FECHA DE SUSCRIPCIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO DE SUMINISTRO	NÚMERO DE CONTRATO
DIA 27	MES 12	AÑO 2013		SSC/DGAS/DGSPT/107/2013

DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: "LA COSMOPOLITANA", S.A DE C.V.

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA CONSTITUCIÓN DE LA PERSONA MORAL COLECTIVA:
Escritura Pública número 80,294 (Ochenta mil doscientos noventa y cuatro), volumen 1,164 (Mil ciento sesenta y cuatro), de fecha veintiuno de agosto del año mil novecientos ochenta y uno, pasada ante la fe del Licenciado Alejandro González Polo, Notario Público número 18 (dieciocho), con residencia en México, Distrito Federal.
Escritura Pública número 1,871 (Mil ochocientos setenta y uno), de fecha veintidós de mayo del año mil novecientos ochenta y cinco, pasada ante la fe del Licenciado Mario Garcíadiego González Cos, Notario Público número 184 (ciento ochenta y cuatro), con residencia en México Distrito Federal.

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:	CLAVE UNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN:	NACIONALIDAD:
COS850425822	[redacted]	Mexicana.

DOMICILIO FISCAL (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CODIGO POSTAL, LOCALIDAD, MUNICIPIO Y ENTIDAD FEDERATIVA):
Lago Zurich número 519, Colonia Francisco I. Madero, Delegación Miguel Hidalgo, México Distrito Federal, C.P. 11480.

DOMICILIO EN EL ESTADO DE MÉXICO (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CODIGO POSTAL Y LOCALIDAD):
Boulevard Manuel Ávila Camacho número 80, despachos 202 y 203, Colonia Lomas de Sotelo, Naucalpan de Juarez, Estado de México, C.P. 53390

TELEFONO:	TELEFAX:	CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL):
(0155) 5454-1144, 2282-2520	(0155) 2282-2545	ventas@lacosmopolitana.com.mx

NOMBRE DEL REPRESENTANTE: C. JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN:
Escritura Pública número 7,507 (Siete mil quinientos siete), volumen 237 (doscientos treinta y siete, folio 10 (diez), de fecha veinticinco de octubre del año dos mil seis, pasada ante la fe de la Licenciada Rosa María Reed Padilla, Notario Público número 107 (ciento siete), con residencia en Naucalpan de Juárez, Estado de Mexico.

DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN

GIRO COMERCIAL:	SUBGIRO COMERCIAL:
2211 Productos Alimenticios para Personas.	2211A Alimentos para Consumo Humano (Comedor).

UNIDAD ADMINISTRATIVA: DIRECCION GENERAL DE SEGURIDAD PUBLICA Y TRANSITO DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD CIUDADANA.

NÚMERO DE REQUISICIÓN:	PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO:	LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL):	ACUERDO O DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN (NÚMERO Y FECHA):
SSC/SRM/DAS/157/2013	Adquisición Directa AD/SSC/DGAS/057/2013	Estatal.	AD/SSC/DGAS/057/2013 del 12 de Diciembre de Dos Mil Trece.

TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN):	ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTE):	PARTIDA PRESUPUESTAL:
Corriente	Estatal	Oficio número 203200/2141/2013 de fecha 07 de octubre de 2013, Partida 2211

ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO DEL SERVICIO: "Suministro de Víveres para la Elaboración y Preparación de Alimentos destinados a Personal Operativo de la Dirección General de Seguridad Pública y Tránsito.

PLAZO DE PRESTACION DEL SERVICIO: Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014

LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO: En los lugares que se indican en el anexo cinco.

IMPORTE TOTAL DEL SERVICIO: $ 48´649,386.04 (Cuarenta y ocho millones seiscientos cuarenta y nueve mil trescientos ochenta y seis pesos 04/100 M.N.) incluye el Impuesto al Valor Agregado.

FORMA DE PAGO: La empresa deberá financiar los primeros 90 días y posterior a ello, se hará el pago dentro de los 45 días hábiles posteriores a la fecha de ingreso a la Dirección General de Tesorería de los documentos respectivos debidamente soportados y requisitados, no aplicara el pago de anticipos ni el reconocimiento de intereses; facturando por quincena vencida posterior al suministro de los víveres para la elaboración y preparación de alimentos, a entera satisfacción del área usuaria.

