

FECHA DE SUSCRIPCIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO DE SUMINISTRO		NÚMERO DE CONTRATO
DÍA	MES	AÑO			SSC/DGAS/DGPRS/108/2013
27	12	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 Garciadiego González Cos, Notario Público número 184 (ciento ochenta y cuatro), con residencia en México Distrito Federal.					
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: COS850425822		CLAVE UNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN:		NACIONALIDAD: 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 Juárez, Estado de México, C.P. 53390					
TELÉFONO: (0155) 5454-1144, 2282-2520		TELÉFAX: (0155) 2282-2545		CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL): 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 México.					
DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN					
GIRO COMERCIAL: 2211 Productos Alimenticios para Personas.			SUBGIRO COMERCIAL: 2211A Alimentos para Consumo Humano (Comedor).		
UNIDAD ADMINISTRATIVA: DIRECCION GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD CIUDADANA.					
NÚMERO DE REQUISICIÓN: SSC/SRM/DAS/136/2012	PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO: Adquisición Directa AD/SSC/DGAS/057/2013	LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL): Estatal.	ACUERDO O DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN (NÚMERO Y FECHA): AD/SSC/DGAS/057/2013 del 12 de Diciembre de Dos Mil trece.		
TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN): Corriente	ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTENTE): Estatal	PARTIDA PRESUPUESTAL: Oficio número 203200/2096/2013 de fecha 02 de octubre de 2013, Partida 2211			
ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN					
OBJETO DEL SERVICIO: "Suministro de Víveres y Alimentos para Consumo Humano que consta de desayunos, comidas y cenas diariamente, para los diferentes Centros Preventivos y de Readaptación Social, Penitenciaria Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria".					
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 seis.					
IMPORTE TOTAL DEL SERVICIO: \$ \$ 223, 693,447.40 (doscientos veintitrés millones seiscientos noventa y tres mil cuatrocientos cuarenta y siete pesos 40/100 m.n.) incluye el Impuesto al Valor Agregado.					
FORMA DE PAGO: La empresa deberá financiar los primeros tres meses del suministro, el pago será por quincena calendario vencido posterior al suministro de los insumos, 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.					
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 \$ 22,369,344.74 (veinte dos millones trescientos sesenta y nueve mil trescientos cuarenta y cuatro pesos 74/100 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 \$ 22,369,344.74 (veinte dos millones trescientos sesenta y nueve mil trescientos cuarenta y cuatro pesos 74/100 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 alimentos diarios zona 1, zona 2 y zona 3. ANEXO TRES: Justificación nutrimental y descripción de los menús. ANEXO TRES COMPLEMENTO: Requerimientos de pan y tortilla. ANEXO CUATRO: Relación de menús diarios. ANEXO CINCO: Concentrado total de insumos. ANEXO SEIS: Directorio de encargados de los Centros Preventivos y de Readaptación social de las zonas 1, 2 y 3. ANEXO SIETE: Persona mínima que deberá prestar el servicio en cada uno de los Centros Preventivos y de Readaptación social de las zonas 1, 2 y 3. ANEXO OCHO: Programa de Fumigación de las zonas 1, 2 y 3.					
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

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:

ZONA 1

CONCEPTO	MINIMAS DIARIAS	MAXIMAS DIARIAS	CANTIDAD MAXIMA ANUAL	PRECIO UNITARIO (CON IVA)	PRECIO TOTAL (ZONA 1)
A) DESAYUNO	3,532	5,046	1,841,790	\$ 11.73	\$ 21,604,196.70
B) COMIDA	3,708	5,297	1,933,405	\$ 19.02	\$ 36,773,363.10
C) CENA	3,532	5,046	1,841,790	\$ 12.13	\$ 22,340,912.70
					\$ 80,718,472.50

PRECIO TOTAL ZONA 1: \$ 80, 718,472.50 (ochenta millones setecientos dieciocho mil cuatrocientos setenta y dos pesos 50/100 M.N.)

