientos setenta y ocho mil setecientos cincuenta y ocho pesos 62/100 M.N.) haciendo un importe total de \$2,020,999.96 (Dos millones veinte mil novecientos noventa y nueve pesos 96/100 M.N.).

Importe máximo del contrato: \$6,972,413.79 (Seis millones novecientos setenta y dos mil cuatrocientos trece pesos 79/100 m.n.) más el 16% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) de \$1,115,586.21 (Un millón ciento quince mil quinientos ochenta y seis pesos 21/100 M.N.) haciendo un importe total de \$8,088,000.00 (Ocho millones ochenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.).

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 original vigente debidamente validada por el Departamento de Servicios Generales.

Dicha factura deberá incluir el formato que concentre las dietas correspondientes a cada unidad, mismo que deberá contener el nombre y firma del personal responsable en cada unidad aplicativa, encargado de recibir a entera satisfacción los servicios objeto del presente contrato.



60000007





SESVER/DA/C-033/2026

"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.----

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 cliente, cantidad, precio unitario, subtotal, I.V.A., monto total de factura, fuente de financiamiento, programa, número de contrato, modalidad de contratación y objeto de contratación. -----

Para poder tramitar el pago de la factura, deberá presentar original 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. -----

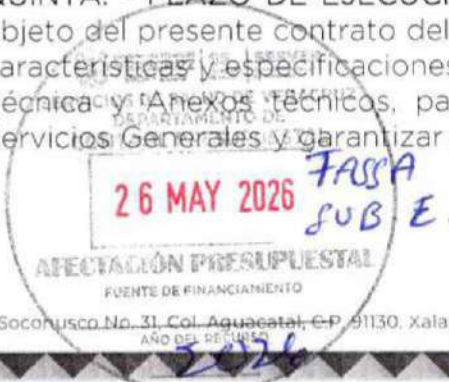
En caso de que la factura entregada para su pago presente errores o deficiencias "SESVER" dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes al de su recepción, indicará por escrito al "EL PROVEEDOR" del servicio las deficiencias que deberá corregir. El periodo que transcurra a partir de la entrega 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 recursos señalados 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 se hace alusión y que sea autorizada por la Subdirección de Recursos Financieros de "SESVER".-----

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 conformidad con la normativa vigente aplicable.-----

CUARTA. - VIGENCIA DEL CONTRATO. - "LAS PARTES" acuerdan que el presente contrato tendrá vigencia del 19 de abril al 31 de diciembre de 2026. -----

QUINTA. - PLAZO DE EJECUCIÓN - "EL PROVEEDOR", se obliga a realizar los servicios objeto del presente contrato del 19 de abril al 31 de diciembre de 2026, de acuerdo con las características y especificaciones técnicas, en las ubicaciones que se mencionan en la Ficha Técnica y Anexos Técnicos, para lo cual deberá coordinarse con el Departamento de Servicios Generales y garantizar el servicio de acuerdo con las necesidades de cada unidad





aplicativa -----

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

"SESVER" a través del Titular de la Dirección y Administración de la Unidad Aplicativa, así como de la persona designada de su área de Nutrición, deberán supervisar que se cumpla con las condiciones para la adecuada prestación del servicio en su Unidad Aplicativa. -----

Cada unidad aplicativa deberá llevar el control de las raciones entregadas por "EL PROVEEDOR" a través del formato que concentra las dietas, el cual será soporte documental 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 **5 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 de manera inmediata objeto del presente contrato contra cualquier **defecto o vicio ocultos** en la prestación del servicio o incumplimiento de especificaciones, durante el plazo de prestación del servicio (del 19 de abril al 31 de diciembre de 2026). En caso de hacer efectiva esta garantía, "EL PROVEEDOR" se compromete a responder por el mal manejo de los alimentos y reponerlos de forma inmediata a la notificación por escrito de la unidad aplicativa.-----

"EL PROVEEDOR" se obliga a garantizar la prestación continua, eficiente y oportuna del servicio subrogado de alimentos y bebidas contra defectos de fabricación y/o vicios ocultos, garantizando además la entrega de los plazos de ejecución durante toda la vigencia del contrato, asegurando en todo momento la disponibilidad, calidad y especificaciones del servicio, para lo cual deberá asegurar la continuidad del servicio, realizando la entrega del servicio requerido, conforme a los tiempos, condiciones y especificaciones establecidas en el presente contrato.-----

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

26 MAY 2026

FASJA
SUB. E.

Página 9 | 34

AFECTACIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO



SESVER/DJ/045/2026
ADG



SESVER/DA/C-033/2026

de Ignacio de la Llave. -----

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.: SFPO00520C28

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

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

CONTRATANTE: (ANOTAR LA DEPENDENCIA O ENTIDAD CONTRATANTE).

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

CONTROL PRESUPUESTAL

26 MAY 2026

FASIA
SUB.E.

Página 10 | 34

00000010

AFECCIÓN PRESUPUESTAL

Soconusco No. 31 Col. Aguacatal, C.P. 91130, Xalapa, Veracruz Tel. (228) 842-3000 Ext. 3492 www.ssa.gov.mx



POR AMOR A
VERACRUZ

SESVER/DJ/045720-26
RDD



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 SUSENSIONES 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 CONTRAE EL ARTÍCULO 174 DE LA LEY DE INSTITUCIONES; F) QUE PARA TENER POR CANCELADA LA PÓLIZA Y QUEDE LIBERADA DE SU OBLIGACIÓN FIADORA, NECESARIAMENTE DEBE RECIBIR POR ESCRITO EL CONSENTIMIENTO EXPRESO DE LA SECRETARÍA A TRAVÉS DE LA PROCURADURÍA, ASÍ COMO LA FIANZA EN VÍA DE DEVOLUCIÓN; BAJO EL ENTENDIMIENTO QUE, DE NO ACTUALIZARSE DICHA FORMALIDAD, LA PÓLIZA CONTINUARÁ VIGENTE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES; G) PARA EL CASO DE 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 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 CONTROVERSIAS 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

Página 11 | 34



00000011



POR AMOR A
VERACRUZ

SESVER/DJ/04572026
2026



SESVER/DA/C-033/2026

La fianza a la que se refiere esta cláusula entrará en vigor a partir de la fecha de suscripción del contrato, durante su vigencia y 3 meses posteriores a su conclusión. Deberá entregarse en las oficinas del Departamento de Adquisiciones de "SESVER", ubicada en Soconusco No. 31, Colonia Aguacatal, C.P. 91130, en la ciudad de Xalapa, Enríquez Veracruz, en horario de 09:00 a 14:00 horas, en estricto apego al texto que se menciona en esta cláusula.-----

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.-----

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

"EL PROVEEDOR" en caso de ser requerido, deberá proporcionar información y documentación derivado de auditorías que se practiquen por los entes fiscalizadores en relación con el presente contrato, solicitada por el Departamento de Servicios Generales.-----

26 MAY 2026

FASJA
SUB. E.

00000012



POR AMOR A
VERACRUZ

SECRETARÍA DE SALUD
DEPARTAMENTO DE
CONTROL PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO

2026

SESVER/DJ/095720 26
ADD.

Handwritten signature and initials



SESVER/DA/C-033/2026

DÉCIMA. - SUPERVISIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS. - "SESVER" designa como responsable de supervisar y vigilar el cumplimiento del presente instrumento jurídico, al Departamento de Servicios Generales como área requirente del servicio de acuerdo, al número de raciones diarias entregadas por el proveedor, sin perjuicio de las obligaciones que se deriven del presente para cada unidad aplicativa. -----

Asimismo, "LAS PARTES" acuerdan que, sólo se recibirá o aceptarán los servicios materia del presente contrato, previa verificación de las especificaciones requeridas, de conformidad con los alcances establecidos en el mismo". -----

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". -----

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

26 MAY 2026

FASSA
SUB. E.