PLAZO DEL PAGO: La empresa deberá financiar los primeros 90 días y posterior a ello, se hará el pago dentro de los 45 días hábiles posteriores a la fecha de ingreso a la Dirección General de Tesorería de los documentos respectivos debidamente soportados y requisitados, no aplicara el pago de anticipos ni el reconocimiento de intereses; facturando por quincena vencida posterior al suministro de los víveres para la elaboración y preparación de alimentos, a entera satisfacción del área usuaria.

ANTICIPO: No hay anticipo, por lo que queda sin efectos la cláusula Quinta contenida en el reverso del presente contrato.

AJUSTE DE PRECIOS: Los precios son fijos durante la vigencia del contrato, por lo que queda sin efecto la clausula Sexta contenida en el reverso de presente contrato.

GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO (PLAZO): El Proveedor garantizará la calidad de los bienes y/o servicios, comprometiéndose a cumplir estrictamente con las condiciones establecidas en el presente contrato y sus anexos correspondientes.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO (TIPO E IMPORTE): El Proveedor entregará a la Secretaría de Seguridad Ciudadana sito calle 28 de Octubre S/N , esq. Fidel Velázquez, Col. Vértice, Toluca, Estado de México, C.P. 50150, dentro de los diez días hábiles posteriores a la suscripción del contrato a través de fianza, cheque certificado o cheque de caja, la correspondiente garantía de cumplimiento del presente contrato, expedida a favor del Gobierno del Estado de México equivalente al **10%** del importe total del contrato, por un monto de $ 4´864,938.60 (Cuatro millones ochocientos setenta y cuatro mil novecientos treinta y ocho pesos 60/100 M.N.)

GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS: El Proveedor entregará a la Secretaría de Seguridad Ciudadana sito calle 28 de Octubre S/N , esq. Fidel Velázquez, Col. Vértice, Toluca, Estado de México, C.P. 50150, dentro de los cinco días naturales siguientes al primer suministro por un periodo mínimo de doce meses, a través de fianza, cheque certificado o cheque de caja, la correspondiente garantía contra defectos o vicios ocultos, expedida a favor del Gobierno del Estado de México equivalente al **10%** del importe total del contrato, por un monto de $ 4´864,938.60 (Cuatro millones ochocientos setenta y cuatro mil novecientos treinta y ocho pesos 60/100 M.N.)

PENAS CONVENCIONALES (INCUMPLIMIENTO Y RESCISIÓN): Las referidas al reverso del presente contrato.

ANEXOS DEL CONTRATO

ANEXO UNO: Descripción del Servicio de Suministro de Víveres.
ANEXO DOS: Relación de menús diarios.
ANEXO TRES: Requerimiento de gas por comedor
ANEXO CUATRO: Cuadro de marcas
ANEXO CINCO: Relación de personal responsable de comedores y direcciones.
ANEXO SEIS: Cantidades mínimas y máximas a suministrar en el periodo. Enero-diciembre de 2014
ANEXO SIETE: Calendario de fumigación.

OBSERVACIONES

Queda sin efectos el párrafo segundo de la cláusula octava del contenido al reverso del presente contrato.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

POR EL CONTRATANTE	POR EL PROVEEDOR
L.C.P. EDGAR RICARDO SIERRA VARELA DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD CIUDADANA.	C. JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL

SECRETARIA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR CONDUCTO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL C. EDGAR RICARDO SIERRA [illegible]ELA Y POR LA OTRA EL PROVEEDOR "LA COSMOPOLITANA", S.A. DE C.V., REPRESENTADA POR SU REPRESENTANTE LEGAL EL (LA) C. JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "EL CONTRATANTE" Y "EL PROVEEDOR", RESPECTIVAMENTE CONFORME A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. De **"EL CONTRATANTE".**

A. Que la Secretaría de Seguridad Ciudadana es una dependencia del Poder Ejecutivo del Estado de México, de conformidad con lo establecido por el artículo 19 fracción II de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de México.

B. Que la Dirección General de Administración y Servicios de la Secretaría de Seguridad Ciudadana, es la unidad administrativa facultada para programar, tramitar y ejecutar las acciones y procedimientos, con base en las normas y políticas aplicables, para realizar la adquisición de bienes y la contratación de servicios, de cualquier naturaleza, de conformidad con lo establecido en el numeral PRIMERO, incisos b), c), d) y e); CUARTO y QUINTO del Acuerdo 001/2012, emitido por el Secretario de Seguridad Ciudadana, publicado en el periódico oficial "Gaceta del Gobierno" en fecha 20 de febrero del año 2012.