ZONA DOS

CONCEPTO	MINIMAS DIARIAS	MAXIMAS DIARIAS	CANTIDAD MAXIMA ANUAL	PRECIO UNITARIO (CON IVA)	PRECIO TOTAL (ZONA 2)
A) DESAYUNO	2,833	4,047	1,477,155	\$ 11.73	\$ 17,327,028.15
B) COMIDA	3,032	4,331	1,580,815	\$ 19.02	\$ 30,067,101.30
C) CENA	2,833	4,047	1,477,155	\$ 11.00	\$ 17,917,890.15
					\$ 65,312,019.60

PRECIO TOTAL ZONA 2: \$ 65, 312,019.60 (sesenta y cinco millones trescientos doce mil diecinueve pesos 60/100 M.N.)

ZONA TRES

CONCEPTO	MINIMAS DIARIAS	MAXIMAS DIARIAS	CANTIDAD MAXIMA ANUAL	PRECIO UNITARIO (CON IVA)	PRECIO TOTAL (ZONA 3)
A) DESAYUNO	3,394	4,849	1,769,885	\$ 11.73	\$ 20,760,751.05
B) COMIDA	3,573	5,104	1,862,960	\$ 19.02	\$ 35,433,499.20
C) CENA	3,394	4,849	1,769,885	\$ 12.13	\$ 21,468,705.05
					\$ 77,662,955.30

PRECIO TOTAL ZONA 3: \$ 77,662,955.30 (SETENTA Y PESOS 25/100 M.N.)

IMPORTE TOTAL ZONA 1, 2 Y 3: \$ 223, 693,447.40 (doscientos veintitrés millones seiscientos noventa y tres mil cuatrocientos cuarenta y siete pesos 40/100 m.n.)

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

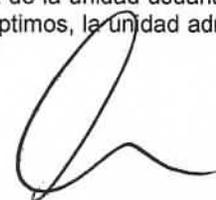
Cantidades mínimas y máximas por día expresadas en raciones con cargo al presupuesto del año 2014.

Las cantidades señaladas como máximas y mínimas en los conceptos a, b y c, podrán variar hasta un 30%. fuera de los rangos establecidos y de acuerdo a las necesidades de la unidad administrativa usuaria.

El suministro de víveres y alimentos para consumo humano, para preparar desayuno, comida y cena diariamente, será del 01 de enero al 31 de diciembre de 2014.

Se hace la observación que la población de internos en los centros preventivos y de readaptación social, penitenciaria modelo y escuela de reintegración social para adolescentes, es variable, ya que se cuenta con ingresos y egresos de internos por día, proporcionándoles alimentación durante su estancia de internamiento.

"la Cosmopolitana", S.A. de C.V., realizara en los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre de 2014, exámenes aplicados por un laboratorio tercero autorizado por la secretaria de salud, con su respectiva interpretación de resultados de estados de salud y en coprocultivo, coproparasitoscopico serie de 3, cultivo de uñas y exudado faríngeo y antidoping, al personal que tenga asignado en las instituciones de la dirección general de prevención y readaptación social, en las que se preste el suministro de víveres y alimentos para consumo humano, los cuales deberán ser entregados a la delegación administrativa de la unidad usuaria dentro de los 10 días hábiles posteriores a la toma de las muestras, en caso de que los resultados no sean óptimos, la unidad administrativa deberá tomar las medidas correctivas necesarias.



ANEXO UNO

Con independencia en lo establecido en el punto 1.4 de este anexo, el proveedor adjudicado deberá de rehabilitar, acondicionar y ampliar las instalaciones que ocupan los comedores y cocinas, así como sustituir a través de donación el equipo industrial y utensilios para la preparación y distribución de alimentos de cuando menos el equivalente al 3.5 % del valor de la facturación, en los Centros Preventivos y Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes, "Quinta del Bosque" Penitenciaria Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, Relacionados en Anexo seis, sin que esto afecte al suministro de víveres para la preparación y servicio de la alimentación, estando facultada el Área Usaria para poder determinar el modo de ejecución del importe resultante, el cuál se aplicará a los inmuebles destinados para tal efecto.