ATECCIÓN PRESUPUESTAL
FUENTE DE FINANCIAMIENTO



POR AMOR A
VERACRUZ

SESVER/DA/C-033/2026
ADQ

[Handwritten signature]



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. -----

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

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.

26 MAY 2026

TASSA
SUB. E.

AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Soconusco No. 31, Col. Aguacatal, C.P. 91130. Xalapa, Veracruz Tel. (228) 842-3000 Ext. 3492 www.ssa.gov.mx



POR AMOR A
VERACRUZ

SESVER/DJ/045/2026
PDD

[Firma manuscrita]



SESVER/DA/C-033/2026

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 requerir el servicio originalmente contratado y se demuestre que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al estado, en cuyo caso "SESVER" únicamente pagará aquellos servicios que hubieran sido efectivamente prestados, bastando para ello sólo la notificación previa a "EL PROVEEDOR", sin necesidad de declaración judicial previa y sin responsabilidad para "SESVER".-----

DÉCIMA SÉPTIMA.- TERMINACIÓN, RETIRO DE BIENES, DESOCUPACIÓN Y ENTREGA-RECEPCIÓN DEL SERVICIO SUBROGADO DE ALIMENTOS. "EL PROVEEDOR" se obliga a que, a la conclusión de la vigencia del presente contrato, y a más tardar a las 00:00 horas del día de su vencimiento, deberá proceder, sin necesidad de requerimiento o notificación previa, al retiro total de los equipos, utensilios, mobiliario, insumos y demás bienes de su propiedad, así como a la desocupación de las áreas que le hubieren sido asignadas para la prestación del servicio, procurando en todo momento no afectar la continuidad del servicio hasta el último momento de la vigencia contractual.-----

Para efectos de lo anterior, "EL PROVEEDOR" deberá coordinarse previamente con el Departamento de Servicios Generales en su carácter de área requirente y supervisora, así como el área usuaria correspondiente en cada unidad aplicativa, a fin de programar y ejecutar el retiro de bienes y la entrega-recepción de las instalaciones.-----

La entrega de las áreas deberá realizarse en condiciones adecuadas de limpieza, higiene y sin daño estructural o funcional alguno, siendo responsabilidad de "EL PROVEEDOR" la reparación de cualquier deterioro imputable a su operación. Dicho proceso se formalizará mediante el levantamiento de un acta administrativa de entrega-recepción, en la que se hará constar el estado físico de las instalaciones, bienes y condiciones generales.-----

En caso de que "EL PROVEEDOR" resulte nuevamente adjudicado para la prestación del servicio de manera continua e inmediata, las partes podrán acordar la no realización del retiro de bienes, debiendo llevar a cabo una verificación conjunta del estado de los mismos a través del Departamento de Servicios Generales, levantando el acta correspondiente que garantice su correcto funcionamiento, condiciones sanitarias y continuidad operativa, sin que ello

26 MAY 2026

FASSA
SUB. E.

00000015



POR AMOR A
VERACRUZ

AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

FUENTE DE FINANCIAMIENTO
Soconusco No. 31, Col. Aguacatal, C.P. 91130, Xalapa, Veracruz Tel. (228) 842-3000 Ext. 3492 www.ssaver.gob.mx

2026

SESVER/DJ/045/2026
ADG



SESVER/DA/C-033/2026

implique la renovación automática de obligaciones distintas a las establecidas en el nuevo contrato.-----

El incumplimiento en el retiro oportuno de bienes, desocupación de áreas o entrega en condiciones inadecuadas facultará a "SESVER" para realizar las acciones necesarias para la recuperación de los espacios, incluyendo el retiro de los bienes por cuenta y riesgo de "EL PROVEEDOR", sin perjuicio de la aplicación de penas convencionales o responsabilidades administrativas que correspondan.-----

DÉCIMA OCTAVA. - DE LAS MODIFICACIONES, AMPLIACIONES Y PRÓRROGAS. De conformidad con lo señalado 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; 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. -----

DÉCIMA NOVENA. - 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. -----

VIGÉSIMA. - 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 PRIMERA.- JURISDICCIÓN.- para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, todo lo no previsto 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 resulten aplicables a la materia y para cualquier controversia, las partes convienen





SESVER/DA/C-033/2026

someterse a la jurisdicción y competencia de los tribunales del fuero común con residencia en esta ciudad de Xalapa, Enriquez 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 17 de abril de 2026 en la ciudad de Xalapa-Enriquez, Veracruz.-----

POR "EL PROVEEDOR"

C. CUAUHTÉMOC APAN BENÍTEZ
APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA
MUSEO INTERACTIVO CAFÉ TAL APAN,
S.C.

POR "SESVER"

MTRA. ELIZABETH ESCAMILLA REYES
DIRECTORA ADMINISTRATIVA

C.P. MARIO ANTONIO HERNÁNDEZ
TOLEDO
SUBDIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES DE SESVER

LIC. MARISSA RENTERÍA MENDOZA
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE
SERVICIOS GENERALES Y
ADMINISTRADORA DEL CONTRATO

Elaboró

Luz H. Pizana Hernández
Apoyo Administrativo en Salud A03

Revisó

Lic. Karen Arriola Aponte Vázquez
Apoyo Administrativo en Salud

Vandó

L.A.E. Jorge Salas Sánchez
Jefe De Departamento de Adquisiciones

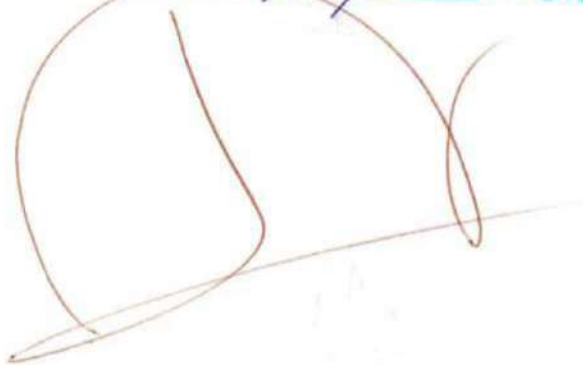


Página 17 | 34

00000017



Con esta fecha quedó registrado bajo el número
SES/VER/03/045/2026. ADD. 034
fojas útiles debidamente foliadas del número
001 a 034 en el libro de
registro en resguardo de la Dirección Jurídica
de Servicios de Salud de Veracruz.
Xalapa, Veracruz: 28 de Mayo del 2026





SESVER/DA/C-033/2026

ANEXO TÉCNICO

TIPO DE DIETA	MACRONUTRIENTES	PORCENTAJE	GRAMOS	VALOR CALÓRICO DIARIO
1- NORMAL	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	20-30 %	55.5-83.3 grs.	
	FIBRA		25-30 grs.	
2- COLACIÓN	SE AGREGA A LA DIETA NORMAL			
	HIDRATOS DE CARBONO	50-60 %	75-90 grs.	600 Kcal
	PROTEÍNAS	12-18 %	18-27 grs.	
3- HIPOSÓDICA MODERADA	LÍPIDOS	25-30 %	16.6-20 grs.	
	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
	PROTEÍNAS	15%	56.2-75 grs.	Reducir la ingesta de sodio a menos de 2.30 g/día ADA Evert. 2014
	LÍPIDOS	30%	50-66.6 grs.	

SESVER/DJ/045/2026
PDD



00000018



SESVER/DA/C-033/2026

TIPO DE DIETA	MACRONUTRIENTES	PORCENTAJE	GRAMOS	VALOR CALÓRICO DIARIO
4 - 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 Event. 2014
	PROTEÍNAS	15-20 % (PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICA PREDOMINIO DE CARNES BLANCAS Y QUESOS MAGROS)	45-90 grs. 40-60 grs.	
	LÍPIDOS	30 % (MONOINSATURADOS 20% Y POLIINSATURADOS 10 %)	26.6-40 grs. 13.3- 20 grs. MENOS DE 200 MG DE COLESTEROL AL DÍA	
			25- 30 grs. AL DÍA	

SESVER/DJ/04572026
ADA

[Handwritten signature]



00000019



SESVER/DA/C-033/2026

TIPO DE DIETA	MACRONUTRIENTES	PORCENTAJE	GRAMOS	VALOR CALÓRICO DIARIO
	FIBRA			
5- COLACIÓN PARA DIABÉTICO	HIDRATOS DE CARBONO	50-55% (SIN AZÚCARES SIMPLES, PREDOMINIO COMPLEJOS)	150-247.5 grs.	
	PROTEÍNAS	15-20% (PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICA PREDOMINIO DE CARNES BLANCAS Y QUESOS MAGROS)	45-90 grs. 40-60 grs. 26.6-40 grs.	1200- 1800 Kcal (EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD PODRÁ SOLICITARLA EN PAPILLAS O PICADOS FINOS)
	LÍPIDOS	30% (MONOINSATURADOS 20% Y POLIINSATURADOS 10 %)	13.3-20 grs MENOS DE 200 MG DE COLESTEROL AL DÍA	
6- PAPILLAS, LICUADAS Y PICADOS FINOS	DE ACUERDO A LO SOLICITADO POR EL NUTRIÓLOGO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA			2200 Kcal

"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 :

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

Página 20 | 34



Xalapa, Veracruz Tel (228) 842-3000 Ext. 3492 www.sesver.gob.mx



POR AMOR A
VERACRUZ

00000020

SESVER/DJ/045/2026
ADD



SESVER/DA/C-033/2026

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 AZÚCARES REFINADAS

2. 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 AZÚCARES REFINADAS

3. 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.

VERDURAS: FRESCAS, PERO DE PREFERENCIA; PORO, ROMERITO, HABA VERDE, NOPALES, EJOTE, BRÓCOLI, CALABAZA, CHAYOTE, CRUCETAS, CHICHARO, 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, CARAMELOS, CHOCOLATES, BUDINES, FLANES COMERCIALES, REFRESCOS EMBOTELLADOS.

GRASA: MANTEGA DE CERDO, MANTEQUILLA NATURAL.

Página 21 | 34



00000021

SESVER/DJ/045/2026
DDG

Handwritten signature and initials.



SESVER/DA/C-033/2026

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.

4. 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.

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.

5. 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:





SESVER/DA/C-033/2026

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.
PAN Y SUSTITUTOS: PAN DE CENTENO, INTEGRAL, TOSTADO, TORTILLA DE MAÍZ, BRAN FLAKES, ALL BRAN, ARROZ, GALLETAS MARIAS, 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: LECHE 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, PLATANO MACHO Y ROATÁN, TEJOCOTE, CAÑA DE AZÚCAR, JUGOS, PIÑA, Y NÉCTARES DE NARANJA, DURAZNO, MELÓN, PAPAYA, SANDIA Y MANGO.
AZÚCARES: TODAS.
ELIMINAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS REFINADOS, PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS, HARINAS Y AZÚCARES REFINADAS

6. 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

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 AZÚCARES REFINADAS



Página 23 | 34



POR AMOR A
VERACRUZ

00000023



SESVER/DA/C-033/2026

RELACIÓN DE RACIONES POR UNIDAD MENSUAL			
No.	UNIDADES	RACIÓN MÍNIMA	RACIÓN MÁXIMA
1	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR LIMASH KAN	780	3119
2	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLÁN CORDOBA	845	3381
3	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	500	2000
4	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIERREZ ZAMORA"	780	3119

PUESTO: AUXILIAR DE COCINA

FUNCIONES

MANIPULAR ALIMENTOS Y EQUIPO, ASÍ COMO ENTREGAR CHAROLAS DE ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS, 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 SEGUN 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 PERSONAS; PONER Y LEVANTAR MESAS INDIVIDUALES O COLECTIVAS.
ENSAMBLAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS A PERSONAS, 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 PERSONAS, 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 DETERIORES, 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.



Página 24 | 34



POR AMOR A
VERACRUZ

00000024

SESVER/DJ/045/2026
ADQ

Handwritten signature and initials



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

SS
SECRETARÍA
DE SALUD

SESVER
SECRETARÍA
DE SALUD

SESVER/DA/C-033/2026

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 DETERIORES, 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 SOBREPESOS Y FALTANTES DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL APROVECHAMIENTO DE LOS SOBREPESOS 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 DETERIORES, 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 SOBREPESOS Y FALTANTES DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL APROVECHAMIENTO DE LOS SOBREPESOS 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 PERSONAS. 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.
--	---	---



00000025

SESVER/DJ/045/2026
ADA



OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- A) "EL PROVEEDOR", deberá contar con una 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" recogerá las solicitudes de dietas para las personas validadas por Licenciado en Nutrición o responsable del servicio de la Unidad Aplicativa 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 Aplicativa para brindar el servicio al personal que el indique.

"EL PROVEEDOR" sin costo adicional para "SESVER", se hará responsable de los gastos que se generen por las adecuaciones y/o modificaciones, de ser necesarias para la atención de mantenimientos que deban realizarse en los espacios considerados en las Unidades Aplicativas de Servicios de Salud de Veracruz, como cocinas y/o espacios rentados, para la prestación del servicio.

Cabe señalar que el pago por concepto de luz y agua, se realizará en caja de Recursos Financieros de "SESVER" o de cada Unidad Aplicativa 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 CLAUSULA TERCERA del presente contrato, los importes mensuales de agua y luz por unidad aplicativa será como se detalla en el **anexo 2**.

- 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 afín a los alimentos, titulados 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



Vertical stamp: SESVER/DJ/04512026
Handwritten: P.D.G.
Handwritten: 173



SESV/DA/C-033/2026

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); 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 proceso de adjudicación para verificar que su personal es profesional.

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 proporcionada por "EL PROVEEDOR".

C) "EL PROVEEDOR" debe contar con un catálogo de minutas de dietas de rutina para las unidades aplicativas participantes, el cual deberá ser presentado al área de nutrición o al encargado de la unidad aplicativa para cualquier modificación de ser necesaria, 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 adultos y pediátricos; dicho documento que se encontrará bajo resguardo de cada Unidad Aplicativa, debe contener las indicaciones correspondientes a las dietas de rutina programadas para treinta días naturales para personal con derecho al servicio, excepto las siguientes: colación, hiposódica moderada, diabético, colación para diabético, licuadas, papilla, o picados finos, las cuales se deberán programar para quince días, con base en las especificaciones nutricionales solicitadas por la Unidad Aplicativa.



00000027

fu

SESV/DA/C-033/2026
ADD

[Firma manuscrita]

[Firma manuscrita]



Las dietas especiales las solicitará el licenciado en nutrición o el encargado de cada unidad aplicativa, de acuerdo a la necesidad de los usuarios. 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 usuario. 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 para personas 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 o el encargado de la unidad aplicativa que no se encuentren especificadas en el catálogo de minutas, las cuales estarán bajo resguardo de cada Unidad Aplicativa por contener información de carácter sensible del paciente, 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, colación, hiposódica moderada, 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 de acuerdo a las indicaciones del nutriólogo o encargado de la unidad, 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.



SESVER/DA/C-033/2026
P.D.R.

[Firmas manuscritas]



- Sin condimentos irritantes.
- Alimentos frescos, frutas de buenas calidad y buen tamaño.
- 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 "SESV" 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.

El personal de la empresa deberá auto verificar el funcionamiento de la cocina dentro del periodo del contrato en conjunto con el área de nutrición de la unidad aplicativa (de no contar con este personal, al Director y/o Administrador) asimismo, se deberá comprometer a llevar a cabo las disposiciones de la norma oficial mexicana antes mencionada.

H) "EL PROVEEDOR" se compromete a recoger la solicitud de dietas para usuarios 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"



00000029

SESV/DA/C-033/2026
ADQ

Handwritten signatures and initials on the right margin.



SESVER/DA/C-033/2026

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 Aplicativa. "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 personas de cada unidad, de acuerdo a los domicilios indicados en el ANEXO 3 del presente contrato. Los gastos de traslado correrán a cuenta de "EL PROVEEDOR" liberando a "SESVER" de cualquier robo, extravío o caso fortuito.

"EL PROVEEDOR", representado por el Licenciado en Nutrición y auxiliares para la distribución de dietas, deberá entregar los alimentos en recipiente transparentes 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.

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 al personal con el siguiente procedimiento:

Las dietas de cada tiempo de comida (desayuno, comida, cena, colación), serán llevadas por "EL PROVEEDOR" hasta las áreas de distribución, 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



SESVER/DJ/045/2026
ADA

Handwritten signature and initials in blue ink.

Handwritten number 00000030 in blue ink.



SESVER/DA/C-033/2026

las charolas en los carros en forma estratégica, de acuerdo a las indicaciones del licenciado en nutrición de la unidad.

Para las dietas de las personas 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 las personas.

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 y/o el encargado del servicio en 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 "SESVER".

El horario de entrega de alimentos por "EL PROVEEDOR" deberá ajustarse al horario establecido para la distribución oportuna a usuarios 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



00000031



SESVER/DA/C-033/2026

"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 personas en la unidad aplicativa.

En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue incompletas las raciones o no correspondan al tipo de dietas solicitadas, 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, 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.

"EL PROVEEDOR", se compromete a presentar a cada Unidad Aplicativa, los 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 durante la vigencia del Contrato, quedando a consideración del Director de la Unidad Aplicativa solicitarlo cuando crea conveniente.

Página 32 | 34



00000032

ffu

SESVER/DJ/045/2026
ADD

Handwritten signature and initials



SESVER/DA/C-033/2026

ANEXO 1

N°	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO ANTES DE I.V.A.	PRECIO UNITARIO CON I.V.A. INCLUIDO
1			
	1. NORMAL		
	DESAYUNO:	\$139.48	\$ 161.80
	COMIDA:	\$149.68	\$ 173.63
	CENA:	\$135.24	\$ 156.88
	2. COLACIÓN		
	DESAYUNO:	95.60	\$ 110.90
	COMIDA:	95.60	\$ 110.90
	CENA:	95.60	\$ 110.90
	3. HIPOSÓDICA MODERADA		
	DESAYUNO:	139.49	\$ 161.81
	COMIDA:	139.49	\$ 161.81
	CENA:	\$135.24	\$ 156.88
	4. DIABÉTICO		
	DESAYUNO:	\$139.49	\$ 161.81
	COMIDA:	\$139.49	\$ 161.81
	CENA:	\$135.24	\$ 156.88
	5. COLACIÓN PARA DIABÉTICO:		
	DESAYUNO:	\$95.60	\$ 110.90
	COMIDA:	\$95.60	\$ 110.90
	CENA:	\$95.60	\$ 110.90
	6. PAPILLAS, LICUADAS Y PICADOS FINOS:		
	DESAYUNO:	31.14	\$ 36.12
	COMIDA:	31.14	\$ 36.12
	CENA:	31.14	\$ 36.12

SESVER/DJ/045/2026
ADG

ANEXO 1

N°	UNIDAD APLICATIVA	CLAVE CLUES	JURISDICCIÓN	UNIDADES	MONTO MENSUAL MÍNIMO	MONTO MENSUAL MÁXIMO	MONTO MÍNIMO DEL 19 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE	MONTO MÁXIMO DEL 19 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE	PARTIDA PRESUPU ESTAL	FUENTE DE FINANCIA MIENTO	PROGR AMA
1	42	VZSSA017221	POZA RICA	CASA DEL ADULTO MAYOR LI MASH KAN	\$62,500.00	\$250,000.00	\$537,499.99	\$2,150,000.00	33903	SUBSIDIO ESTATAL	20211
2	94	VZSSA017245	CORDOBA	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLÁN DE CORDOBA	\$40,000.00	\$160,000.00	\$343,999.99	\$1,380,000.00		SUBSIDIO ESTATAL	20211
3	40	VZSSA015784	VERACRUZ	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	\$62,500.00	\$250,000.00	\$537,499.99	\$2,150,000.00		FASSA	20304
4	41	VZSSA017233	VERACRUZ	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIÉRREZ ZAMORA"	\$70,000.00	\$280,000.00	\$601,999.99	\$2,408,000.00		SUBSIDIO ESTATAL	20211
TOTAL					\$235,000.00	\$940,000.00	\$2,020,999.96	\$8,088,000.00			

PARTIDA	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	PROGRAMA	MONTO MÍNIMO DEL 19 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE	MONTO MÁXIMO DEL 19 DE ABRIL AL 31 DE DICIEMBRE
33903	FASSA	20304	\$ 537,499.99	\$ 2,150,000.00
	SUBSIDIO ESTATAL	20211	\$ 1,483,499.97	\$ 5,938,000.00
			\$ 2,020,999.96	\$ 8,088,000.00



00000033

Handwritten signature



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

SS
SECRETARÍA
DE SALUD

SESVER
SERVICIOS DE SALUD
DE VERACRUZ

SESVER/DJ/045/2026
ADD

SESVER/DA/C-033/2026

ANEXO 2

N°	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
1	CASA DEL ADULTO MAYOR LI MASH KAN	\$ 1,525.65	\$ 1,525.65

N°	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
2	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR HUEHUETLÁN DE CÓRDOBA	\$ 1,525.65	\$ 1,525.65

N°	UNIDADES	IMPORTE MENSUAL DE AGUA	IMPORTE MENSUAL DE LUZ
3	CENTRO ESTATAL DE TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	\$ 1,525.65	\$ 1,525.65
4	CASA HOGAR DEL NIÑO "MANUEL GUTIÉRREZ ZAMORA"	\$ 1,525.65	\$ 1,525.65

ANEXO 3

N°	JURISDICCIÓN	UNIDAD	DOMICILIO	TELÉFONO
1	III	CASA HOGAR DEL ADULTO MAYOR "LI MASH KAN"	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	BLVD. CORDOVA PEÑUELA 4111 ENTRE CALLES 41Y 43, ZONA INDUSTRIAL, 94960 CÓRDOBA, VER.	Tel. 271 714 7241
3	VIII	CENTRO ESTATAL DE LA TRANSFUSIÓN SANGUÍNEA	ADOLFO RUIZ CORTINES S/N, CASI ESQ. A. REYES HERÓLES, 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"	JESUS REYES HERÓLES S/N, FRACC. COSTA VERDE, C.P. 94294, BOCA DEL RÍO, VER.	Tel. 229 922-1193 / 921-6161



Página 34 | 34



FUNDAMENTO LEGAL

1. - ELIMINADA la Clave de Registro Federal de Contribuyentes (RFC). por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP
- 2.- ELIMINADO el Teléfono particular, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP.
- 3.- ELIMINADO el correo electrónico, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP.
- 4- ELIMINADO el Cifrado (número de control óptico) credencial para votar, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP.
- 5.- ELIMINADO el Teléfono particular, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP.
- 6.- ELIMINADO el correo electrónico, por ser un dato identificativo de conformidad Artículos, 97 de la Ley 250 LTAIPEV; 2 fracción IV, 10 Y 11 de la Ley 251 PDPPSOEV y Trigésimo Octavo fracciones I y 11, de los LGCDIEVP.

*"LTAIPEV: Ley 250 de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; PDPPSOEV: Ley 251 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."