C. Que el Director General de Administración y Servicios de esta Secretaría se encuentra facultado para suscribir el presente contrato de prestación de servicios, de conformidad con lo establecido por el artículo 49 del Reglamento del Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México.

D. Que a través del dictamen de adjudicación que se menciona en el anverso de este instrumento, el Comité de Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamiento y Servicios adjudicó, a **"EL PROVEEDOR"**, el presente contrato administrativo de prestación de servicios.

E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el ubicado en 28 de Octubre esq. Fidel Velásquez, colonia Vértice, Toluca, Estado de México, C.P. 50150.

II. De **"EL PROVEEDOR"**, bajo protesta de decir verdad declara:

A. Que está debidamente constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, y que cuenta con personalidad jurídica para contratar y obligarse, a este tipo de contratos.

B. Que quien suscribe el presente contrato tiene facultades para celebrarlo y que éstas no le han sido revocadas ni limitadas de manera alguna, como consta en el Instrumento, Escritura Pública número 7,507 (Siete mil quinientos siete), volumen 237 (doscientos treinta y siete, folio 10 (diez), de fecha veinticinco de octubre del año dos mil seis, pasada ante la fe de la Licenciada Rosa Maria Reed Padilla, Notario Público número 107 (ciento siete), con residencia en Naucalpan de Juárez, Estado de México.

C. Que su actividad comercial es entre otras la preparación, conservación, empaque y envase de toda clase de productos y bebidas.

D. Que conoce plenamente las disposiciones que, para el caso de adquisición de bienes y/o servicios establecen la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, el Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México y su Reglamento, así como las demás normas jurídicas mexicanas que regulan, las adquisiciones de bienes objeto del presente contrato, y que desde ahora manifiesta su voluntad para cumplirlas, renunciando expresamente a todo ordenamiento jurídico que se oponga a éstas disposiciones legales.

E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el mencionado en el anverso del presente instrumento.

III. De **"LAS PARTES".**

A. Que es su voluntad celebrar el presente contrato, de conformidad con lo establecido por los artículos 13.1 fracción I, 13.2 fracción I,13.6, 13.41, 13.59, 13.60, 13.61, 13.62, 13.63, 13.64, 13.65, 13.69 fracciones II, III y IV, 13.71, del Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México; y 49, 115, 122 fracciones I, III y V, 123, 124 fracciones II, III y IV, 129, 131, 132 y 133 del Reglamento del Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México, sin que existan, en forma alguna vicios del consentimiento que lo puedan invalidar en todo o en parte.

B. Que conocen el contenido y alcance de cada uno de los anexos que forman parte del presente contrato, obligándose a su cumplimiento cabal en términos del presente instrumento jurídico.

Expuesto lo anterior, las partes convienen en sujetarse a las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO.
"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar a **"EL CONTRATANTE"**, los bienes y/o servicios, objeto del presente contrato, en adelante denominado como "el servicio", sujetándose a los elementos básicos de la contratación, las cláusulas pactadas y los anexos del mismo.

SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS.
La adquisición comprende los aspectos descritos en el ANEXO UNO, el que expresamente deriva de éste, el cual forma parte del presente contrato. En todo caso, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a prestar el servicio a entera satisfacción de **"EL CONTRATANTE"**.

TERCERA CONTRATO ABIERTO.
En el caso de que **"EL CONTRATANTE"**, contrate el servicio por un plazo indeterminado, deberá fijar los mínimos y máximos dentro de la asignación presupuestal correspondiente, sujetándose al programa de entregas, el cual no deberá exceder el ejercicio fiscal en que se suscriba.

En el supuesto de que rebase un ejercicio fiscal, **"EL CONTRATANTE"** deberá ajustarse a sus programas anuales de adquisiciones, arrendamientos y servicios, determinando el presupuesto total como el relativo al siguiente ejercicio, considerando los costos vigentes y considerando las previsiones necesarias para los ajustes de costos que aseguren la continuidad en la prestación del servicio.

CUARTA: PAGO DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS.
El pago de los bienes y/o servicios se realizará en la forma y el plazo indicados en el anverso de este instrumento, previo cumplimiento de los requisitos que consigne la Cláusula SÉPTIMA.