Lo anterior se ejecutara de acuerdo a la propuesta de la unidad administrativa usuaria, la cual establecerá los lineamientos de control, vigilancia modificación y cumplimiento del mismo, de acuerdo a las necesidades de los diferentes Centros Preventivos y de Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes, Penitenciaria Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria.

1.- La empresa encargada del suministro de víveres y alimentos para consumo humano, queda obligada a proporcionar:

- 1.1. La asistencia técnica en la conservación y preparación de los alimentos así como, su distribución los 365 días de la vigencia del contrato con un horario de acuerdo a las necesidades de cada Centro Preventivo y de Readaptación Social, Penitenciaria Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque" e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, mismo que quedará detallado con el proveedor adjudicado por parte de la Delegación Administrativa de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social.
- 1.2. La asistencia técnica para la adecuada conservación y uso de las instalaciones en que se suministren los víveres y alimentos para consumo humano, así como de los equipos y utensilios que sean propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.
- 1.3. La adecuada y racional utilización de los servicios que con motivo de la contratación, le proporcione el GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, tales como: agua, energía eléctrica y gas.
- 1.4. El mantenimiento preventivo y correctivo necesario, en las instalaciones que ocupan los comedores, cocinas y bodegas, del equipo para la preparación y distribución de alimentos, independientemente de las condiciones de uso en las que se encuentren tales como: estufones, parrillas, planchas, refrigeradores, cámaras frigoríficas y de refrigeración, marmitas, licuadoras, freidoras, campanas extractoras entre otros, así mismo la pintura en cocinas y almacenes propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO de los Centros Preventivos y de Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes, "Quinta del Bosque", Penitenciaria Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, con independencia de lo establecido en el punto número 27 del ANEXO UNO A

Lo anterior se ejecutará de acuerdo al programa calendarizado que entregarán los proveedores adjudicados a la unidad administrativa, durante los primeros quince días del periodo contratado, en el cual señalarán todos los bienes muebles e inmuebles recibidos y la Dirección General de Prevención y Readaptación Social a través de su Delegación Administrativa controlará y vigilará la modificación y cumplimiento del mismo, establecerá los lineamientos de control, vigilancia, modificación y cumplimiento del mismo.

- 1.5. La fumigación deberá ser cada quince días o las veces que sea necesario para el adecuado combate y control de plaga o fauna nociva en cocinas, comedores, panaderías, tortillerías y bodegas que sean utilizados por "La Cosmopolitana", S.A. de C.V.. Debiendo utilizar un químico de buena calidad para que surta efecto y éste no afecte a los víveres y alimentos, situaciones que deberán ser comprobadas con documentación de la empresa que los realice ante la Delegación Administrativa de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. podrá contratar o encargar a una tercera empresa el servicio de fumigación erogando "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., el gasto correspondiente del mismo, bajo las especificaciones del Reglamento de cada Centro Preventivo y de Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaria e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, todo esto sin cargo adicional para el Gobierno del Estado de México.
- 1.6. La intervención de una empresa de tercería especializada, cuando existan discrepancias en la valoración de calidad sanitaria de los víveres y alimentos suministrados en los diferentes Centros Preventivos, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaria Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, con cargo para "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., sin ningún costo para el GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, la cual tendrá que ser autorizada por la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, mediante el escrito correspondiente.

ANEXO UNO

2.- El suministro de víveres y alimentos comprende los aspectos específicos siguientes:

- 2.1. "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberá apegarse al ciclo de treinta y un menús base y 5 menús de canje solicitados en el ANEXO CUATRO. En todo caso, los menús deberán cumplir como mínimo, con el número de calorías y gramajes de cada alimento (desayuno, comida y cena) que consigna el ANEXO TRES y su complemento. Los menús establecidos no deberán ser repetitivos en lo que se refiere a guisados para la comida, durante un lapso mínimo de treinta y un días naturales, en los Centros Preventivos y de Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria.

Los cambios de menús serán autorizados con la debida anticipación, únicamente por la Dirección General de Prevención y Readaptación Social a través de la Delegación Administrativa.

