

0283

SOLICITUD DE APROVISIONAMIENTO
Fecha de elaboración: 09/12/2018

AREA SOLICITANTE

AREA	TITULAR DEL AREA	RESPONSABLE DE LA SOLICITUD
CESIP	Manuel Rojas Munguia Director del CESIP	Victor Manuel Saavedra Salazar Coordinador de Educacion Continua

RENGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES	PARTIDA	DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
1	1	Servicio	Servicio de comida para 21 personas. Horario a partir de las 14:30 hrs.	Comida para los profesores que impartieron clases de manera honorifica en el programa educativo referido	2216	38,900

FECHA EN LA QUE SE REQUIERE LA ENTREGA DEL BIEN O SERVICIO:

martes 10 de diciembre de 2019

CA = \$ 4,000

EVENTO PARA EL QUE SE REQUIERE EL BIEN O SERVICIO:

Clausura del Diplomado de Transparencia y Protección de Datos Personales para la Gestión Pública

JUSTIFICACIÓN:

Se solicita la comida para ponentes, personal del CESIP, comisionados del Instituto de Transparencia, Información Pública y Protección de Datos Personales del Estado de Jalisco así como invitados especiales, a la ceremonia de clausura del Diplomado de Transparencia y Protección de Datos de Personales para la Gestión Pública.

SOLICITA

Manuel Rojas Munguia
Director del CESIP

AUTORIZA

Gricelda Perez Nuno
Directora de Administración

PARTIDA Y DISPOSICIÓN PRESUPUESTARIA

Manuel Alejandro Calderón Gaeta
Coordinador de Finanzas

RAMA

Adán Rodrigo Solano Piza
Coordinador de Recursos Materiales

MENU EVENTO 25 PERSONAS

Olive Garden Gdl <ogguadalajara@cmr.mx>

Mar 26/11/2019 9:55

Para: [REDACTED] 1 @HOTMAIL.COM <[REDACTED] 1 @HOTMAIL.COM>

📎 1 archivos adjuntos (408 KB)

SUPREMO.jpg;

Buen día [REDACTED] 1

Como lo hablamos vía telefónica, te adjunto el menú premium que estamos manejando para estas fiestas a grupos mayores de 10 personas.

El paquete premium incluye:

- **Sopa o Ensalada ilimitada:** Contamos con tres opciones de sopa o Ensalada de la Casa

- Minestrone
- Toscana
- Gnocchi

- **Plato Fuerte:** Contamos con tres opciones a elegir, son platillos exclusivos que no encontraras en nuestra carta y únicamente estan por temporada

- Pollo Parmigiana en salsa carbonara
- Sirloin en Salsa de Champiñon
- Salmón al pesto con mejillones

- **Pan ilimitado**

- **Una de copa de Clericot:** Puede ser tinto o blanco

- **Postre:** Bailey's Ice

Es importante mencionar que tendrían a los meseros necesarios para brindarles el servicio que se merecen.

Te pido me hagas saber si tienen algún requerimiento especial o si necesitan alguna otra opción, para que realicen su evento con nosotros.

Quedo completamente a tus ordenes y en espera de tu confirmación

Saludos Cordiales

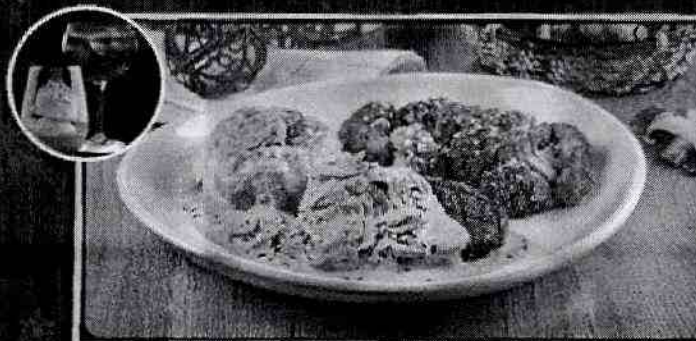
[REDACTED] 1

OGGDL

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

Pollo empanizado
(170 g) cubierto con
salsa carbonara,
acompañado de
calabazas horneadas.
\$450

**POLLO
PARMIGIANA
EN SALSA
CARBONARA**



**SIRLOIN EN
SALSA DE
CHAMPIÑÓN**

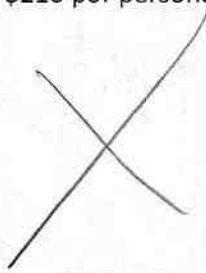
Sirloin (226 g) con
salsa de champiñón,
acompañado de puré
de papa y brócoli.
\$470

Salmon (198 g) con
mejillones, bañados
en salsa pesto.
\$490

**SALMÓN AL
PESTO CON
MEJILLONES**



1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

Los Otates Domicilio: Av. Patria 110, Puerta de Hierro, 45116, Zapopan, Jal. Menú para 25 personas el día 10 de diciembre de 2019		
\$210 por persona 	Entrada	-Guacamole, -Frijoles, -Tortitas ahogadas, -Sopecitos
	Platillo fuerte	-Huaraches de guisado (2 x personas); -Flautas (3 x persona (de papa, pollo, etc.); -Enchiladas de pollo (3 x personas) (rojas, verdes o suizas); -Tacos (5 x persona) (bistec, arrachera, rajas, champiñones, etc.).
	Postre	-Flan; -Jericalla; -Chongos zamoranos.
	Bebida (dos x persona)	Agua fresca; Refresco; Cerveza.
\$295 por persona	Entrada	-Guacamole, -Frijoles, -Tortitas ahogadas, -Sopecitos
	Platillo fuerte	-Arrachera -Sábana encebollada (de res) -Sábana Otate (de res, con frijoles y chipotle) -Chiles en nogada (2 x persona)
	Postre	-Flan; -Jericalla; -Chongos zamoranos.
	Bebida	Agua fresca; Refresco; Cerveza.

Cotización sonora grill prime

1

06@icloud.com>

Vie 29/11/2019 12:03

Para: 1@hotmail.com <1@hotmail.com>

 1 archivos adjuntos (607 KB)

Menús de Temporada PRIME 2019 V1.pdf;

Hola

1

Le adjunto algunas propuesta de menús para su evento , esperando que sean de su agrado.

Quedo a sus órdenes.

1

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

SONORA GRILL® PRIME

ESTIMADO INVITADO:

ES UN GUSTO PARA SONORA GRILL GROUP SER SUS ANFITRIONES.

CUIDAMOS CADA DETALLE PARA QUE TENGAN RECUERDOS ESPECTACULARES

NUESTRO SELLO: UN STEAKHOUSE MEXICANO VANGUARDISTA Y COSMOPOLITA EN DÓNDE SE DISFRUTA DE LOS CORTES CON LA MÁS ALTA CALIDAD OBTENIDO DE GANADO DE GENÉTICA SUPERIOR, UN LUGAR EN DONDE SE FUSIONA LA SELECCIÓN Y LA EXCLUSIVIDAD PARA DAR PASO A UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXQUISITA QUE MARIDA PERFECTAMENTE CON UNA CUIDADA MIXOLOGÍA, LA CUAL DESTACA POR SU DIVERSIDAD QUE COMPLACE TODOS LOS GUSTOS, ASÍ COMO UNA CARTA DE VINOS ELEGIDOS DE LAS MEJORES CAVAS.

SONORA GRILL PRIME ENVUELVE A SUS INVITADOS EN UN AMBIENTE SOFISTICADO Y MODERNO QUE GARANTIZA UNA EXPERIENCIA DE DISFRUTE Y GUSTO PARA TODOS LOS SENTIDOS. SIN DUDA, UN LUGAR DONDE LAS COMIDAS SE CONVIERTEN EN CENAS.

A CONTINUACIÓN LE PRESENTO LA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE ELABORAMOS ESPECIALMENTE PARA USTEDES.

EXPERIENCIA PERSONAL

PRIMER TIEMPO

UNA SOPA A ELEGIR

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO

JITOMATE ROSTIZADO, ESPECIAS Y CORDÓN DE QUESO DE CABRA

JUGO DE CARNE

CILANTRO, CEBOLLA, CHILE SERRANO Y ACEITE DE OLIVA

SOPA DE CEBOLLA

GRATINADA CON QUESO GRUYER

PLATO PRINCIPAL

CENTRO DE RIB EYE (SGG ORIGINAL) 400GR.

HIGH CHOICE BY PAT LAFRIEDA

CORTE SEMI MARMOLEADO. SUGERIMOS SOLICITARLO AL PUNTO

ACOMPañADO DE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR COMO CORTESÍA

QUESO FUNDIDO, ENSALADA MIXTA, CHAMPIÑONES AL AJILLO, PAPAS TRUFAS A LA FRANCESA, PALOMITAS DE COLIFLOR ROSTIZADA, JITOMATE FRESCO REBANADO

BEBIDA

A ELEGIR

UNA COPA DE VINO PUNTO MEDIO O CERVEZA

CHURRO TRADICIONAL

EN CORTESÍA

POR PERSONA. VALOR: \$795.00 MXN

EXPERIENCIA GRUPOS I

PRIMER TIEMPO

3 ÓRDENES DE TACOS DE LECHÓN
COCINADO POR 24HRS. SERVIDO EN TORTILLA AZUL, CREMOSO DE AGUACATE Y CILANTRO

3 ÓRDENES DE ESPÁRRAGOS CON RIB EYE
CON SALSA TERIYAKI

3 ÓRDENES DE CARPACCIO DE MAR.
PULPO, PEZ ESPADA, ATÚN Y CAMARÓN

PLATO PRINCIPAL

3 ÓRDENES DE DON CHEMA (EL PAPÁ DE CHEMITA) 300GR.
FILETE PRIME BRASEADO AL JOSPER, MONTADO SOBRE PURÉ DE PAPA, CON
REDUCCIÓN DE RABO DE TORO Y CERVEZA CUAPÁ

2 ÓRDENES DE TOMAHAWK USDA PRIME NATURAL 1.100GR.

ACOMPAÑADO DE SIETE GUARNICIONES A ELEGIR COMO CORTESÍA
QUESO FUNDIDO, ENSALADA MIXTA, CHAMPIÑONES AL AJILLO, PAPAS TRUFAS A LA
FRANCESA, PALOMITAS DE COLIFLOR ROSTIZADA, JITOMATE FRESCO REBANADO

CAVA

EN CADA SEGUNDA BOTELLA DE VINO LE BRINDAMOS EN CORTESÍA EL 50% DE DESCUENTO*

2 ETIQUETAS DE RUTINI CABERNET SAUVIGNON-SYRAH. MENDOZA

POSTRE

5 DELICIOSOS POSTRES PARA COMPARTIR A ELEGIR DE NUESTRO DISPLAY

CAFÉ

3 TIERRAS. ENSAMBLE DE OAXACA, CHIAPAS Y VERACRUZ.
CON BUENA CREMA Y PERFIL ROBUSTO. PARA CONSUMO INDIVIDUAL Y AL GUSTO

10 CHURROS TRADICIONALES EN CORTESÍA

10 PERSONAS. VALOR: \$10,435.00

EXPERIENCIA GRUPOS II

PRIMER TIEMPO

3 ÓRDENES DE TACOS DE PULPO
CHICHARRÓN DE PULPO EN TORTILLA DE JÍCAMA, AGUACATE Y ADEREZO DE CHIPOTLE

3 ÓRDENES DE CHICHARRÓN DE RIB EYE
CON GUACAMOLE, CEBOLLAS CAMBRAY Y CHILES TOREADOS

3 ÓRDENES DE ESCAMOLES AL MOJO DE AJO
SE ACOMPAÑAN CON TORTILLAS DE MAÍZ AL EPAZOTE

PLATO PRINCIPAL

2 ÓRDENES COSTILLA AL HORNO
HORNEADA POR 12 HRS.

2 ÓRDENES DE TAPA DE RIB EYE 1KG. HIGH CHOICE BY PAT LAFRIEDA

ACOMPAÑADO DE OCHO GUARNICIONES A ELEGIR COMO CORTESÍA
QUESO FUNDIDO, ENSALADA MIXTA, CHAMPIÑONES AL AJILLO, PAPAS TRUFAS A LA
FRANCESA, PALOMITAS DE COLIFLOR ROSTIZADA, JITOMATE FRESCO REBANADO

CAVA

EN CADA SEGUNDA BOTELLA DE VINO LE BRINDAMOS EN CORTESÍA EL 50% DE DESCUENTO*

2 ETIQUETAS DE SANTO TOMAS TEMPRANILLO. VALLE DE GUADALUPE

POSTRE

5 DELICIOSOS POSTRES PARA COMPARTIR A ELEGIR DE NUESTRO DISPLAY

CAFÉ

3 TIERRAS. ENSAMBLE DE OAXACA, CHIAPAS Y VERACRUZ.
CON BUENA CREMA Y PERFIL ROBUSTO. PARA CONSUMO INDIVIDUAL Y AL GUSTO

10 CHURROS TRADICIONALES EN CORTESÍA

10 PERSONAS. VALOR: \$9,610.00

EXPERIENCIA GRUPOS III

PRIMER TIEMPO

3 ÓRDENES DE AGUACHILE DE CAMARÓN
CHILE VERDE, CILANTRO, PEPINO Y LIMÓN

3 ÓRDENES DE TACOS DE COSTILLA AL HORNO
HORNEADA 12 HRS. AL JOSPER

3 ÓRDENES DE QUESO PROVOLONE
CON CENIZA DE HABANERO Y PICO DE GALLO DE MANGO

PLATO PRINCIPAL

2 ÓRDENES DE RIB EYE 800GR HIGH CHOICE BY PAT LAFRIEDA

3 ÓRDENES DE BRISKET PARA TAQUEAR 400GR
HORNEADO 12 HRS. ACOMPAÑADO DE SALSA MORITA, GUACAMOLE Y TORTILLAS
ACOMPAÑADO DE CUATRO GUARNICIONES A ELEGIR COMO CORTESÍA
QUESO FUNDIDO, ENSALADA MIXTA, CHAMPIÑONES AL AJILLO, PAPAS TRUFAS A LA FRANCESA,
PALOMITAS DE COLIFLOR ROSTIZADA, JITOMATE FRESCO REBANADO

CAVA

EN CADA SEGUNDA BOTELLA DE VINO LE BRINDAMOS EN CORTESÍA EL 50% DE DESCUENTO*

2 ETIQUETAS DE PUNTO MEDIO SELECCIÓN TEMPRANILLO. TIERRA DE
CASTILLA

POSTRE

5 DELICIOSOS POSTRES PARA COMPARTIR A ELEGIR DE NUESTRO DISPLAY

CAFÉ

3 TIERRAS. ENSAMBLE DE OAXACA, CHIAPAS Y VERACRUZ.
CON BUENA CREMA Y PERFIL ROBUSTO. PARA CONSUMO INDIVIDUAL Y AL GUSTO

10 CHURROS TRADICIONALES EN CORTESÍA
10 PERSONAS. VALOR: \$7,915.00

EXPERIENCIA GRUPOS IV

PRIMER TIEMPO

3 ÓRDENES DE QUESO FUNDIDO NATURAL

3 ÓRDENES DE CHICHARRÓN DE RIB EYE
CON GUACAMOLE, CEBOLLAS CAMBRAY Y CHILES TOREADOS

2 ÓRDENES CAZUELA DE LENGUA
EN SALSA GRAVY, CON CILANTRO Y CEBOLLA CAMBRAY

PLATO PRINCIPAL

2 ÓRDENES DE ARRACHERA 1KG HIGH CHOICE BY PAT LAFRIEDA

2 ÓRDENES COSTILLA AL HORNO
HORNEADA POR 12 HRS.

ACOMPAÑADO DE OCHO GUARNICIONES A ELEGIR COMO CORTESÍA
QUESO FUNDIDO, ENSALADA MIXTA, CHAMPIÑONES AL AJILLO, PAPAS TRUFAS A LA FRANCESA,
PALOMITAS DE COLIFLOR ROSTIZADA, JITOMATE FRESCO REBANADO

BEBIDA

UNA POR PERSONA A ELEGIR

CERVEZA, COPA DE VINO PUNTO MEDIO, MIXOLOGÍA SIN ALCOHOL O
BEBIDA SIN ALCOHOL

POSTRE

5 DELICIOSOS POSTRES PARA COMPARTIR A ELEGIR DE NUESTRO DISPLAY

10 CHURROS TRADICIONALES EN CORTESÍA
10 PERSONAS. VALOR: \$7,315.00

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

LA PRESENTE ES A MANERA DE PRESUPUESTO, EL TOTAL PUEDE VARIAR EN BASE A LAS SOLICITUDES DE LOS INVITADOS.

SE REQUIERE CONFIRMAR CON EL ANTICIPO DEL 50%.

SUJETA A POSIBLES MODIFICACIONES Y CAMBIOS EN PRECIOS SIN PREVIO AVISO.

SUJETO A DISPONIBILIDAD DE HORARIOS Y DÍAS RESERVABLES

ANTICIPO NO REEMBOLSABLE.

SE REQUIERE POR PARTE DEL SOLICITANTE DEL EVENTO SE CUBRA EL 15% DEL TOTAL DEL CONSUMO COMO CONCEPTO DE SERVICIO.

CONSULTE OTROS TÉRMINOS Y CONDICIONES DIRECTO EN SUCURSAL.

OTRAS BEBIDAS Y ALIMENTOS NO INCLUIDOS DENTRO DE ESTA COTIZACIÓN

PERMÍTAME QUEDAR A SU DISPOSICIÓN PARA ATENDER SUS COMENTARIOS.

First Outlets

POSADA 2 \$399

MENÚ A 2 TIEMPOS

1. Sopa o ensalada

Opciones a elegir una:

Sopa de papa.

Ensalada Argentina.

Ensalada César.

2. Plato fuerte

Opciones a elegir una:

Baby Back Ribs.

Arrachera Navideña.

Bacon Bourbon Salmon.

Bebida

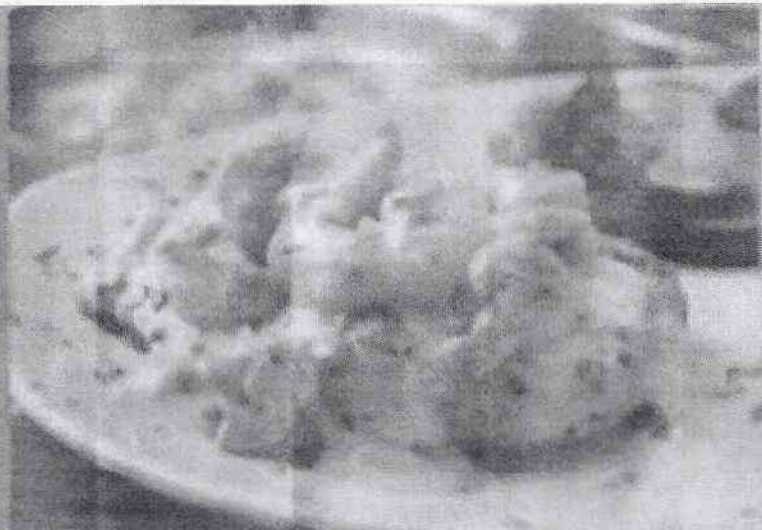
Opciones a elegir una:



BABY BACK RIBS



ARRACHERA NAVIDEÑA



CHICKEN TOOWOONBA



BACON BOMB BURGER

POSADA 1

\$279

MENÚ A 2 TIEMPOS

1. Sopa o ensalada

Opciones a elegir una:

Sopa de papa.

Ensalada Argentina.

Ensalada César.

2. Plato fuerte

Opciones a elegir una:

Chicken Toowoomba.

Bacon Bomb Burger.

Walhalla Pasta.

Bebida

Opciones a elegir una:

Refresco con refill.

Una limonada.

Una naranjada.

Un Tarro de 12 oz (355 ml.) de nuestra
cerveza de barril. Clara u Oscura.

COTIZACIÓN ADEREZZO PARA 25 PERSONAS / MARTES 10 DICIEMBRE

Restaurante Aderezzo <reservaciones@aderezzo.com>

Mar 26/11/2019 14:43

Para: 1@hotmail.com <1@hotmail.com>

2 archivos adjuntos (72 KB)

DATOS TRANSFERENCIA BANCARIA LYT RESTAURANT.docx; diciembre (10).docx;

Buenas tardes, 1 espero se encuentre bien, a continuación
le anexo una propuesta para su evento, requiere un anticipo del 50 % para
apartar su fecha y el área, quedo en espera de su confirmación y comentarios.

Gracias por su preferencia.

AVISO DE PRIVACIDAD

LYT RESTAURANT S.A. DE C.V con domicilio en Av. Chapultepec #2008, Col. Americana, Guadalajara, Jalisco utilizará sus datos personales aquí recabados para proveer los servicios y productos que ha solicitado; notificarle sobre nuevos servicios o productos que tengan relación con los ya contratados o adquiridos; comunicarle sobre cambios en los mismos; elaborar estudios y programas que son necesarios para determinar hábitos de consumo; y en general, para dar cumplimiento a las obligaciones que hemos contraído con usted.

Para mayor información acerca del tratamiento y de los derechos que puede hacer valer, usted puede acceder al aviso de privacidad completo a través de www.aderezzo.com en electrónico o en el mismo establecimiento.

En caso de que no desee de recibir mensajes promocionales de nuestra parte, puede enviarnos su solicitud por medio de la dirección electrónica: reservaciones@aderezzo.com

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

26 de noviembre del 2019

Con atención a: 1

Precio por persona **\$350 .00**

Además de saludarle, me dirijo a usted con el fin de presentar nuestra propuesta para su comida el día martes 10 de diciembre en la planta **baja** , donde se montarán 1 mesa de 25 lugares, a continuación se le presenta la propuesta de menú y otros servicios:

Servicios Incluidos de cortesía

Valet parking (propina)

Incluye

Barra de ensaladas estilo aderezzo de (1:00 a 5:00)

Entradas (al centro por mesa)

4 Orden de champiñones empanizados

4 Orden de panela al ajillo

Plato fuerte a elegir el día del evento

Arrachera 300 grs, al grill con verduras a la plancha

Fetuccini de camaron

Ensalada de Salmon

Capón con champiñones con arroz

Postre (individual)

Brownie con helado de vainilla

Nota: las bebidas se cobraran a la carta, en la cuenta final se sugiere el **10% de servicio**, se cobrara por persona extra **\$350 .00** una garantía de asistencia de 25 **personas**, cotización vigente hasta diciembre del 2019.

1

Gerente Operativo.

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

"CUADRO COMPARATIVO SERVICIO DE COMIDA PARA 21 PERSONAS HORARIO A PARTIR DE LAS 14:30 HRS."			
FONDO	O.S. 283/2019		
FECHA	MARTES 10 DE DICIEMBRE DE 2019		

CUADRO COMPARATIVO DE LAS PROPUESTAS ECONOMICAS:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	"CUADRO COMPARATIVO SERVICIO DE COMIDA PARA 21 PERSONAS HORARIO A PARTIR DE LAS 14:30 HRS."	OLIVE GARDEN GDL		LOS OTATES		SONORA GRILL PRIME		ADEREZZO	
			PRECIO UNITARIO	TOTAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL	PRECIO UNITARIO	TOTAL
21	Servicios	Comida para los profesores que impartieron clases de manera honorifica en el programa educativo referido.	\$450.00	\$9,450.00	\$254.31	\$5,340.60	\$795.00	\$16,695.00	MÍNIMO 25 PERSONAS	
SUBTOTAL				\$9,450.00		\$5,340.60		\$16,695.00		
IVA				\$1,512.00		\$854.50		\$2,671.20		
TOTAL				\$10,962.00		\$6,195.10		\$19,366.20		



INSTITUTO DE TRANSPARENCIA, INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES DEL ESTADO DE JALISCO

ORDEN DE COMPRA O SERVICIO

No. de Orden de compra o servicio 283

Fecha de elaboración de Orden de compra o servicio 10/12/2019

Mes de suministro DICIEMBRE

PÁGINA 1 DE 1

INFORMACIÓN DEL PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL: RESTAURANT GALERIA LOS OTATES, S.A. DE C.V.
R.F.C.: RGO811222JIG CLAVE ITEI:
DOMICILIO: AV. MÉXICO 2455-2 LADRÓN DE GUEVARA, GUADALAJARA, JALISCO
AGENTE DE VENTAS: 1 TEL. / FAX: 36302855 / 36160777
CORREO ELECTRÓNICO: hugoncel1986@hotmail.com

PROCESO DE ADQUISICIÓN: FONDO REVOLVENTE
TIEMPO DE ENTREGA: 1 DIA
SERVICIO SOLICITANTE: DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN
CONDICIONES DE PAGO: 1 DIA
EVENTO: PROGRAMA ANUAL DE ADQUISICIONES

RENGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PARTIDA	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS	PRECIO UNITARIO	MONTO
1	21	Servicio	2216	Servicio de cena para 21 personas Horario a partir de las 14:30 hrs	Comida para los profesores que impartieron clases de manera honorífica en el programa educativo referido.	\$254.31	\$5,340.52

OBSERVACIONES	Se solicita la comida para ponentes, personal del CESIP, comisionados del Instituto de Transparencia, Información Pública y Protección de Datos Personales del Estado Jalisco así como invitados especiales, a la ceremonia de clausura del Diplomado de Transparencia y protección de datos de Personales para la Gestión Pública, el cual se llevará a cabo el 10 de diciembre del año en curso.	SUB-TOTAL: \$5,340.52 IVA: \$854.48 TOTAL: \$6,195.00
---------------	--	---

CANTIDAD EN LETRA:

SEIS MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.

FIRMA DE CONFORMIDAD CON LAS CLAUSULAS "POR EL PROVEEDOR"

2

LOS OTATES,

RESTAURANT GALERIA LOS OTATES, S.A. DE C.V.

ELABORÓ
ADÁN RODRIGO SOLANO COTA
COORDINADOR DE RECURSOS MATERIALES

DISTRIBUCIÓN PRESUPUESTARIA
MANUEL ALEJANDRO SALDERRON GARCIA
COORDINADOR DE FINANZAS

Vo. Br.
GRICELDA PÉREZ NUÑO
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

AUTORIZÓ
CYNTHIA PATRICIA CANTERO PACHECO
COMISIONADA PRESIDENTE

FACTURAR A INSTITUTO DE TRANSPARENCIA, INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES DEL ESTADO DE JALISCO
NOMBRE DE: R.F.C. ITI-D-950327-CB3 AV. VALLARTA #1312 COL. AMERICANA, C.P. 44160 GUADALAJARA, JAL.

ENTREGAR EN:

AV VALLARTA NO. 1312 COL. AMERICANA GDL JAL.

En caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del proveedor. Los derechos inherentes a la propiedad intelectual, que se deriven de los servicios de consultorías, asesorías, estudios e investigaciones contratados, irrevocablemente se constituirán a favor del ente público, según corresponda, en términos de las disposiciones legales aplicables.

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracci. n.1, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.
2. Eliminado, firma de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracci. n.1, de los (LGPICR), por tratarse de un dato personal identificativo.

[illegible]

RESERVA OBJETIVO DE CONTRATADO. La contratación del (los) funcionario (s) que se indicarán en el artículo del presente instrumento, será sujeta a la reserva (contratación) de "EL PROYECTO". Tratándose solo su participación en el proceso de contratación de los candidatos que se indicarán en el artículo del presente instrumento, pero no en la contratación de los cuales durante la ejecución del "EL PROYECTO", por lo que la forma no obstará a cumplir con sus funciones y obligaciones.

SEGURO DE LA PRESCA. El seguro que el "INSTITUTO" mantenga a "EL PROYECTO" como tercero, será con garantía individual por la cantidad que se señale en el texto del presente instrumento, mismo que deberá incluir todos los impuestos y recargos que se debitan del presente since la entrega total de los seguros y/o de la cobertura de "EL INSTITUTO".

[illegible][illegible]

CELEBRAR MELHORES RESULTADOS COM OBRAS DE ENFERMAGEM. - "O PROJETO ENFERMAGEM PARA O FUTURO DO SERVIÇO PÚBLICO DE ENFERMAGEM" constitui documento de natureza técnica, elaborado em 1979, pelo Conselho Nacional de Enfermagem, visando estabelecer diretrizes para o desenvolvimento das atividades de enfermagem, considerando como as mudanças necessárias a caracterização, organização, estruturação, implantação e avaliação dos serviços de enfermagem, bem como a capacitação dos profissionais de enfermagem, visando a melhoria da qualidade da assistência prestada. O documento foi elaborado por uma comissão de trabalho, formada por representantes de diversas instituições de ensino, pesquisa e prática de enfermagem, sob a coordenação da Associação Brasileira de Enfermagem (ABEN) e da Associação Brasileira de Faculdades de Enfermagem (ABRAFEN).

[illegible]

REPORTAJE DE LA CASON DE DIEZCHOS Y VELOCACIONES. "EL PROYECTO" no pretén con el lanzamiento a todos Antonio Pizarra o Nicolás y sus asociados, los derechos, obligaciones o intereses del personal costarricense, salvo los de caso que la ley o los intereses del propio caso lo requieran. Los demás asuntos serán de competencia exclusiva de "EL PERIÓDICO".

OCUPAR PATENTES, DERECHOS DE AUTOR, "EL PROTECTOR" amidst la responsabilidad social para el caso de una infraestructura de servicios de agua potable, muestra y de los aspectos de la sustentabilidad de la gestión y de servicios de agua del territorio construido.

1. Eliminado, firma de conformidad con el artículo 13 de la Ley de Procedimiento Probatorio. No debe utilizarse para la firma de la resolución de la Sala.

FIJARSE DE CONFORMIDAD CON LAS OBLIGACIONES
"POR EL PROVEEDOR"

RESTAURANT CALERVALLOS CATERING S.A. DE C.V.

deben a las presiones de la comunidad local, económica o de cualquier otra naturaleza que "El INSTITUTE" obtenga a su liberación de trabas, siendo esta última misma a los obstáculos que se derivan de las restricciones de otros particulares ante "El PROY. INBOOR" y el personal que emplea en el mismo para cumplir obligaciones conexas con el presente contrato.

DECIMA PRIMERA DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO. Toda causa de rescisión del presente contrato ha sido expresamente

7. Cuando **EL PRESIDENTE** convoca las disposiciones que establece el Parlamento para las Adquisiciones y Equipamientos del Instituto de Transparencia e Información Pública de Toluca y sus disposiciones en la materia.

Canada "EL PRO-TECTOR" muestra en la foto de la derecha una muestra respecto a la información proporcionada para la obtención del resguardo instrumental jurídica.

III. Que "EL PRODUCTOR" se encarga de suministrar los insumos que la demandante del presente contrato en su momento que la necesite para ser que "EL PRODUCTOR" no entregue oportunamente los bienes o servicios establecidos en la parte final del presente, dentro del tiempo establecido.

para sus efectos o para de caracterización y especificación de la denuncia, ya sea de menor calidad o la denuncia en otro caso "EL INSTITUTO" podrá ser por separado o con un representante de la denuncia para ser, especificado por escrito a "EL PROSECUTOR", incluyendo sobre las cosas en las que la denuncia sea la relación de una declaración o denuncia de la aplicación de la pena contraída por una o más personas.

El funcionamiento de cualquiera de las subestaciones involucradas a las partes, en las acciones que se desarrollan de cada una de las cláusulas del presente instrumento jurídico.

El único cumplimiento de las partes contratantes

DÉCIMA SECCIÓN DE LAS PLENAS CONVENCIONALES. En caso de que "EL PROMOTOR" concuerda con la entrega del bien y/o servicio, no concuerda con el uso del mismo o si encuentra establecida en la parte II, artículo del presente instrumento jurídico, normado en las especificaciones solicitadas de los bienes y/o servicios convencionales, o se detectan defectos de fabricación o vicios ocultos de los mismos, "EL INSTITUTEV" emitirá una placa convencional, que indicará el deterioro en los siguientes casos:

[illegible]

En caso de la prima convencional que se desvirtuó de la alianza de consumo o de vertidos, podría ser mediante derecho a la misma del INSTITUTO, por ende, el derecho en la primera por el momento por la voluntad o descomando del caso programado por "EL INSTITUTO" a través de la Coordinadora de Finanzas. En caso que "EL PROYECTOR" no tenga programado para o no cubra el monto de la subvención a la que se haya acordado, la Secretaría de Administración, Finanzas y Fomento del Gobierno del Estado de Jalisco se encargará de la subvención, a fin de que sea independiente como proveedor para Jalisco. Ocasiona en el Estado de Jalisco, los el término de que resulta la subvención de una convencional, no se acredita nada de crédito como pago.

DECIMA TERCERA DE LA CONFERENCIA.—Antes para manifestar que para la intervención y cumplimiento de este convenio, así como para revivir todo acuerdo que ya está perfectamente establecido en él, se reúnan por los representantes convenidos en el Consejo Civil del Estado de Jalisco, secretarías de los señores Gobernadores de los Estados de Jalisco, Colima, Nayarit, Jalisco, Guanajuato y la representación de los Titulares, Jueces del Primer Grado, Jueces del Estado de Jalisco, con sede en A. Toluca, Yucatán, para cuando se reúnan, así como para dar fe de lo que se acuerde, se acuerda lo siguiente:

DECLARA CUALQUIA FIRMA DEL CONTRATO: Declaro que esta oferta es válida por un periodo de noventa días desde la fecha de su aceptación. Declaro que esta oferta es válida por un periodo de noventa días desde la fecha de su aceptación.

[illegible]

FIRMA DE CONFORMIDAD CON LAS CLASULAS
"POR EL INSTITUTO"

SECRETARIO EJECUTIVO

GRICELDA PEREZ NUÑO
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

ALIMENTOS MAPA

RFC: AMA060705LN4

Tipo de Comprobante: I - Ingreso
Lugar de Expedición: 45116
Régimen Fiscal: 601 - General de Ley Personas Morales

Forma de pago: 03 - Transferencia electrónica de fondos
Método de pago: PUE - Pago en una sola exhibición
Moneda: MXN - Peso Mexicano

Folio
Fecha

F - 6274
10/12/2019 16:49:00

Datos del cliente

Cliente: INSTITUTO DE TRANSPARENCIA INFORMACION PUBLICA Y PROTECCION
R.F.C.: ITIO50327CB3
Domicilio: Av. Vallarta No. 1312, Americana, C.P. 44160, Guadalajara, Jalisco, México
Uso CFDI: G03 - Gastos en general

Cantidad	Unidad	Clave Unidad SAT	Clave Producto/Servicio	Concepto / Descripción	Valor Unitario	Descuentos	Impuestos	Importe
1.00	SERVICIO	E48 - Unidad de servicio	90101500 - Establecimientos para comer y beber	CONSUMO	5,340.52	0.00	002 - IVA - 854.48	5,340.52

Importe con letra:
SEIS MIL CIENTO NOVENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.

Subtotal: 5,340.52
Impuestos Trasladados: 854.48
Total: 6,195.00

CFDI Relacionado:
Tipo Relación: -
CFDI Relacionado:



Serie del Certificado del emisor: 00001000000410124806
Folio fiscal: 98AC2AF0-D576-4C03-8DFD-58CB52C95762
No. de Serie del Certificado del SAT: 00001000000404486074
Fecha y hora de certificación: Diciembre 10 2019 - 16:49:02

Este documento es una representación impresa de un CFDI

Sello Digital del CFDI

id74MwNLpnp03bqpeL0e+KD4Ib7XYPqh1GffI9YoLi+7CQ2qBs6aPJIRxxiuVAsyRUkJsdlSaKXqApdGPXaGuZVGImt0PSWg8JPG
i9tXd3jP7z31Fp1IX2iUDqpb0OFHkUcRtUhwIgcY/Tm/GyzLP3Cv7yGxU4m6bBuEG129BzfjvgArWyQXEuLsdLTbtVX6L5rGaGP
ulda3A8jNNVEI9syIODh+gVkaz0xdjp591m9ROhw1jZstkQ4B2+H4Xi72xbHo79nHH64GyCth0K2KTj71cAjo598h1phrE9ly
6Yctk25Xp8hMY2cDhm4hy0VRkx47lgNxfWZMAmXzcw==

Sello del SAT

Fzuc7KVBP3ckT6xnullrh1gQtPoGXAiY8ffilLw5EGS7Nyia7gVi+4Ckeui+IbQt6sei2j6KIXaBxf6IAjN00+/Dj0BGPoVSI
v19rL/6mcKoeYAA3dnhYdhYf8eJSfqr0NYVg1xiR+F7Wxn7c5g89cQfWhjLNDcN038+hw2YAkYoK/Yq7kZK85Puolp6gFXjIRC
Lc1cia3N9hK5NE8nqwEEizHxTuNgpN1KeiU5BCuLEKDPnRcRIjmdliXigtPWjR7O+Ml1jhxreDxgRkKXvtq3wLhOrtjWAns/Xp0O
OnVtvCdkpYGRs8cr5ZB2Z6uVLUw+XC7yXpSIXYkBg==

Cadena original del complemento de certificación digital del SAT

||1.1|98AC2AF0-D576-4C03-8DFD-58CB52C95762|2019-12-10T16:49:02|MAS0810247C0|id74MwNLpnp03bqpeL0e+KD4
Ib7XYPqh1GffI9YoLi+7CQ2qBs6aPJIRxxiuVAsyRUkJsdlSaKXqApdGPXaGuZVGImt0PSWg8JPGI9tXd3jP7z31Fp1IX2iUDqpb
0OFHkUcRtUhwIgcY/Tm/GyzLP3Cv7yGxU4m6bBuEG129BzfjvgArWyQXEuLsdLTbtVX6L5rGaGPulda3A8jNNVEI9syIODh+gV
kaz0xdjp591m9ROhw1jZstkQ4B2+H4Xi72xbHo79nHH64GyCth0K2KTj71cAjo598h1phrE9ly6Yctk25Xp8hMY2cDhm4hy0VR
kx47lgNxfWZMAmXzcw==|00001000000404486074||



CESIP

Centro de Estudios Superiores de
la Información Pública y
Protección de Datos Personales

Fecha: 12/12/2019

Hora: 15:48



Santander

Comprobante de Operación

Tipo de Operación: TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

Contrato: INST DE TRANSP INF PUB Y PROT DE DAT PER 080080596944

Usuario: 13868270 - CYNTHIA PATRICIA CANTERO PACHECO

Referencia: 1611H09LBSE2FU9LKIF628

Referencia interbancaria:

Referencias del Movimiento: 7485811

Estado: EJECUTADO

Divisa: MXN

Cuenta CLABE: 014320655056058936

Cuenta Cargo: 65505605893 - INST DE TRANSP INF PUB Y PROT DE DAT PERDEL EDO DE

Cuenta Abono: 072320000151152670 - RESTAURANT GALERIA LOS OTATES SA DE CV

Importe: \$ 6,195.00 MXN

Concepto: F6274 COMIDA CLAUSURA DE DIPLOMADO

Fecha y hora de

Alta: 10/12/2019 17:14:16

Fecha y hora de

Liquidación: 10/12/2019 17:15:46

Clave de

Rastreo: 2019121040014 BET0000474858110

RFC

Beneficiario:

RFC

Ordenante: ITI050327CB3

Importe IVA:

Email del Beneficiario:

12224

Operación realizada por internet



Para dudas o aclaraciones por favor llame a:

SuperLínea

Contrato de eventos en Restaurante

DATOS GENERALES

Evento a nombre de Instituto Transp. Empresa 1
Dirección _____ Teléfono fijo _____
Persona encargada del evento _____ Teléfono celular 5518199395
Fecha y hora del evento 10. Dic. 19 de: 2:30pm a: - Fecha de contrato 28. Nov. 19

DATOS PARA FACTURACION

Nombre o razón social Solicitaran ese día. R.F.C. _____
Dirección _____ Número interior _____
Colonia o fraccionamiento _____ Código postal _____
Municipio _____ Teléfono _____ Correo _____

DETALLES DEL EVENTO

Número de personas 40 Adultos 20 Precio adultos 295 Niños _____ Precio niños _____ Tipo de evento _____
Costo del evento 5,900 Zona elegida en el restaurante Terraza.
Anticipo 13,000 Área de No fumar _____ Área de fumar (terrazza) ☒
Se requiere del 50% del total del evento
Saldo a liquidar 2,900. más propina del servicio
· Para poder reservar su evento es necesario cubrir el anticipo.

MENU A SERVIR

Hora de servicio 2:30.

Pago 2.

Observaciones Fila.

OTROS

BEBIDAS

POSTRES

1. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

Cláusulas

- Toda cancelación deberá hacerse con 48 hrs. de anticipación a fin de poder reintegrarle el 100% de su anticipo, caso contrario se le devolverá únicamente el 20% para solventar los gastos operativos y compras de su evento.
- Al reservar su evento le podremos asignar el área de su preferencia o le recomendaremos alguna para el tipo de evento que quiere realizar siempre y cuando no entre en conflicto con otro evento reservado con anterioridad al suyo, por lo que sus invitados no podrán sentarse en otra área que no le fué preparada dado que el restaurante continúa con sus actividades y servicio a los demás clientes y comensales.
- Usted puede modificar el número de invitados hasta 1 día antes de la fecha de su evento (hasta un máximo de 30 personas). Si el número de invitados se incrementa en más de 30 personas le pedimos que nos lo confirme mínimo con 5 días de anticipación.
- En caso de que asistan más invitados de lo acordado, al finalizar su evento los meseros realizarán un conteo en conjunto con usted, para corroborar el número real de los invitados que asistieron y así realizar el cobro correspondiente, en caso de que asistan menos invitados del número pactado en su contrato se cobrará la cantidad acordada para solventar los gastos y compras efectuadas. LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE EN GARANTIZAR A ESAS PERSONAS EL ACOMODO EN SU MESA NI EN GARANTIZAR LOS ALIMENTOS DEL MENU ELEGIDO.
- En caso de que sus invitados soliciten algún producto que no esté en el menú pactado se solicitará a usted o al anfitrión la autorización para otorgárselo a cuenta del evento o bien abrir una cuenta adicional a cargo del invitado.
- El servicio de nuestros meseros no está incluido en el costo de los paquetes o eventos, por lo que se le sugiere que se agregue al mismo un porcentaje del 15% de propina o el porcentaje que usted crea conveniente para el personal que será asignado exclusivamente para su evento.
- Está permitido traer arreglos, centros de mesa y/o manteles especiales para la decoración de su mesa, sin embargo, le pedimos que tome en cuenta el espacio de platillos, bebidas y salsas para su mayor confort.
- No está permitido colocar (con clavos o adhesivos) adornos en las paredes, cristales, columnas y/o postes de cualquier área de nuestro restaurante.
- Cualquier tipo de postre, bebidas alcohólicas o no alcohólicas que sean ingresados al restaurante para su evento están sujetos al pago de un "descorche", y a la autorización por parte de nuestro gerente.

- Pastel	\$100.00 (por pastel / gelatina ó por cada 10 "cupcakes" o gelatinas individuales)
- Botella de vino tinto	\$90.00 (por botella)
- Botella de vino blanco	\$80.00 (por botella)
- Botella de Destilados y licores	\$200.00 (por botella)
- Si usted desea traer música en vivo o cualquier otro tipo de show deberá consultarlo antes con nuestro gerente ya que existen restricciones para ello.
- Toda reservación tendrá un tiempo de estancia máximo de 4 horas para los eventos realizados durante los turnos de desayuno y comida, en el turno de cenas la estancia será hasta las 12:30 am, dadas las disposiciones oficiales del ayuntamiento.
- En eventos en el restaurante no aplican ni serán aceptadas tarjetas de descuento, cuponeras ó promociones de ninguna índole, ya que al haber realizado ésta reservación cuenta ya con un costo preferente.
- Cualquier otra solicitud no asentada en éste contrato, deberá consultarla de igual forma cuando menos 3 días antes de la fecha de su evento.

De antemano agradecemos su preferencia. Atentamente Grupo Los Otates.

1,2

Restaurante Los Otates

1. Eliminado, firma de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR), por tratarse de un dato personal identificativo.

2. Eliminado nombre de conformidad con el artículo quincuagésimo octavo, fracción I, de los (LGPICR) por tratarse de un dato personal identificativo.

Los Otates

Domicilio: Real de Acueducto 405, Real Acueducto, 45116 Zapopan, Jal.

Teléfono 36111285

Atendió: Sandra Contreras

Reservación a nombre del Instituto de Transparencia, comida a las 14:30 horas

NOTA: Se dejó anticipo con \$3000 en efectivo y se liquidará de manera total el día del evento devolviendo la cantidad pagada en efectivo.

Requerimiento de Publicación Inciso o) La información sobre adjudicaciones directas en materia de adquisiciones, obra pública, proyectos de inversión y prestación de servicios, de cuando menos los últimos tres años.

#	DESCRIPCIÓN	ACCIONES
1	La propuesta enviada por el participante	Se presenta cotización del proveedor.
2	Los motivos y fundamentos legales aplicados para llevarla a cabo.	El proceso es realizado en apego Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios y en el ACUERDO del Consejo del ITEI mediante el cual se establecen los montos de Adquisiciones y Enajenaciones del ITEI.
3	La autorización del ejercicio de la opción	Se autoriza la compra a través de la solicitud de aprovisionamiento y la Orden de compra y/o servicio.
4	En su caso, las cotizaciones consideradas, especificando los nombres de los proveedores y los montos.	Se presenta cotización del proveedor y, en su caso, de terceras cotizaciones.
5	El nombre de la persona física o jurídica adjudicada.	Se presenta en la Orden de compra y/o servicio, según corresponda.
6	La unidad administrativa solicitante y la responsable de su ejecución.	Se presenta a través de la Solicitud de aprovisionamiento y la Orden de compra y/o servicio.
7	El número, fecha, el monto del contrato y el plazo de entrega o de ejecución de los servicios u obra.	Número, Fecha y Monto del contrato.- se presenta en la(s) Orden(es) de compra y/o servicio. Plazo de entrega o de ejecución de los servicios u obra.- El ITEI, no ha realizado procedimientos de Obra Pública ni proyectos de inversión, por lo que no cuenta con información sobre adjudicaciones directas al respecto.
8	Los mecanismos de vigilancia y supervisión, incluyendo, en su caso, los estudios de impacto urbano y ambiental, según corresponda.	Lo correspondiente a los puntos 8. Los mecanismos de vigilancia y supervisión, incluyendo, en su caso, los estudios de impacto urbano y ambiental, según corresponda, 9. Los informes de avances sobre las obras o servicios contratados, 10. El convenio de terminación y 11. El finiquito; no son aplicables para este Instituto.
9	Los informes de avance sobre las obras o servicios contratados.	
10	El convenio de terminación.	
11	El finiquito	