QUINTA: ANTICIPO
En caso de que **"EL PROVEEDOR"** reciba algún anticipo con motivo de la adquisición, deberá presentar, de forma simultánea, garantía por el importe total de éste.

La garantía deberá otorgarse a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o de depósito en efectivo. En el caso de que se deba presentar a través de fianza se sujetará al texto que determine previamente el **"CONTRATANTE"**.

La garantía se cancelará cuando **"EL PROVEEDOR"** haya amortizado el importe total del anticipo.

SEXTA: AJUSTE DE PRECIOS
Los precios de los bienes y/o servicios podrán ser modificados sujetándose a la periodicidad y la fórmula que se indican en el anverso del presente instrumento. Para el efecto, **"EL PROVEEDOR"** deberá presentar escrito justificatorio ante **"EL CONTRATANTE"**, el que en un plazo no mayor de treinta días hábiles resolverán en definitiva lo conducente.

En caso de que el ajuste de precios sea autorizado, el porcentaje correspondiente será efectivo a partir de la fecha de presentación de la solicitud.

Cuando el ajuste de precios no sea autorizado, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar los bienes y/o servicios conforme al precio pactado inicialmente.

SÉPTIMA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN
Las facturas que presente **"EL PROVEEDOR"**, con motivo de los bienes y/o servicios, deberá ajustarse a los lineamentos siguientes:

I. Exhibirse en forma original y cinco copias, en papel membretado y con los requisitos fiscales vigentes. Las remisiones que en su caso sustenten las facturas, deberán contener el sello de **"EL PROVEEDOR"** y el folio que les corresponda;
II. Contener la descripción detallada de los bienes y/o servicios, los precios unitarios y totales de cada concepto, el desglose del impuesto al Valor Agregado y de los descuentos ofrecidos, y el importe total con número y letra; y
III. Emitirse a nombre del Gobierno del Estado de México; indicar el número de presente contrato y [illegible]

Al término del presente contrato, **"EL PROVEEDOR"**, deberá expedir a "EL CONTRATANTE" una póliza de garantía, en la que se hará constar como mínimo lo siguiente:

I. Alcance y duración;
II. Condiciones y mecanismos para hacerla efectivo;
III. Domicilio para reclamaciones; y
IV. Establecimientos o talleres de los bienes.

En todo caso, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes y/o servicios, así como de los daños y perjuicios que se lleguen a causar a **"EL CONTRATANTE"** o a terceros.

Lo no previsto en esta cláusula se resolverá conforme a las disposiciones de los Capítulos Noveno y Décimo Primero de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

DECIMA: RELACION DE "EL PROVEEDOR" CON SUS TRABAJADORES
"EL PROVEEDOR", en su carácter de patrón del personal que ocupe con motivo de la prestación del servicio, será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social.

"EL PROVEEDOR" conviene, por lo mismo, en responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contrato o en contra de "EL CONTRATANTE", en relación con los trabajos realizados con motivo de la adquisición, eximiendo de toda responsabilidad presente o futura a **"EL CONTRATANTE"** respecto de cualquier relación laboral.

UNDÉCIMA: INFRACCIONES
Las infracciones de cualquier naturaleza cometidas por **"EL PROVEEDOR"**, con motivo de la prestación del servicio, serán de su responsabilidad exclusiva.

DUONDÉCIMA: CESIÓN DEL CONTRATO
"EL PROVEEDOR" no podrá, bajo ninguna circunstancia, ceder a terceras personas los derechos y las obligaciones derivados de la suscripción del presente contrato. En todo caso, **"EL PROVEEDOR"** será el responsable del cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA TERCERA: SUBCONTRATACIÓN
Para los efectos de este contrato se entenderá por subcontratación, el acto por el cual **"EL PROVEEDOR"** encomienda a otra la prestación del servicio en forma total o parcial. Pero siempre será por caso fortuito o fuerza mayor y deberá autorizarla "EL CONTRATANTE".

Cuando **"EL PROVEEDOR"** pretenda utilizar los servicios de otra empresa en los términos del párrafo anterior, deberá comunicarlo previamente por escrito a "EL CONTRATANTE", el que resolverá en definitiva si acepta o rechaza la subcontratación.