Del ciclo de treinta y un menús, para la comida se incluirán ocho con carne de pollo, que consistirá en muslo en una sola pieza, tres serán de pescado, nueve de carne de cerdo, nueve de carne de res, uno de verduras y uno de atún.

Para los desayunos y cenas los menús deberán ser elaborados con ingredientes a base de huevo, tortilla, pan, embutidos, atún, pollo, carne de res, queso para fundir, verduras, y sardina.

En todos los menús dentro de desayunos y cenas que se elaboren a base de tortilla preparada, deberán llevar como complemento de estos cebolla picada, crema y queso rayado, en los gramajes especificados que menciona el anexo tres y su complemento.

En los menús que se elaboren de forma seca deberán de ser complementados con algún tipo de salsa (verde, roja, rajas o chiles en vinagre).

Los menús que sean elaborados a base de tortilla y pan, deberán ser proporcionados por las empresas, en los casos de tortas o hot dog deberán de proporcionarse dos piezas (bolillo, telera o pan para hot dog), por persona y será complementado con mayonesa, mostaza, salsa catsup y chiles en vinagre, considerando los gramajes del anexo tres y su complemento.

Con independencia al párrafo anterior, las empresas proveerán de pan y tortilla (fresco y del día) de acuerdo a las necesidades para el desayuno, comida y cena a los Centros Preventivos y de Readaptación Social que así lo requieran, así como a la Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria de acuerdo al complemento del ANEXO TRES al efecto el Centro o Institución de que se trate, notificará semanalmente a la Dirección General de Prevención y Readaptación Social por conducto de la Delegación Administrativa mediante relación escrita, el número de internos y de personal técnico, administrativo y operativo que deberá atenderse. Así mismo la delegación administrativa notificara al proveedor adjudicado.

En la elaboración del agua de sabor para el menú de la comida, ésta será elaborada exclusivamente a base de concentrados de frutas.

En los casos donde el menú mencione que se complementa con verdura y no se especifica cuál, deberá utilizarse verdura de temporada.

- 2.2. Asesorar a los internos que apoyan en labores de cocina para preparar en calidad y cantidad suficiente, conforme al número de raciones autorizadas a cada Centro Preventivo y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque" e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria correspondiente. Al efecto el Centro o Institución de que se trate, notificará semanalmente a la Dirección General de Prevención y Readaptación Social por conducto de la Delegación Administrativa mediante relación escrita, el número de internos y de personal técnico, administrativo y operativo que deberá atenderse. La Dirección General de Prevención y Readaptación Social, notificará por conducto de la Delegación Administrativa a "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., el número autorizado por Centro o Institución que corresponda.

"La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberán registrar en las minutas en forma separada, la cantidad de personal que tienen asignado en cada uno de los Centros Preventivos o Institución de que se trate, en apego a los anexo SIETE, así como la cantidad de víveres y alimentos para consumo humano que está suministrando para el consumo de dicho personal.



ANEXO UNO

Será responsabilidad de los Directores y Administradores de cada Centro Preventivo y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo y Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", solicitar a la Dirección General de Prevención y Readaptación Social por conducto de la Delegación Administrativa, la cancelación de raciones para desayuno, comida o cena según corresponda para los días de visita familiar (sábados, domingos o días festivos), que a su juicio consideren necesarias; basándose para ello en el porcentaje de internos visitados y de acuerdo a sus necesidades o características propias del lugar; de igual forma lo harán, con respecto a los servidores públicos asignados a los Centros Preventivos y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque" e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, que por motivo de días inhábiles, vacaciones, incapacidades de gravidez, suspensiones o inhabilitaciones dejen de presentarse a laborar; asimismo, los servidores públicos que tomen sus alimentos dentro de las instalaciones deberán registrarse en el formato de consumo de alimentos con los datos solicitados, de lo contrario el Director y Administrador deberán proceder a la disminución de los comensales

Sólo a petición de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. podrá reducir o incrementar el suministro de víveres y alimentos.

- 2.3. Asesorar a los internos que laboran como apoyo en cocinas, en la preparación de alimentos, en las cantidades y de acuerdo a los menús propuestos por "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. para atender fechas especiales, semana santa (4 menús), cena de navidad (4 menús) y cena de fin de año (4 menús); así como para atender internos enfermos (dietas especiales). El costo de estos alimentos será igual al de los menús establecidos. Estos menús deberán ser presentados por la "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. y autorizados por la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, con visto bueno de la Delegación Administrativa. En todo caso, los menús deberán cumplir, como mínimo, con el número de calorías y gramajes para cada interno (desayuno, comida y cena) que consignan los ANEXOS TRES, y su Complemento.
- 2.4. Asesorar en la preparación de alimentos adicionales para las personas que participen en eventos oficiales, culturales, recreativos o de otra especie. La cantidad de estos alimentos será notificada a "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. por la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, con la debida anticipación. El precio unitario de estos alimentos será igual al de los demás menús.
- 2.5. Las verduras y legumbres deberán ser frescas y de buena calidad para la preparación de los alimentos.
- 2.6. Los productos utilizados en la preparación de alimentos deberán ser de marcas registradas y reconocidas de acuerdo al ANEXO CINCO, 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 las áreas médicas de cada uno de los Centros o Instituciones correspondientes; atendiendo a lo establecido respecto a los periodos de caducidad mencionados en el ANEXO CINCO.

"La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá respetar las especificaciones estipuladas en el ANEXO CINCO que suministrarán a los diferentes Centros Preventivos, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria.

- 2.7. La materia prima deberá suministrarse en los domicilios donde se ubica cada Centro Preventivo y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque" e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria. ANEXO SEIS.
- 2.8. La materia prima será recibida por el administrador y el área médica de cada uno de los Centros o Instituciones correspondientes, quienes cuantificarán y validarán peso, calidad y óptimo estado de conservación y será almacenada bajo la exclusiva responsabilidad de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. quien garantizará, en todo tiempo, su adecuada transportación, conservación hasta el suministro de la misma para la preparación de los alimentos, lo cual deberá realizarse a entera satisfacción de las áreas médica y administrativa de los Centros o Instituciones correspondientes. Las materias primas deberán ser transportadas en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, por parte de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V.

El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberá transportarse y almacenarse a una temperatura entre los -4°C y 4°C; para estos casos, los productos deberán estar perfectamente empacados y limpios, libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además podrán estar en estado de semi-congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Preventivos o Institución correspondiente para su posterior preparación. Lo anterior de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

- 2.9. El suministro de la materia prima y la conservación, estarán sujetos a las supervisiones y restricciones que determinen la Delegación Administrativa de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social y el Centro o Institución correspondiente.

ANEXO UNO

- 2.10. La materia prima y/o los alimentos ya preparados que el área médica y/o administrativa de cada Centro o institución correspondiente, rechacen por causas imputables a "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., deberán ser sustituidas dentro de las siguientes doce horas por ésta, sin ningún costo adicional para el GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, estos víveres y alimentos deberán ser repuestos a más tardar un día antes de que se vaya a preparar el menú correspondiente, dentro de los horarios establecidos.

En caso de que se presente algún faltante o devolución de los víveres correspondientes y que no hayan sido repuestos en tiempo para la preparación de los comensales "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberán entregar la nota de crédito conforme a los precios de mercado vigentes por el diferencial correspondiente en cada uno de los Centros Preventivos o Institución correspondiente.

Con la finalidad de que se tenga la certeza en la calidad de los cárnicos, pollo, pescado, embutidos, materia prima o productos que serán suministrados para la elaboración de los alimentos, "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá contratar los servicios de un laboratorio certificado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) y con sistema de primeras entradas y primeras salidas.

- 2.11. La preparación de alimentos se efectuará indefectiblemente, en las instalaciones de los Centros Preventivos y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria.