DÉCIMA CUARTA: GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
"EL PROVEEDOR" entregará a **"EL CONTRATANTE"**, dentro de los diez días posteriores a la suscripción del presente contrato, la correspondiente garantía de cumplimiento en el tipo e importe que se establece en el anverso del mismo.

La garantía deberá sujetarse al texto que determine previamente **"EL CONTRATANTE"** y será cancelada cuando **"EL PROVEEDOR"** haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

DÉCIMA QUINTA: GARANTIA CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS
"EL PROVEEDOR" entregará a **"EL CONTRATANTE"**, dentro de los cinco días naturales siguientes a la recepción de los bienes y/o servicios adjudicados, la correspondiente garantía contra defectos y vicios ocultos en el tipo e importe que se establece en el anverso del mismo.

DÉCIMA SEXTA: PENAS CONVENCIONALES
El atraso de **"EL PROVEEDOR"**, en la fecha de entrega de los bienes y/o servicios será sancionado con la pena convencional del uno al millar sobre el importe total del contrato sin I.V.A. por cada día de desfasamiento, y se aplicará una multa administrativa de acuerdo a la legislación vigente en la materia, con independencia de las sanciones que correspondan conforme a derecho por el incumplimiento a las obligaciones contractuales.

El incumplimiento de **"EL PROVEEDOR"** con cualquiera de las obligaciones que derivan de este contrato será sancionado con una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indica en el anverso del presente instrumento.

Por cada día de desfasamiento en la entrega de las garantías de cumplimiento y contra defectos o vicios ocultos, se aplicará una multa administrativa de acuerdo a la Legislación vigente en la materia, con independencia de las sanciones que correspondan conforme a derecho por el incumplimiento a las obligaciones contractuales.

Independientemente de la aplicación de las penas convencionales indicadas en esta cláusula, "EL CONTRATANTE" podrá exigir a "EL PROVEEDOR" el cumplimiento del contrato. En su caso, "EL PROVEEDOR" estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a **"EL CONTRATANTE"**.

DÉCIMA SÉPTIMA: RESCISION DEL CONTRATO
El presente contrato podrá ser rescindido en caso de incumplimiento grave de alguna de las partes. Al efecto, cuando sea **"EL CONTRATANTE"** el que determine rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho por vía administrativa, previo desahogo de la garantía de audiencia a **"EL PROVEEDOR"**, en términos del Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México; en tanto que, si es **"EL PROVEEDOR"** quien decide rescindirlo, será necesario que lo demande ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo.

Las causas que puedan dar lugar a la rescisión por parte de **"EL CONTRATANTE"** son las siguientes:

I. Si **"EL PROVEEDOR"** omite entregar la garantía de cumplimiento del contrato, así como la de defectos y vicios ocultos, en los términos y bajo las condiciones que consignan las Cláusulas DÉCIMA CUARTA y DÉCIMA QUINTA;
II. Si **"EL PROVEEDOR"** se declara en quiebra o suspensión de pagos, o si hace cesión de bienes en forma tal que se afecte a este contrato;
III. Si **"EL PROVEEDOR"** no lleva a cabo cualquiera de los eventos o incumpla con alguno de los términos de los anexos del presente contrato; o
IV. En general, por cualquier otra causa imputable a **"EL PROVEEDOR"** que devenga el incumplimiento grave del contrato.

En caso de incumplimiento de cuales quiera de las obligaciones de **"EL PROVEEDOR"**, **"EL CONTRATANTE"** podrá optar entre exigir el cumplimiento del presente contrato, aplicando las penas convencionales estipuladas en la Cláusula DÉCIMA SEXTA, o declarar administrativamente su rescisión.

Si **"EL CONTRATANTE"** opta por la rescisión, impondrá a **"EL PROVEEDOR"** una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indique en el anverso de este instrumento. En su caso, **"EL PROVEEDOR"** estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a **"EL CONTRATANTE"**.

DÉCIMA OCTAVA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS
Sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales establecidas en la Cláusula DECIMA SEXTA, así como de la rescisión del contrato indicada en la Cláusula DECIMA SÉPTIMA, **"EL CONTRATANTE"** podrá sancionar a **"EL PROVEEDOR"** con multa equivalente a la cantidad de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de infracción, cuando infrinja las disposiciones contenidas en el Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México, relativo a las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios, así como de su Reglamento correlativo.