- 2.12. "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. queda obligada a proporcionar personal capacitado para la supervisión en la elaboración de alimentos, limpieza e higiene, mantenimiento y reparación de los equipos y en general las obligaciones inherentes a la prestación de estos y deberá ajustarse a lo siguiente :

- A) "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá de asignar, el personal necesario de acuerdo al ANEXO SIETE

El personal asignado deberá contar con los certificados médicos necesarios expedidos por una institución de carácter oficial, para el desarrollo de su actividad. En todo caso, será responsabilidad de las EMPRESAS supervisar permanentemente, la vigencia de los mismos cada tres meses.

- B) El personal a que se refiere el inciso que precede se encargará, en el ámbito de su especialización de realizar lo siguiente:

1.- Recibir, custodiar y controlar previa supervisión del área médica y administrativa correspondiente, la materia prima que será utilizada para la preparación de los alimentos.

2.- Asesorar la preparación de los alimentos.

3.- Verificar la adecuada elaboración de los alimentos.

4.-Supervisar en general, la adecuada operación de las cocinas, comedores y bodegas.

5.- Proporcionar asistencia técnica para la distribución de alimentos.

6.- Asesorar para mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene tanto las instalaciones como los utensilios para la preparación de los alimentos.

7.- Resguardar y cuidar todos los utensilios, equipos y materiales propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO para el desarrollo adecuado en la elaboración y preparación de los alimentos.

8.- El Centro Preventivo y de Readaptación Social, la Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación que corresponda, proporcionará el material de aseo para mantener en óptimas condiciones de higiene, las áreas donde se almacene la materia prima y se elaboren los alimentos.

9.- "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá proporcionar a los internos y a su personal que colaboran en la elaboración y manejo de alimentos, mandiles (una vez por mes), cofias, cubre bocas y guantes (diariamente si estos son desechables y/o una vez por quincena si son de tela o con materiales más durables), así como vigilar que sean utilizados durante la preparación de los alimentos y en otras actividades que se relacionen con el manejo de los mismos.

10.- "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá proporcionar bolsas de polietileno, para la conservación de las muestras testigo, así como de ser requeridas por los Centros o Institución que corresponda, bolsas para la transportación de los víveres y alimentos.

ANEXO UNO

11.- Cada uno de los supervisores que se asignen por "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. en los diferentes Centros Preventivos y de Readaptación Social, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, deberán en coordinación con los médicos, realizar la toma de muestras testigo diariamente de los tres alimentos, debiendo resguardarse en refrigeración por un periodo mínimo de 72 horas.

- C) Los alimentos serán preparados y distribuidos entre los comensales, por el personal de apoyo e internos de los Centros Preventivos y de Readaptación Social, la Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", Penitenciaría Modelo e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria, con la supervisión del cocinero y con personal de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V.
 - D) El personal designado por "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá estar debidamente capacitado en las labores relacionadas con el suministro de lo solicitado (preparación, conservación y distribución de alimentos), y presentarse uniformado con color diferente al azul rey, beige o negro y con la identificación que lo acredite como miembro de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V.
 - E) "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá evitar, bajo su exclusiva responsabilidad, que el personal asignado se presente a los Centros Preventivos y de Readaptación Social o Institución que corresponda, en condiciones inapropiadas para el desempeño de sus funciones, o que introduzca materiales o productos de los prohibidos por el Reglamento Interno de los Centros Preventivos y de Readaptación Social, así como, que incurra en conductas o acciones que desestabilicen la disciplina de la Institución o el comportamiento de los internos y de otras personas. En todo caso el Director y/o Administrador de cada Centro o Institución que corresponda, se reserva la posibilidad de negar el ingreso a las instalaciones al personal asignado por la empresa, cuya conducta se presuma anormal o fuera de las reglas establecidas, así como, a quien carezca de la identificación correspondiente.
- 2.13 El personal de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá cubrir el horario necesario para que se garantice la preparación de los tres alimentos diarios, durante los siete días de la semana, dicho horario estará sujeto al visto bueno del Director y/o Administrador del Centro o Institución que corresponda, previéndose que dichos alimentos deberán servirse entre las 7:00 a 8:30 hrs. para el desayuno, 12:30 a 14:30 hrs. para la comida y 18:00 a 19:00 hrs. para la cena.

En todo caso se deberán atender las instrucciones que sobre el particular establezca la Dirección General de Prevención y Readaptación Social.

- 2.14 La preparación de alimentos, deberá atender a las normas de higiene establecidas por las instancias oficiales respectivas, así como las de seguridad que fijen los Centros Preventivos y de Readaptación Social o Instituciones que reciban el suministro.

Con la finalidad de prevenir que no se susciten enfermedades infecciosas, la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, podrá solicitar en cualquier momento, exámenes de laboratorio de los alimentos con cargo a "La Cosmopolitana", S.A. de C.V., de igual manera, deberá suministrar productos para el aseo de alimentos y manos de los cocineros que participan en la preparación de los mismos.

Será responsabilidad de "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. en el caso en que se susciten enfermedades infecciosas con motivo del consumo de los alimentos, el análisis de laboratorio de las instalaciones en que se preparan los alimentos, y proveer las medidas preventivas y correctivas necesarias para combatir la existencia de microorganismos contaminantes.

- 2.15 "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. deberá instalar en comodato en cada uno de los Centros e Instituciones que suministre los víveres y alimentos, refrigeradores y congeladores suficientes para la adecuada conservación y almacenamiento de los víveres y alimentos. Asimismo, se encargará de mantener en las condiciones de aseo e higiene necesarias, dichos equipos.

"La Cosmopolitana", S.A. de C.V. proporcionará en comodato básculas suficientes que cuenten con la capacidad requerida para cada uno de los Centros Preventivos o Institución correspondiente que lo requiera.

"La Cosmopolitana", S.A. de C.V. será responsable de mantener en adecuada operación y funcionamiento los equipos de refrigeración instalados para la conservación de las materias primas y de proporcionarles a su costa, el servicio de mantenimiento que requieran; para todos los equipos que pertenecen al GOBIERNO DEL ESTADO y para los que "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. de en comodato, "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. proporcionará personal capacitado para el mantenimiento y reparación de estos, así como proporcionará las refacciones que se requieran.

ANEXO UNO

- 2.16 "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. vigilarán que las instalaciones y los utensilios utilizados para la preparación y distribución de alimentos se mantengan limpios y desinfectados. De igual forma, "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. queda obligada a realizar por lo menos, una fumigación cada quince días o las veces que sea necesario para el adecuado combate y control de plaga o fauna nociva que existiera en las áreas de cocina, comedores y bodegas de cada Centro Preventivo o Institución, que sean utilizados por ellos y se deberá dejar constancia documental, con la participación del área de administración, de las acciones realizadas.
- 2.17 En todo caso las instalaciones y demás servicios inherentes serán utilizados por "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. limitativamente para el cumplimiento de lo solicitado.
- 2.18 "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. será totalmente responsables de los daños o extravíos que su personal pudiera causar a los bienes propiedad del GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO, mediante una póliza de seguro por responsabilidad civil y daños a terceros que presentará a favor del propio GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO, por un importe del 10% del monto total del contrato antes del I.V.A., la cual se entregará dentro de los diez días siguientes a la firma del contrato correspondiente en las oficinas de la convocante.
- 2.19 "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. proporcionará en los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre de 2014, capacitación a los internos que colaboren en el servicio de alimentación, en los Centros Preventivos y de Readaptación Social, Penitenciaría Modelo, Escuela de Reintegración Social para Adolescentes "Quinta del Bosque", e Instituto de Capacitación y Formación Penitenciaria. Dicha capacitación deberá incluir limpieza, parámetros de higiene, trabajo de cocina, elaboración de alimentos, manejo de los alimentos y todos los aspectos relacionados a la misma, previa autorización de la Dirección General de Prevención y Readaptación Social, y se deberá dejar constancia documental, con la participación del área de administración, de las acciones realizadas.
- 2.20 De los puntos descritos en los aspectos generales y específicos del presente anexo, que no tengan relación con el suministro de víveres y alimentos, serán de carácter obligatorio para "La Cosmopolitana", S.A. de C.V. y sin ningún costo para el GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.

VALIDACIÓN DEL ANEXO

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