DÉCIMA NOVENA: PAGO DE SANCIONES
Los importes por concepto de penas convencionales y sanciones administrativas que no sean pagados por "EL PROVEEDOR" en el plazo que determine "EL CONTRATANTE", tendrán el carácter de crédito fiscal; y se harán efectivos a través de las cantidades que se encuentren pendientes de pago a la propia EMPRESA o mediante el procedimiento económico-coactivo.

VIGÉSIMA: INHABILITACIÓN
Sin perjuicio de las penas convencionales y las sanciones administrativas a que se refiere el presente contrato, así como de la rescisión de este instrumento, **"EL CONTRATANTE"** podrá incluir a **"EL PROVEEDOR"** en el Registro de Empresas Objetadas que lleve la Secretaría de la Contraloría; así como en el listado de empresas o personas sujetas al procedimiento administrativo sancionador, previsto en el artículo 13.67, segundo párrafo del Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México y 141 de su Reglamento.

VIGÉSIMA PRIMERA: NORMAS JURÍDICAS APLICABLES
Las partes convienen en que todo lo no previsto en este contrato se regirá por lo dispuesto en el Libro Décimo Tercero del Código Administrativo del Estado de México, [illegible]

ANEXO UNO

EN RAZON DE QUE SE TRATA DE UN CONTRATO ABIERTO PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE DE CONFORMIDAD CON LO SIGUIENTE:

CONCEPTO	CANTIDADES MINIMAS ANUALES	CANTIADES MAXIMAS ANUALES	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL (SOBRE CANTIDADES MAXIMAS)
A) DESAYUNO	801,423	826,610	$ 18.61	$ 15´383,212.10
B) COMIDA	802,572	827,446	$ 21.93	$ 18´145,890.78
C) CENA	785,607	809,437	$ 18.68	$ 15´120,283.16
TOTAL	2´389,602	2´463,493		$ 48´649,386.04

IMPORTE TOTAL: $ 48´649,386.04 (CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS 04/100 M.N.)

LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) TASA 0%.

LAS CANTIDADES MINIMAS Y MAXIMAS, SOLICITADAS DURANTE EL PERIODO, EXPRESADAS EN RACIONES SERAN CON CARGO AL PRESUPUESTO 2014.

EL SERVICIO CONSISTIRÁ EN EL SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ELABORACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCION GENERAL DE SEGURIDAD PUBLICA Y TRANSITO, Y PERSONAL ADMINISTRATIVO QUE DESIGNE LA C. SECRETARIA, BAJO LA SUPERVISION DE LA COORDINACION DE COMEDORES, A PARTIR DEL 01 DE ENERO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO REFERIDO DE ACUERDO AL ANEXO.

A LA EMPRESA "LA COSMOPOLITANA", .S.A. DE C.V., SE LE PROPORCIONARA POR PARTE DE LA COORDINACION DE COMEDORES DE LA SSC. EL NUMERO DE SERVICIOS NORMALES Y RACIONES SECAS QUE DEBERA SUMINISTRAR EN LOS COMEDORES DE SUBDIRECCIONES OPERATIVAS DE LA DIRECCION GENERAL DE SEGURIDAD PUBLICA Y TRANSITO.

DENTRO DEL COSTO DE LOS VIVERES SE DEBERAN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:

1.- El Suministro de víveres para la elaboración y preparación de alimentos destinados al Personal Operativo de la Dirección General de Seguridad Pública y Tránsito y personal administrativo que designe la C. Secretaría, comprenderá los aspectos generales siguientes:

1.1. El suministro de víveres para la elaboración y preparación de alimentos, deberá comprender las cantidades suficientes para preparar el número de alimentos (desayuno, comida, cena) conforme al menú diario.

2.- La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., quedará obligada a proporcionar:

2.1. La entrega de insumos para servicios extraordinarios será sin costo de flete, las 24 horas de los 365 días del año, manifestando el nombre completo y el teléfono de la persona responsable de darle el trámite para la entrega de insumos correspondiente a la solicitud de raciones extras; asimismo la asistencia técnica las 24 horas los 365 días del año.

2.2. La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberá realizar en los meses de febrero, y julio, exámenes aplicados por laboratorios de una Institución Pública como Salubridad, con su respectiva interpretación de resultados de estados de salud en, coproparasitoscópico serie de 3, cultivo de uñas y exudado faringeo, a todo el personal que tenga asignado en los 22 comedores, según relación de personal que le será proporcionada por parte de la coordinación de comedores; los resultados serán entregados a dicha coordinación dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha de elaboración.

2.3. La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberá realizar en los meses de febrero, agosto,

análisis microbiológicos de las materias primas y a los alimentos preparados, aplicados por laboratorios de una Institución como Salubridad, tomando como mínimo cinco muestras en cada uno de los 22 comedores, debiendo entregar los resultados a dicha Coordinación dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha de elaboración.

2.4. El mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones y equipo propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO tales como estufones, parrillas, planchas, refrigeradores, congeladores, licuadoras, freidoras, campanas extractoras; entre otros, durante la vigencia del contrato a petición por escrito de la Coordinación de Comedores, específicamente en la limpieza profunda y el cambio de válvulas, perillas, mangueras, pilotos, etc. Debiendo La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., en un plazo de 20 días hábiles posteriores a la firma del contrato presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo calendarizado, en el que incluya todos los bienes de las cocinas de cada uno de los 22 Comedores; esto independientemente del mantenimiento correctivo que se realice en caso de algún imprevisto.

2.5. La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberá rehabilitar y acondicionar las instalaciones que ocupan los comedores, cocinas y almacenes, así como sustituir a través de donación el equipo industrial y utensilios de cocina para la elaboración y preparación de alimentos, en los 22 comedores según relación que será proporcionada a La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., por parte de la coordinación de comedores, de cuando menos el equivalente al 3.5% del valor total de la facturación, sin que este afecte el suministro de víveres para la elaboración y preparación de la Alimentos. Esta donación será entregada al corte cuatrimestral en los meses de abril, agosto y diciembre.

2.6 La fumigación deberá ser realizada por La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., cada quince días en cocinas, comedores y almacenes. Debiendo utilizar un químico de buena calidad para que surta efecto a la fauna nociva y éste no afecte al personal, a los víveres y alimentos.

2.7 El suministro de Gas será proporcionado por La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., en los 22 comedores de acuerdo a los requerimientos de los servicios normales y extraordinarios de cada uno de ellos; así mismo el servicio de agua será proporcionado por la empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., a través de filtros a los cuales se les debe dar mantenimiento cada mes y en su caso, realizar el cambio correspondiente en cada uno de los comedores.

2.8 Uniformes de buena calidad en color blanco para el personal que labora en los 22 Comedores, los cuales serán proporcionados por La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., los cuales constan de: (2 Filipinas, 2 Pantalones, 2 Pares de zapatos color blanco antiderrapante, 1 mandil de tela, 1 mandil de hule y 1 par de botas de hule, **lo anterior por elemento**; asimismo bata blanca para cada uno de los responsables de Comedor, según relación de tallas y medidas que será proporcionada a La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., por parte de la Coordinación de Comedores. Estos uniformes se deberán entregar los primeros 5 días de los meses de febrero, junio y octubre.

2.9 El siguiente material desechable deberá ser entregado por La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., dentro de los primeros 5 días de cada mes durante la vigencia del contrato, en la Oficina de la Coordinación de Comedores:

Concha de unicel tipo boxs lonch 20.5x20.5	20,000 piezas
Plato con 3 divisiones rectangular 9x7	12,000 piezas
Vaso térmico del No. 8	20,000 piezas
Vaso de plástico No. 8	15,000 piezas
Cuchara sopera mediana (paquete de 25 piezas)	920 paquetes
Guantes de poli papel	1,500 piezas
Guantes de hule	500 pares
Cofias de tela	600 piezas
Película plástica (plastipak) de 50 metros	250 piezas
Cubre bocas paquetes de 100 piezas	50 paquetes
Servilletas	50 paquetes de 500
Bolsas para basura tamaño jumbo	250 piezas

ANEXO UNO

3.- El suministro de víveres para la elaboración y preparación de alimentos comprende los aspectos específicos siguientes:

3.1 La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., tendrá que presentar sus cotizaciones en apego a los menús solicitados. En todo caso, los menús deberán cumplir como mínimo, con el número de calorías y gramajes de cada alimento (desayuno, comida, cena) propuestos en el mismo.

3.2 Las verduras, frutas y legumbres deberán ser frescas y de buena calidad para la preparación de los alimentos.

3.3 La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., se obliga a entregar el pollo, carne de res, carne de puerco y pescado de acuerdo al número de comensales por pieza y gramaje solicitado en los menús, además deberá ser fresco, de buena calidad y de origen nacional.

3.4 Los productos utilizados en la preparación de alimentos deberán ser de marcas reconocidas, con presentaciones y empaques comerciales, que aseguren su calidad y frescura nutricional, así como el óptimo estado de conservación y uso, lo cual deberá realizarse a entera satisfacción de los Responsables de Comedores;

La empresa "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberá respetar la lista de las marcas estipuladas, que suministrará a los diferentes Comedores, así mismo estas deberán ser reconocidas y con su registro correspondiente ante la Cámara de la Industria, Comercio y Fomento Industrial, para verificar su calidad nutricional y optimo estado de conservación.

El área de Administración y/o Coordinación de Comedores deberá realizar el procedimiento para tramitar la nota de crédito en los casos requeridos.

3.5 Los insumos para ración normal establecida en los 16 menús deberán suministrarse tres veces por semana, según lo requiera la Coordinación de Comedores en un horario de 09:00 a 13:00 hrs. en los Domicilios de los comedores.

Los insumos para ración extraordinaria deberán entregarse de acuerdo al punto 2.1.

3.6 En su totalidad los víveres ofertados deberán ser frescos, cumplir con la Norma NOM-093-SAA1-1994; para el caso de los cárnicos, cumplir con el sistema TIF (Tipo de Inspección Federal).

3.7 Los víveres deberán entregarse de la siguiente manera: Los Abarrotes en Vehículos Cerrados; Las Frutas y Verduras en Vehículos Cerrados con Thermo King, Los productos de panadería y tortillería en cajas de plástico o de cartón en Vehículos Cerrados; Los Lácteos, Las Carnes Rojas, Carne de Pollo, Pescado y Embutidos en Vehículos con cámara de refrigeración, respetando las características y requerimientos de inspección conforme a la Norma Oficial NOM-093-SSA1-1994 y en caso de ser rechazados, el proveedor deberá contar con un plazo no mayor de un día natural para reponerlos.

3.8 Ninguno de los víveres deberá tener indicios de descomposición tanto en su apariencia física como en su aroma, de acuerdo a la Norma Referida.

3.9 Todos los víveres deberán ser manejados con el debido cuidado, ya que no se recibirán golpeados o maltratados y las latas deberán estar limpias, sin oxido y no deberán estar abolladas o rayadas, de acuerdo a la Norma Referida.

3.10 Todos los víveres deberán tener fecha mínima de caducidad de 30 días, impresa por el fabricante o productor, excepto aquellos que por su tipo se vendan en empaque propio de acuerdo a la Norma Referida.

3.11 Todos los envases (bolsas, latas, botellas, frascos, etc.) así como los embalajes no deberán escurrir, presentar fugas ni manchas o estar inflados y las cajas no deberán estar mojadas ni presentar signos de humedad de acuerdo a la Norma referida.

3.12 Todos los víveres que cuenten con algún tipo de sello de garantía deberán tenerlo de acuerdo a la Norma Referida.

ANEXO UNO

3.13 Las frutas y verduras deberán tener cáscaras lo más lisas posible, sin arrugas, con la consistencia y los colores característicos del producto de que se trate en su estado maduro, sin golpes, ni manchas, ni indicios de estar marchito, de acuerdo a la Norma Referida.

3.14 Las frutas y verduras deberán entregarse limpias, sin tierra y sin fauna nociva, de acuerdo a la Norma Referida.

3.15 Las frutas y verduras deberán entregarse en cajas de cartón, bolsas de plástico o costales según se requiera, de acuerdo a la Norma Referida.

3.16 La carne roja deberá tener un color rojo intenso, un marmoteado medio y no tener tejidos que la deformen al cocinarla y/o dificulten su consumo, de acuerdo a la Norma Referida y que se encuentra bajo el sistema Tipo de Inspección Federal (TIF), para un producto de clasificación buena.

3.17 La carne de pollo deberá ser de color blanco o rosado con muy poca grasa, de acuerdo a la Norma Referida.

3.18 Los quesos y los embutidos (enteros y rebanados) deberán estar empacados al alto vacío de acuerdo a la Norma Referida.

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR EL CONTRATANTE	POR EL PROVEEDOR
L.C.P. EDGAR RICARDO SIERRA VARELA DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD CIUDADANA.	C. JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL.