



“2016. Año del Centenario de la Instalación del Congreso Constituyente”

Toluca de Lerdo, México,
a 18 de mayo de 2016.
Solicitud de Información No:
00089/SEGEGOB/IP/2016.

C. SOLICITANTE PRESENTE

En atención a su solicitud de información citada al rubro, ingresada a través del SAIMEX en fecha 2 de mayo de 2016, y con fundamento en el artículo 163 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México y Municipios, publicada en el Periódico Oficial “Gaceta del Gobierno” el día 4 de mayo del año en curso, se emite el presente oficio de respuesta:

INFORMACIÓN SOLICITADA:

“Contrato vigente entre el gobierno del Estado México y La Cosmopolitana S.A de C.V. empresa encargada de otorgar alimentos a los reos en los centros penitenciarios del Estado de México, específicamente en el Centro de Prevención y Readaptación Social Santiaguito , con domicilio en A Villa Almoloya de Juárez km 4.5, La Loma, 51355 Méx.” (sic)

RESPUESTA:

En cumplimiento a lo que establecen los artículos 1, 4, 11, 12, 23 y 163 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México y Municipios, hago de su conocimiento lo siguiente:

Su solicitud de información fue turnada a la Comisión Estatal de Seguridad Ciudadana, misma que mediante oficio de fecha 17 de mayo del año en curso, remiten respuesta a su solicitud, la cual se anexa al presente escrito.

SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
COORDINACIÓN DE PLANEACIÓN Y APOYO TÉCNICO
DIRECCIÓN GENERAL DE INFORMACIÓN, PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA + LOGRA
enGRANDE

"2016. Año del Centenario de la Instalación del Congreso Constituyente"

Al respecto no omito comentarle que tiene un plazo de quince días hábiles para promover Recurso de Revisión en términos de los artículos 178, 179 y 180, de la Ley en la materia.

ATENTAMENTE



**M. EN D. ROSARIO ARZATE AGUILAR
DIRECTORA GENERAL**



SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO
COORDINACIÓN DE PLANEACIÓN Y APOYO TÉCNICO
DIRECCIÓN GENERAL DE INFORMACIÓN, PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN



OFICIO NO. 202L60000/UIPPE/

/2016

ASUNTO: Respuesta a Oficio No. SGG/CPyAT/DGIPyE/UI/070/2016

Toluca de Lerdo, México; Mayo 17 de 2016

**M. EN D. ROSARIO ARZATE AGUILAR
DIRECTORA GENERAL DE INFORMACIÓN,
PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA SECRETARÍA
GENERAL DE GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO
P R E S E N T E**

En atención a su Oficio citado al rubro, de fecha 2 de mayo del presente año, a través del cual solicitó el apoyo de la Unidad a mi cargo respecto de la Solicitud de Información No. 00089/SEGGOB/IP/2016 que a continuación se transcribe:

INFORMACIÓN SOLICITADA

"Contrato vigente entre el gobierno del estado de México y La Cosmopolitana S.A de C.V empresa encargada de otorgar alimentos a los reos en los centros penitenciarios del Estado de México, específicamente en el Centro de Prevención y Readaptación Social Santiaguito , con domicilio en A Villa Almoloya de Juárez km 4.5,La Loma,51355 Méx." (Sic)

RESPUESTA

En cumplimiento a lo que disponen los artículos 1, 4, 6, 16, 17 y 45 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, así como 1, 2, 7, 8, 11, 50, 52, 53 fracciones II, V, VI y XII, 58 y 59 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México, el Servidor Público Habilitado de la Dirección General de Administración y Servicios de esta Dependencia, informó lo siguiente:

Se adjunta al presente en copia simple y sobre cerrado, el contrato número CS/152/2015 de fecha 31 de diciembre de 2015, celebrado entre la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de México y la empresa La Cosmopolitana, S.A. de C.V., para el suministro de alimentos en los Centros Preventivos y Readaptación Social de la Entidad, documento que se hace llegar en versión pública en las fojas 48, 49 y 50 por contener información clasificada mediante Acuerdo No. SSC/COI/ORD/II/002/2012, de fecha 18 de abril de 2012, aprobado por unanimidad de votos como reservada por nueve años, relativa a la *Información que Individualiza o Identifica al Personal Operativo de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.*

La reserva de la información en comento, se sustentó en las fracciones V del Artículo 20 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México y Municipios, y III, del Artículo 81 de la Ley de Seguridad del Estado de México, en correlación con los numerales 4, 106 Fracción II y 113 fracciones I, y de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y 140 fracciones I, IV, VI y X, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México y Municipios, clasificación que atiende la posibilidad de materializar alguno de los daños que se refieren a continuación:

Daño Presente: radica en que la delincuencia relacionada con delitos menores ha evolucionado a estructuras criminales de mayor impacto y violencia, y proporcionar información que individualiza al Personal Operativo de

**COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA
UNIDAD DE TRANSPARENCIA**



"2016, Año del Centenario de la Instalación del Congreso Constituyente"

la Secretaría de Seguridad Ciudadana, vulnera la seguridad e integridad de nuestros servidores públicos, al permitir conocer su identidad, las actividades que realizan, el equipo que utilizan y el lugar donde laboran;

- *Daño Probable:* se encuentra en el hecho de que divulgar esta información hace al Personal Operativo de la Secretaría de Seguridad Ciudadana un blanco de la delincuencia, misma que ha desarrollado estrategias de control territorial basadas en la intimidación y corrupción, llegando a límites tales como la agresión física o la afectación de la vida de aquellas personas que sienten han transgredido sus modus operandi, en el caso particular, nuestro personal; y
- *Daño Específico:* consiste en que, al existir en el Estado de México grupos delincuenciales que han afectado a través de amenazas e inclusive cobrado vidas de servidores públicos dedicados a labores de Seguridad Pública, surge la necesidad de proteger a nuestro personal a partir de la reserva que se haga a la información que los individualiza, tal como su nombre, horarios laborales, lugares de trabajo, acciones estratégicas que realizan, adscripción laboral y equipo que utilizan.

Usted podrá consultar el Acta de referencia, en el Portal de Información Pública Mexiquense (IPOMEX) que opera esta Comisión, en el Link <http://www.ipomex.org.mx/ipo/portal/ssc.web>, Apartado *Acuerdos y Actas*, Sub Apartado *Comité de Información*, Año 2012, identificado con el numeral 006.

No se omite señalar que la reserva antes descrita es aplicable a este Sujeto Obligado, en términos de lo dispuesto por el Artículo Sexto Transitorio de la Ley que Crea la Comisión Estatal de Seguridad Ciudadana, publicada en el Periódico Oficial *Gaceta del Gobierno* el 17 de diciembre de 2014.

En caso de utilizar esta información deberá citarse la fuente original, de conformidad con lo preceptuado por la Fracción VIII del Artículo 14 de la Ley Federal del Derecho de Autor.

De no satisfacerle la respuesta, podrá inconformarse con el Recurso de Revisión en los términos previstos por los artículos 142, 143 y 144 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, así como 70, 71 y 72 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de México y Municipios.

MODALIDAD DE ENTREGA

Se hace llegar esta respuesta a través del SAIMEX.

**ATENTAMENTE
LA TITULAR DE LA
UNIDAD DE TRANSPARENCIA**

MTRA. LARISSA LEÓN ARCE

Vdjs / Nro

C.c.p. Lic. Eduardo Valiente Hernández, Comisionado Estatal de Seguridad Ciudadana. Para su superior conocimiento.
M. en D. Víctor Daniel Jardón Serrano, Director de Transparencia.
Archivo.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA LOGRA
en GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				

DATOS GENERALES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS

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

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: COS850425822 CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN: NACIONALIDAD: MEXICANA

DOMICILIO FISCAL (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL, LOCALIDAD, MUNICIPIO Y ENTIDAD FEDERATIVA):
LAGO ZURICH No. 519, COLONIA FRANCISCO I, MADERO, C.P. 11480; DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, MÉXICO, D.F.

DOMICILIO EN EL ESTADO DE MÉXICO (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL Y LOCALIDAD):
BOULEVARD MANUEL ÁVILA CAMACHO No. 80, DESPACHO 202 Y 203, LOMAS DE SOTELO, C.P. 53390; NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO

TELÉFONO: (01-55) 2282-2600, 5254-1144 Y 2282-2520 TELEFAX: (01-55) 2282-2520 CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL): jose.aquique@ck.com.mx

NOMBRE DEL PROPIETARIO (EN EL CASO DE SER PERSONA FÍSICA):

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE (EN EL CASO DE SER PERSONA JURÍDICA COLECTIVA):
JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN:
INSTRUMENTO NÚMERO 10,990, VOLUMEN 330, FOLIO 129, DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2014, OTORGADO ANTE LA FE DE LA LICENCIADA MARIA REED PADILLA, NOTARIA PÚBLICA NÚMERO 107 DEL ESTADO DE MÉXICO.

DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN


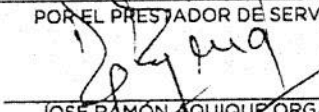
GIRO COMERCIAL: 2211 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS SUBGIRO COMERCIAL: ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR)

ÓRGANO USUARIO: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO UNIDAD ADMINISTRATIVA: COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA

NÚMERO DE REQUISICIÓN: CA-00265-2015 PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO: ADJUDICACIÓN PRESENCIAL No. ADP-129-2015 LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL): ESTATAL ACUERDO: 458/2015 ACTA EXTRAORDINARIA: 094/2015 DE FECHA 30 DE DICIEMBRE DE 2015 FALLO: 30/12/2015 DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO: 344/2015

TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN): CORRIENTE ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTES): INGRESOS PROPIOS DEL SECTOR CENTRAL PARTIDA PRESUPUESTAL: SEGÚN ANEXO PARTIDAS PRESUPUESTALES COORDINACIÓN

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTRO. HÉCTOR ALAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p>  <p>JOSE RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>
<p>FECHA DE SUSCRIPCIÓN</p> <p>18 DE 01 2016</p>	

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR CONDUCTO DEL DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES; Y POR LA OTRA, LA EMPRESA Y/O PERSONA FÍSICA QUE SE ENUNCIAN EN EL ANVERSO DE ESTE CONTRATO, A TRAVÉS DE SU PROPIETARIO O DEL REPRESENTANTE LEGAL QUE SE INDICA, A QUIENES EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ "LA CONTRATANTE" Y "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", RESPECTIVAMENTE, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. De "LA CONTRATANTE":

- A. Que la Secretaría de Finanzas es la Dependencia del Poder Ejecutivo del Estado, que tiene entre otras funciones, la de brindar el apoyo administrativo, la adquisición de bienes y servicios, así como la de proveer oportunamente a las demás dependencias de los elementos y materiales de trabajo, necesarios para el desarrollo de sus funciones, de conformidad con lo previsto en los artículos 19 fracción III, 23, 24, fracciones XXXVII y XXXVIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de México, 1.3 fracción XVIII, 9 fracción I, 30 fracción II y 32 fracciones VI, VIII, XI, XIII y XLIV del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- B. Que la Dirección General de Recursos Materiales; es la unidad administrativa encargada de la adquisición de los bienes y servicios, de acuerdo con lo establecido por los artículos 5 y 12 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; 8, y 10 de su Reglamento.
- C. Que el Director General de Recursos Materiales, se encuentra facultado para suscribir el presente contrato, conforme a lo previsto en el artículo 66 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México, y Municipios y los relativos al Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- D. Que a través del dictamen de adjudicación que se menciona en el anverso de este instrumento, el Comité de Adquisiciones y Servicios adjudicó, a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", el presente contrato administrativo de prestación de servicios.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el edificio marcado con el número 100-B, de la calle Uruwa, colonia Itzcaltli-PIEM, código postal 50150, Toluca, Estado de México.

II. De "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:

- A. Que esta debidamente constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, y que cuenta con personalidad jurídica para contratar y obligarse.
- B. Que quien suscribe el presente contrato tiene facultades para celebrarlo y que éstas no le han sido revocadas ni limitadas de manera alguna.
- C. Que entre otras actividades se dedica a la prestación del servicio materia de este instrumento, para cuyo efecto cuenta con los recursos financieros, técnicos, humanos y materiales suficientes.
- D. Que conoce plenamente las disposiciones que, para el caso de contratación de servicios, establecen la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, y su Reglamento, así como las demás normas jurídicas mexicanas que regulan, en lo particular, la prestación del servicio objeto del presente contrato, y que desde ahora manifiesta su voluntad para cumplirlas, renunciando expresamente a todo ordenamiento jurídico que se oponga a estas.
- 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 1 fracción I, 3 fracción II, 5, 7, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 76 fracción III y IV, 78, 81 y 82 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, y 66, 120, 121, 123, 124, 125, 128, 129, 130, 134, 135, 137 y 138, del Reglamento correlativo 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 el contrato, obligándose a cumplirlos cabalmente en cada uno de sus términos.

Expuesto lo anterior, las partes convienen sujetarse a las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a prestar a "LA CONTRATANTE" el servicio 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 DEL SERVICIO

El servicio comprende los aspectos descritos en el ANEXO UNO y los que expresamente derivan de éste los cuales forman parte del presente contrato. En todo caso, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a prestar el servicio a entera satisfacción de "LA CONTRATANTE".

TERCERA: CONTRATO ABIERTO

En el caso de que la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de México, contrate "el servicio" por un plazo indeterminado, deberá fijar los mínimos y máximos dentro de la asignación presupuestal correspondiente, sujetándose al programa de suministro el cual formará parte del presente contrato y no deberá exceder el ejercicio fiscal en que se suscriba. En el supuesto de que rebase un ejercicio fiscal, "LA 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 provisiones necesarias para los ajustes de costos que aseguren la continuidad del servicio contratado.

CUARTA: PAGO DEL SERVICIO

El pago del servicio se realizará en la forma y el plazo indicados en el anverso de este instrumento, previo cumplimiento de los requisitos que consigna la Cláusula SEPTIMA. EL PRESTADOR DE SERVICIOS, con fundamento en el artículo 120 fracción VIII del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México, y Municipios de ser el caso, se obliga a reintegrar las cantidades que el Gobierno del Estado de México le hubiera entregado en exceso por error con motivo de la contratación. Para efectos de lo anterior, EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha del requerimiento de reintegro, entregar las cantidades correspondientes a la Caja General de Gobierno, de la ficha de reintegro EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá remitir copia a la contratante. En caso de que la contratante no reintegre dichas cantidades en el plazo estipulado, esta se considerará crédito fiscal y se solicitará al área de recaudación inicie el Procedimiento Administrativo de Ejecución.

QUINTA: ANTICIPO

En caso de que "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" reciba algún anticipo con motivo del servicio, deberá presentar, de forma simultánea, garantía por el importe total de este. La garantía deberá otorgarse a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o depósito en efectivo. En el caso de que se deba presentar a través de fianza se sujetará al texto que determine previamente "LA CONTRATANTE". La garantía se cancelará cuando "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" haya amortizado el importe total del anticipo.

SEXTA: AJUSTE DE PRECIOS

El precio del servicio podrá ser modificado sujetándose a la periodicidad y la fórmula que se indican en el anverso del presente instrumento. Para tal efecto, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" deberá presentar un escrito mediante el cual justifique ante "LA CONTRATANTE" la modificación de los precios y en un plazo no mayor de treinta días hábiles resolverá en definitiva la 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 PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a prestar el servicio conforme al precio pactado inicialmente.

SEPTIMA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN

Las facturas electrónicas impresas que presente "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", con motivo del servicio, deberán sujetarse a los lineamientos siguientes:
I. Exhibirse en 6 (seis) copias las impresiones de los comprobantes fiscales digitales y deberán cumplir con los requisitos fiscales vigentes. Las remisiones que en su caso sustenten las facturas, deberán contener el sello de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" y el folio que les corresponda.
II. Contener la descripción detallada del servicio, 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.
III. Emitirse a nombre del Gobierno del Estado de México, indicar el número del presente contrato; y contar con la firma del servidor público responsable de la recepción del servicio, así como con el sello de la unidad administrativa usuaria y la partida presupuestal afectada.
En todo caso, las facturas electrónicas impresas deberán acompañarse de la documentación que solicite la Secretaría de Finanzas.

OCTAVA: GRAVÁMENES FISCALES

Cualquier gravamen fiscal que se origine con motivo de la celebración de este contrato y su cumplimiento, correrá a cargo de la parte que tenga el carácter de causante respecto al mismo. En este sentido, todos los gravámenes fiscales que sean repercutidos a "LA CONTRATANTE" serán pagados anticipadamente por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" y reembolsados por "LA CONTRATANTE" mediante la presentación de comprobantes correspondientes.

NOVENA: GARANTÍA DEL SERVICIO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" garantiza ampliamente, durante el plazo indicado en el anverso de este contrato, la calidad del servicio. Al término del presente contrato, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" deberá expedir, a "LA CONTRATANTE", una póliza de garantía, en la que se hará constar, como mínimo, lo siguiente:

- Alcance y duración;
- Condiciones y mecanismos para hacerla efectiva;
- Domicilio para reclamaciones; y
- Establecimientos o talleres de servicio.

En todo caso "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos del servicio, así como de los daños y perjuicios que se lleguen a causar a "LA 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.

DÉCIMA: RELACIÓN DE "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" CON SUS TRABAJADORES

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS", en su carácter de patrón del personal que ocupe con motivo del servicio, será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social.

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" conviene, por lo mismo, en responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "LA CONTRATANTE", en relación con los trabajos realizados con motivo del servicio.

DÉCIMA PRIMERA: INFRACCIONES

Las infracciones de cualquier naturaleza cometidas por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", con motivo del servicio, serán de su responsabilidad exclusiva.

DÉCIMA SEGUNDA: CESIÓN DEL CONTRATO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" 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 PRESTADOR DE SERVICIOS" 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 PRESTADOR DE SERVICIOS" encomienda a otra el servicio en forma total o parcial.

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

En todo caso, la responsable del servicio será "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", a quien se cubrirá el importe correspondiente.

DÉCIMA CUARTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los diez días hábiles posteriores a la suscripción del presente contrato, la correspondiente garantía de cumplimiento en el tipo y monto que se establece en el anverso del mismo.

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

DÉCIMA QUINTA: PENAS CONVENCIONALES

El atraso de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en la fecha de inicio del servicio será sancionado con la pena convencional que se establece en el anverso de este contrato.

El incumplimiento de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" 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.

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

DÉCIMA SEXTA: RESCISIÓN DEL CONTRATO

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

Las causas que pueden dar lugar a la rescisión por parte de "LA CONTRATANTE" son las siguientes:

Si "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" omite entregar la garantía de cumplimiento del contrato, en los términos y bajo las condiciones que consigna la Cláusula DÉCIMA CUARTA;

Si "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se declara en quiebra o suspensión de pagos, o si hace cesión de bienes en forma tal que afecte a este contrato;

Si el atraso de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en la fecha de inicio del servicio es superior a diez días hábiles; o

En general, por cualquier otra causa imputable a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" que devenga el incumplimiento grave del contrato.

En caso de incumplimiento grave de cualquiera de las obligaciones de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", "LA CONTRATANTE" podrá optar entre exigir el cumplimiento del presente contrato, aplicando las penas convencionales estipuladas en la Cláusula DÉCIMA QUINTA, o declarar administrativamente su rescisión.

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

DÉCIMA SÉPTIMA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales establecidas en la Cláusula DÉCIMA QUINTA, así como de la rescisión del contrato indicada en la Cláusula DÉCIMA SEXTA, "LA CONTRATANTE" podrá sancionar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" 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 Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, relativo a las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios, así como de su Reglamento correlativo. Se dará inicio al Procedimiento Administrativo Sancionador, cuando existan en contra de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", 10 quejas consideradas como graves en la prestación de los servicios contratados.

Las multas podrán ser pagadas por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en el plazo que determine "LA 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.

DÉCIMA OCTAVA: PAGO DE SANCIONES

Los importes por concepto de penas convencionales y sanciones administrativas que no sean pagados por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en el plazo que determine "LA 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.

DÉCIMA NOVENA: 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, "LA CONTRATANTE" podrá incluir a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en el Registro de Empresas Objetadas que lleva la Secretaría de la Contratación, así como en el listado de empresas o personas sujetas al procedimiento administrativo sancionador, previsto en el artículo 74 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, y 164 de su Reglamento.

DÉCIMA VIGÉSIMA: NORMAS JURÍDICAS APLICABLES

Las partes convienen en que todo lo no previsto en este contrato se regirá por lo dispuesto en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como de su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, quedando la Dirección General Jurídica y Consultiva de la Consejería Jurídica del Ejecutivo Estatal como representante legal del Gobierno del Estado de México.

DÉCIMA VIGÉSIMA PRIMERA: JURISDICCIÓN

La interpretación y cumplimiento del presente contrato, y todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, se resolverá en forma administrativa. En caso de controversia, las partes convienen someterse a la jurisdicción y competencia de los Tribunales Administrativos de la ciudad de Toluca, Estado de México, según corresponda, renunciando, expresamente, al fuero que pudiera corresponderles por razón de su domicilio o veeduría, presente y futuro.

DÉCIMA VIGÉSIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN ANTICIPADA

Leído que fue por las partes que en él intervinieron y enteradas de su alcance legal, el presente contrato se firma al calor, en original, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, en la fecha señalada en el anverso de este contrato.

DÉCIMA VIGÉSIMA TERCERA: TERMINACIÓN ANTICIPADA

"LA CONTRATANTE" podrá dar por terminado anticipadamente el presente, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, y se demuestre que no continúa con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado de México. En este supuesto "LA CONTRATANTE" reembolsará a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA - LOGRA
EN GRANDE

ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTRO DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL

DURACIÓN DEL SERVICIO: DENTRO DEL PERÍODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: SERÁ DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL ANEXO F DOMICILIOS Y RESPONSABLES.

IMPORTE TOTAL DEL SERVICIO CON I.V.A. (NÚMERO Y LETRA): \$328'714,576.96 (TRESCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS 96/100 M.N.)

FORMA DE PAGO: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ FINANCIAR LOS PRIMEROS 3 MESES DEL SUMINISTRO. EL PAGO SERÁ POR MES CALENDARIO VENCIDO POSTERIOR AL SUMINISTRO DE 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 APLICA EL PAGO DE ANTICIPOS, NI EL RECONOCIMIENTO DE INTERESES.

NOTA: LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES QUE SE LLEGUEN A FORMALIZAR CON BASE EN ESTA AUTORIZACIÓN ESTARÁN SUJETAS A LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA DEL AÑO EN QUE SE PREVE EL INICIO DE SU VIGENCIA, POR LO QUE SUS EFECTOS ESTARÁN CONDICIONADOS A LA EXISTENCIA DE LOS RECURSOS PRESUPUESTARIOS RESPECTIVOS APROBADOS POR LA CÁMARA DE DIPUTADOS LOCAL, SIN QUE LA NO REALIZACIÓN DE LA REFERIDA CONDICIÓN SUSPENSIVA ORIGINE RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA LAS PARTES.

PLAZO DE PAGO: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ FINANCIAR LOS PRIMEROS 3 MESES DEL SUMINISTRO. EL PAGO SERÁ POR MES CALENDARIO VENCIDO POSTERIOR AL SUMINISTRO DE 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 APLICA EL PAGO DE ANTICIPOS, NI EL RECONOCIMIENTO DE INTERESES.

NOTA: LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES QUE SE LLEGUEN A FORMALIZAR CON BASE EN ESTA AUTORIZACIÓN ESTARÁN SUJETAS A LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA DEL AÑO EN QUE SE PREVE EL INICIO DE SU VIGENCIA, POR LO QUE SUS EFECTOS ESTARÁN CONDICIONADOS A LA EXISTENCIA DE LOS RECURSOS PRESUPUESTARIOS RESPECTIVOS APROBADOS POR LA CÁMARA DE DIPUTADOS LOCAL, SIN QUE LA NO REALIZACIÓN DE LA REFERIDA CONDICIÓN SUSPENSIVA ORIGINE RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA LAS PARTES.

ANTICIPO: NO HAY ANTICIPO

AJUSTE DE PRECIOS: EL COSTO OFERTADO DEBERÁ SER FIJO DURANTE EL PERÍODO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO (PLAZO): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. GARANTIZA AMPLIAMENTE QUE DURANTE EL PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, EL SERVICIO CUMPLIRÁ LOS REQUISITOS DE CALIDAD, INDICADOS EN EL ANEXO UNO-A DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-129-2015, ASÍ COMO LOS ANEXOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (TIPO E IMPORTE): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 12 MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE CONTRATOS DE ADQUISICIONES CON RECURSOS ESTATALES DE LA DIRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$28'337,463.53 (VEINTIOCHO MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS 53/100 M.N.). SI SE OTORGA MEDIANTE FIANZA, SE DEBERÁ OBSERVAR LO INDICADO EN LOS ANEXOS CUATRO (DOCUMENTO DE INCLUSIÓN) Y CUATRO-BIS (AFIANZADORAS AUTORIZADAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE FIANZAS) DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-129-2015.

PENAS CONVENCIONALES (ATRASO, INCUMPLIMIENTO Y RESCISIÓN): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. EN CASO DE QUE NO FIRME EL PRESENTE CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL MISMO, SERÁ SANCIONADO EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS; ATRASO: EN LA FECHA DE INICIO DEL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁ SANCIONADO CON UNA PENNA CONVENCIONAL DEL UNO AL MILLAR SOBRE EL IMPORTE DEL CONTRATO PENDIENTE DE ENTREGAR POR CADA DÍA DE DESFASAMIENTO EN EL INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y UNA SANCION DE TREINTA A TRES MIL VECES EL SALARIO MÍNIMO GENERAL VIGENTE EN LA CAPITAL DEL ESTADO DE MÉXICO, EN LA FECHA DE LA INFRACCIÓN, ASÍ COMO UNA PENNA CONVENCIONAL HASTA POR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CUANDO INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO Y LAS DISPOSICIONES LEGALES RELATIVAS CONTENIDAS EN LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, ASÍ COMO DE SU REGLAMENTO; CON EL SERVICIO EN LAS FECHAS Y HORARIOS PACTADOS, EL SERVICIO NO CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES CONTRATADAS, INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LA SANCIÓN Y LAS PENAS ESTIPULADAS ANTES SEÑALADAS EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO PODRÁ EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO; CUANDO OMITA ENTREGAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS Y BAJO LAS CONDICIONES SEÑALADAS, INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL EL CONTRATO PUEDE SER RESCINDIDO SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, CUANDO LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., INCUMPLA CON ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, ADEMÁS ESTÁ OBLIGADA A PAGAR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS AL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE SE DECRETE LA INCLUSIÓN DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EN EL BOLETÍN DE EMPRESAS CONTRATISTAS Y/O PROVEEDORES OBJETADOS EN EL ESTADO DE MÉXICO Y OTRAS ENTIDADES.

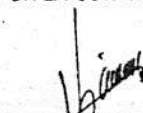
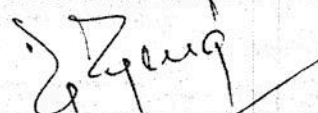
ANEXOS DEL CONTRATO

ANEXO UNO	ANEXO C	ANEXO F
ANEXO A	ANEXO D	ANEXO DOS
ANEXO B	ANEXO E	

OBSERVACIONES

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. ACEPTA EXPRESA Y TACITAMENTE QUE DARÁ DEBIDO CUMPLIMIENTO A TODO LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-129-2015, OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA PRESENTADAS POR SU REPRESENTANTE LEGAL EN EL DESARROLLO DEL PROCESO ADQUISITIVO CORRESPONDIENTE, FORMANDO PARTE DEL CONTRATO RESPECTIVO; SE EXCEPTUAN DE SU APLICACIÓN LAS CLÁUSULAS QUINTA Y SEXTA DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTRO. HÉCTOR ABÁN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p>  <p>JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>						
<p>FECHA DE SUSCRIPCIÓN</p> <table border="1"> <tr> <td>18</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>DIAS</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> </table>		18	01	2016	DIAS	MES	AÑO
18	01	2016					
DIAS	MES	AÑO					



SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES



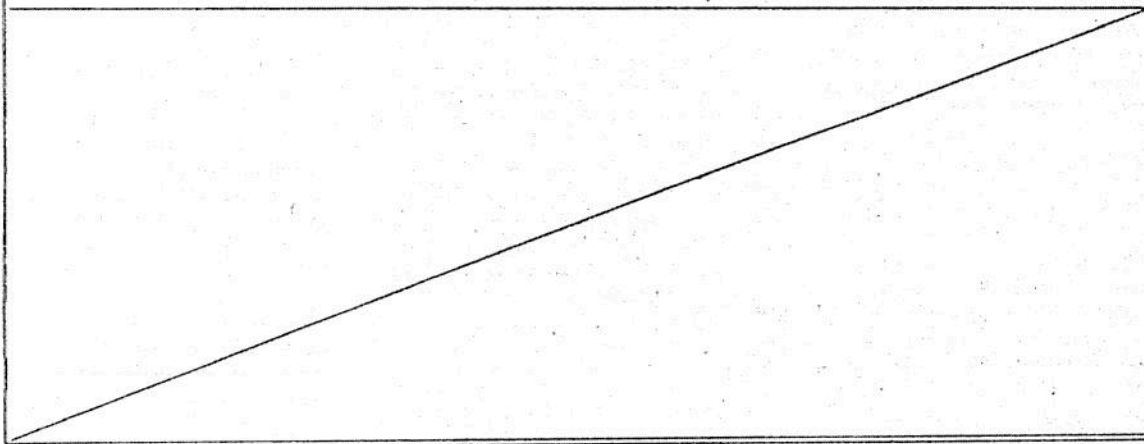
GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

2211010031-001 ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL - SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE SEGÚN ANEXO UNO C ZONA TRES CONCEPTO MÍNIMAS MÁXIMAS A).- DESAYUNO 1,474,578 2,106,540 B).- COMIDA 1,512,577 2,160,825 C).- CENA 1,474,578 2,106,540 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2016. 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 2016; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO B) SE HACE LA OBSERVACIÓN QUE LA POBLACIÓN DE INTERNOS EN LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, PENITENCIARIA MODELO Y ESCUELA DE REHABILITACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES QUINTA DEL BOSQUE, 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. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2016, EXÁMENES APLICADOS POR UN LABORATORIO TERCERO AUTORIZADO POR LA SECRETARÍA 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 DIAS 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.



VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.						
FECHA DE SUSCRIPCIÓN <table border="1"> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> </table>		DÍA	MES	AÑO	18	01	2016
DÍA	MES	AÑO					
18	01	2016					



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



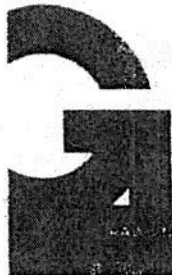
GENTE QUE TRABAJA LOGRA
el GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO	NUMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015	<p>2211010029-001 ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTRO DE PREVENCION Y READAPTACION SOCIAL - SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE SEGÚN ANEXO UNO C ZONA UNO CONCEPTO MÍNIMAS MÁXIMAS A).- DESAYUNO 1,910,064 2,728,663 B).- COMIDA 1,958,504 2,797,864 C).- CENA 1,910,064 2,728,663 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2016. 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 2016; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO B) 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 QUINTA DEL BOSQUE, 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. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2016, 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 PREVENCION 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 DIAS HABILIS 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.</p>		
			<p>2211010030-001 ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCION Y READAPTACION SOCIAL - SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE SEGÚN ANEXO UNO C ZONA DOS CONCEPTO MÍNIMAS MÁXIMAS A).- DESAYUNO 1,163,555 1,662,222 B).- COMIDA 1,219,172 1,741,675 C).- CENA 1,163,555 1,662,222 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2016. 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 2016; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO B) SE HACE LA OBSERVACIÓN QUE LA POBLACIÓN DE INTERNOS EN LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, PENITENCIARIA MODELO Y ESCUELA DE REHABILITACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES QUINTA DEL BOSQUE, 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. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2016, 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 PREVENCION 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 DIAS HABILIS 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.</p>		

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MESES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

1.- LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., QUEDARÁ 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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. 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, INDEPENDIEMENTE DE LAS CONDICIONES DE USO EN LAS QUE SE ENCUENTREN TALES COMO: ESTUFONES, PARRILLAS, PLANCHAS, REFRIGERADORES, CÁMARAS FRIGORÍFICAS Y DE REFRIGERACIÓN, MARMITAS, LICUADORAS INDUSTRIALES, 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 A.26 DEL ANEXO UNO- A.
- 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 COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. 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 LAS EMPRESAS ENCARGADAS DEL SUMINISTRO, 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.

2.- EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS COMPRENDE LOS ASPECTOS ESPECÍFICOS SIGUIENTES:

- 2.1. LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. PRESENTO SU COTIZACIÓN EN APEGO AL CICLO DE TREINTA Y UN MENÚ BASE Y 5 MENÚS DE CANJE SOLICITADOS EN EL ANEXO D. 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 C 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", PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA.

LOS CAMBIOS DE MENÚ 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 NUEVE CON CARNE DE POLLO, QUE CONSISTIRÁ EN MUSLO EN UNA SOLA PIEZA, TRES SERÁN DE PESCADO, SEIS DE CARNE DE CERDO, DIEZ DE CARNE DE RES, UNO DE CHICHARRÓN, UNO DE VERDURAS Y UNO DE ATÚN.

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES





GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

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 RALLADO. EN LOS GRAMAJES ESPECIFICADOS QUE MENCIONA EL ANEXO C 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 DEBERÁN DE PROPORCIONARSE DOS PIEZAS (BOLILLO O TELERA), POR PERSONA Y SERÁ COMPLEMENTADO CON MAYONESA Y/O MOSTAZA, Y CHILES EN VINAGRE, CONSIDERANDO LOS GRAMAJES DEL ANEXO C 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", PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA DE ACUERDO AL COMPLEMENTO DEL ANEXO C, 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 NOTIFICARÁ A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

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, PENITENCIARIA 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 LAS EMPRESAS EL NÚMERO AUTORIZADO POR CENTRO O INSTITUCIÓN QUE CORRESPONDA.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ 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 AL ANEXO G, ASÍ COMO LA CANTIDAD DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO QUE ESTÁ SUMINISTRANDO PARA EL CONSUMO DE DICHO PERSONAL.

SERÁ RESPONSABILIDAD DE LOS DIRECTORES Y ADMINISTRADORES DE CADA CENTRO PREVENTIVO Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, PENITENCIARIA 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, PENITENCIARIA MODELO, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE" E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, QUE POR MOTIVO DE DÍAS INHABILES, 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.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FECHA DE ELABORACION			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

- 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.
- 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 RESPONSABLES 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 PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO QUE REQUIERAN; PARA TODOS LOS EQUIPOS QUE PERTENECEN AL GOBIERNO DEL ESTADO Y PARA LOS QUE LAS EMPRESAS DEN EN COMODATO, LAS EMPRESAS PROPORCIONARÁN PERSONAL CAPACITADO PARA EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE ESTOS, ASÍ COMO PROPORCIONARÁ LAS REFACCIONES QUE SE REQUIERAN.
- 2.16 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. VIGILARÁ 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 MÉXICO, MEDIANTE UNA POLIZA DE SEGURO POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS QUE PRESENTARÁ A FAVOR DEL PROPIO GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, 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 2016, CAPACITACIÓN A LOS INTERNOS QUE COLABOREN EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, EN LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, PENITENCIARIA 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 RELACION CON EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS, SERÁN DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LAS EMPRESAS QUE RESULTEN ADJUDICADAS Y SIN NINGÚN COSTO PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO							
<p>POR LA CONTRATANTE</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>JOSE RAMÓN AQUIQUE ORGANEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>						
<p>FECHA DE SUSCRIPCIÓN</p> <table border="1"> <tr> <td>DIA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> </table>		DIA	MES	AÑO	12	01	2016
DIA	MES	AÑO					
12	01	2016					



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

10.- LAS EMPRESAS DEBERÁN 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.

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", PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, DEBERÁN EN COORDINACIÓN CON LOS MÉDICOS, REALIZAR EL REGISTRO Y LA TOMA DE MUESTRAS TESTIGO DIARIAMENTE DE LOS TRES ALIMENTOS, DEBIENDO RESGUARDARSE EN REFRIGERACIÓN POR UN PERIODO MÍNIMO DE 72 HORAS, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS.

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", PENITENCIARIA 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., ASÍ MISMO DEBERÁN ACATAR TODOS Y CADA UNO DE LOS PUNTOS ESTABLECIDOS EN EL TRÍPTICO DE: "OBJETOS, ARTÍCULOS Y ALIMENTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS PARA EL INGRESO A INSTITUCIONES PENITENCIARIAS".

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 COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., 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 LAS EMPRESAS DEBERÁN 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 DICHS 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 LAS EMPRESAS DEBERÁN 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.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

9

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

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, LAS EMPRESAS 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, PENITENCIARIA 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 G, ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, NO TIENE NINGUNA RELACIÓN LABORAL CON EL PERSONAL QUE ASIGNE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., SIN EMBARGO DEBERÁN ACATAR TODAS Y CADA UNA DE LAS RECOMENDACIONES Y ACTIVIDADES QUE LES ASIGNEN LOS ADMINISTRADORES DE CADA INSTITUCIÓN PENITENCIARIA.

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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. 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", PENITENCIARIA 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.- LAS EMPRESAS DEBERÁN 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.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

SÓLO A PETICIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL LAS EMPRESAS PODRÁN 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 LAS EMPRESAS 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 LAS EMPRESAS 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 EL ANEXO C Y SU COMPLEMENTO.

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 D, CON PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES, QUE ASEGUEN 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 DE LOS PERIODOS DE CADUCIDAD MENCIONADOS EN EL ANEXO E.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ RESPETAR LAS ESPECIFICACIONES ESTIPULADAS EN EL ANEXO E QUE SUMINISTRARÁN EN LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", PENITENCIARIA 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, PENITENCIARIA MODELO, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE" E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA. ANEXO F.
- 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.
- 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 LAS EMPRESAS, 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.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO			
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015	

C.P.R.S.	ALIMENTOS DIARIOS PARA INTERNOS			ALIMENTOS DIARIOS PARA PERSONAL TÉCNICO, ADMN. Y OPERATIVOS			TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS POR C.P.R.S.	
	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS	COMIDA	DESAYUNOS	COMIDAS		CENAS
SANTIAGUITO	3,488	3,488	3,488	133	90	90	90	10,867
LERMA	248	248	248	19	18	18	18	817
ERS.P.A. ZINACANTEPEC	399	399	399	71	48	48	48	1,412
IN.CA.FO.PE.	0	0	0	0	20	20	20	60
TENANCINGO	478	478	478	19	30	30	30	1,543
TENANGO DEL VALLE	395	395	395	13	20	20	20	1,258
SULTEPEC	243	243	243	13	19	19	19	799
TEMASCALTEPEC	239	239	239	12	18	18	18	783
VALLE DE BRAVO	362	362	362	18	23	23	23	1,173
JILOTEPEC	340	340	340	13	14	14	14	1,075
IXTLAHUACA	355	355	355	17	20	20	20	1,142
EL ORO	255	255	255	13	12	12	12	814
	6,802	6,802	6,802	341	332	332	332	21,743

GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	
GRAN TOTAL DE DESAYUNOS DIARIOS	7,134
GRAN TOTAL DE COMIDAS DIARIAS	7,475
GRAN TOTAL DE CENAS DIARIAS	7,134
GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	21,743 (DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS)

NOTA* ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE POR LA NATURALEZA DE LAS FUNCIONES DE LOS CPRS, E.R.S.P.A. Y PENITENCIARIA MODELO, SE CUENTA CON PERSONAL QUE CUBRE HORARIOS ESPECIALES, (DIRECTIVOS, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS), ASÍ COMO CUSTODIOS DE HORARIO DE 24 X 48 HORAS CONTINUAS Y CON LA FINALIDAD DE COADYUVAR EN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SE LES BRINDA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, YA QUE SI SE DEJARA DE PROPORCIONAR EL MISMO SE PONDRÍA EN RIESGO LA SEGURIDAD EN EL INTERIOR DE CADA INSTITUCIÓN PENITENCIARIA, PROVOCANDO IRRITACIÓN, VIOLENCIA Y MOTINES.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			

C.P.R.S.	ALIMENTOS DIARIOS PARA INTERNOS			PARA EL PERSONAL TECN. ADM. Y DIR.	ALIMENTOS DIARIOS PARA PERSONAL OPERATIVO			TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS POR C.P.R.S.
	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS	COMIDA	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS	
ZONA 1								
ECATEPEC	4,678	4,678	4,678	77	63	63	63	14,300
CUAUTITLAN	1,171	1,171	1,171	29	24	24	24	3,614
ZUMPANGO	434	434	434	32	13	13	13	1,373
TLALNEPANTLA	3,956	3,956	3,956	86	71	71	71	12,167
OTUMBA	111	111	111	15	16	16	16	396
OTUMBA TEPACHICO	1,100	1,100	1,100	58	74	74	74	3,580
	11,450	11,450	11,450	297	261	261	261	35,430

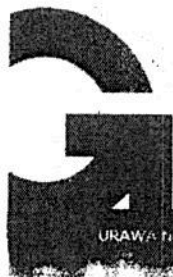
GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	
GRAN TOTAL DE DESAYUNOS DIARIOS	11,711
GRAN TOTAL DE COMIDAS DIARIAS	12,008
GRAN TOTAL DE CENAS DIARIAS	11,711
GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	35,430 (DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS)

NOTA* ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE POR LA NATURALEZA DE LAS FUNCIONES DE LOS C.P.R.S. E.R.S.P.A. Y PENITENCIARIA MODELO. SE CUENTA CON PERSONAL QUE CUBRE HORARIOS ESPECIALES, (DIRECTIVOS, TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS), ASÍ COMO CUSTODIOS DE HORARIO DE 24 X 48 HORAS CONTINUAS Y CON LA FINALIDAD DE COADYUVAR EN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SE LES BRINDA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, YA QUE SI SE DEJARA DE PROPORCIONAR EL MISMO SE PONDRÍA EN RIESGO LA SEGURIDAD EN EL INTERIOR DE CADA INSTITUCIÓN PENITENCIARIA, PROVOCANDO IRRITACIÓN, VIOLENCIA Y MOTINES.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

JUSTIFICACIÓN NUTRIMENTAL Y DESCRIPCIÓN DE LOS MENÚS

LAS RECOMENDACIONES QUE A CONTINUACIÓN SE ENLISTAN TIENEN COMO FUNDAMENTO LAS RECOMENDACIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN:

- VALOR CALÓRICO TOTAL 2800 KILOCALORÍAS
- HIDRATOS DE CARBONO 60% EQUIVALENTE A 1680 KILOCALORÍAS, CORRESPONDIENTES A 420 GRAMOS DE ESTE NUTRIENTE.
- PROTEÍNAS 18% EQUIVALENTE A 504 KILOCALORÍAS, CORRESPONDIENTES A 126 GRAMOS DE ESTE NUTRIENTE.
- LÍPIDOS TOTALES 20%, EQUIVALENTE A 616 KILOCALORÍAS, CORRESPONDIENTES A 68 GRAMOS DE ESTE NUTRIENTE.

LO ANTERIOR CONSIDERANDO LAS CARACTERÍSTICAS DE UN ADULTO SANO Y SIN PERDER DE VISTA EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA NUTRICIÓN QUE ES OFRECER UNA MEJOR CALIDAD DE VIDA AL CONSUMIDOR Y DE ESTA MANERA TRATAR Y EN SU CASO PREVENIR LAS ENFERMEDADES CRÓNICO DEGENERATIVAS DE MAYOR INCIDENCIA.

NOTAS GENERALES:

- DEBIDO A LA PROBLEMÁTICA DE FERMENTACIÓN DE LAS FRUTAS, A PETICIÓN DEL INTERESADO SE RESERVA LA INCLUSIÓN DE FRUTA (FRESCA Y EN ALMÍBAR) EN LA INTEGRACIÓN DE LOS MENÚS.
- LAS TORTILLAS Y EL BOLILLO O TELERA COMO ACOMPAÑANTE DE LAS COMIDAS SE MANEJARÁN CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS DE CADA INSTITUCIÓN DE ACUERDO AL COMPLEMENTO DEL ANEXO UNO D, SIENDO PRESENTE LA RECOMENDACIÓN DE UN CONSUMO PROMEDIO DE 5 TORTILLAS O DOS BOLILLOS POR COMIDA.
- LOS MENÚS EN FORMA SECA SERÁN ACOMPAÑADOS CON SALSAS O CHILES EN VINAGRE.
- 250 MILILITROS DE LECHE SEMIDESCREMADA LÍQUIDA EQUIVALEN A PREPARAR 28 GRAMOS DE LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO POR CADA 200 MILILITROS DE AGUA.
- LOS GRAMAJES DE LAS CARNES SE HARÁN EN CRUDO Y SIN HUESO. PARA LOS GUISADOS A BASE DE POLLO LA PIEZA SUGERIDA ES MUSLO.
- SE ANEXAN 5 MENÚS DE CANJE PARA OCASIONES ESPECIALES.
- LAS VERDURAS RECOMENDADAS SE PUEDEN CAMBIAR POR VERDURAS DE TEMPORADA EN LAS CANTIDADES INDICADAS.
- EL GRAMAJE DE LOS FRIJOLES ES CONSIDERANDO ÚNICAMENTE LA LEGUMINOSA.

MENUS MENSUALES

DESAYUNO 1	COMIDA 1	CENA 1
ALAMBRE CON SALCHICHA, TOCINO Y SALSA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> • SALCHICHAS • TOCINO • JITOMATE • PIMIENTO MORRÓN • CHILE VERDE • SAL • CEBOLLA • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS LECHE CHOCOLATE CON <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • CHOCOLATE EN POLVO O DE TABLILLA • AZÚCAR 	SOPA DE PASTA <ul style="list-style-type: none"> • PASTA PARA SOPA • PURÉ DE TOMATE O JITOMATE • APIO, PORO, CEBOLLA, AJO Y SAL • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO CHICHARRÓN TARASCO <ul style="list-style-type: none"> • CHICHARRÓN • CHILE MORITA SECO • TOMATE VERDE • PAPA • AJO, CEBOLLA Y SAL • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR LIMÓN ENDULZADO CHOCOLATE EN BARRA 1 PIEZA (BOCADIN)	ENCHILADAS POBLANAS <ul style="list-style-type: none"> • TORTILLA DE MAÍZ • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO • SAL, AJO Y CEBOLLA • MOLE POBLANO • QUESO RALLADO, CREMA Y CEBOLLA FRIJOLES DE LA OLLA TÉ DE MANZANILLA <ul style="list-style-type: none"> • FLOR DE MANZANILLA • AZÚCAR



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENEALIDAD DE TRABAJA Y LOGRO
GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			

C.P.R.S.	ALIMENTOS DIARIOS PARA INTERNOS				PARA EL PERSONAL TECNICO ADM. Y DIR.	ALIMENTOS DIARIOS PARA OPERATIVOS			TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS POR C.P.R.S.
	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS	COMIDA	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS		
ZONA 3									
TEXCOCO	1,329	1,329	1,329	53	48	48	48	4,184	
CHALCO	2,767	2,767	2,767	55	29	29	29	8,443	
NEZA BORDO	4,388	4,388	4,388	92	85	85	85	13,511	
NEZA SUR	0	0	0	0	0	0	0	0	
NEZA NORTE	0	0	0	0	0	0	0	0	
PENITENCIARIA MODELO	301	301	301	31	17	17	17	985	
	8,785	8,785	8,785	231	179	179	179	27,123	

GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	
GRAN TOTAL DE DESAYUNOS DIARIOS	8,964
GRAN TOTAL DE COMIDAS DIARIAS	9,195
GRAN TOTAL DE CENAS DIARIAS	8,964
GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	27,123 (DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS)

NOTA* ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE POR LA NATURALEZA DE LAS FUNCIONES DE LOS CPRS, E.R.S.P.A, Y PENITENCIARIA MODELO, SE CUENTA CON PERSONAL QUE CUBRE HORARIOS ESPECIALES, (DIRECTIVOS, TECNICOS Y ADMINISTRATIVOS), ASI COMO CUSTODIOS DE HORARIO DE 24 X 48 HORAS CONTINUAS Y CON LA FINALIDAD DE COADYUVAR EN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD SE LES BRINDA EL SERVICIO DE ALIMENTACION, YA QUE SI SE DEJARA DE PROPORCIONAR EL MISMO SE PONDRÍA EN RIESGO LA SEGURIDAD EN EL INTERIOR DE CADA INSTITUCION PENITENCIARIA, PROVOCANDO IRRITACION, VIOLENCIA Y MOTINES.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO	
POR LA CONTRATANTE MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGAMES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DÍA 12 MES 07 AÑO 2016	

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

FECHA DE ELABORACION			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL	
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			
DESAYUNO 2 TINGA DE JAMÓN • JAMÓN • JITOMATE • CEBOLLA • CHILE • CHIPOTLE • SAL • VINAGRE • ACEITE FRIJOLE DE OLLA TOSTADAS ÁTOLE DE VAINILLA • LECHE SEMIDESCREMADA • AZÚCAR • FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA		COMIDA 2 ARROZ BLANCO • ARROZ • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO • SAL • AJO, CEBOLLA • PEREJIL LISO CHAMBARETE EN MOLE VERDE • CHAMBARETE CON HUESO • PASTA MOLE VERDE • CEBOLLA, AJO Y SAL • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE MANGO • CONCENTRADO MANGO ENDULZADO. SABOR PALETA DE CARAMELO		CENA 2 TORTA ESPAÑOLA • HUEVO • PAPAS • CEBOLLA • SAL • ACEITE FRIJOLE REFritos TORTILLAS CAFÉ DE LA OLLA • CAFÉ • AZÚCAR	
DESAYUNO 3 HUEVO A LA POBLANA CON PAPAS • CHILE POBLANO • PAPA • HUEVO • CEBOLLA • SAL • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE FRIJOLE REFritos TORTILLAS ATOLE DE FRESA • LECHE SEMIDESCREMADA • AZÚCAR • FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA		COMIDA 3 CALDO DE POLLO CON GARBANZOS • CONSOMÉ DE POLLO • GARBANZOS • AJO, CEBOLLA Y CILANTRO • SAL • ACEITE POLLO A LA JARDINERA • POLLO • ZANAHORIA, CHAYOTE Y CHICHARO • JITOMATE O PURÉ DE TOMATE • AJO Y CEBOLLA • HOJAS DE LAUREL • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE REFritos TORTILLAS AGUA DE TAMARINDO • CONCENTRADO TAMARINDO AZUCARADO SABOR CUADROS DE AMARANTO 40 GRAMOS		CENA 3 SALCHICHAS A LA DIABLA • SALCHICHAS • PAPA • CHILE DE ÁRBOL SECO • JITOMATE O PURÉ DE TOMATE • CEBOLLA • ACEITE • SAL • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE REFritos TORTILLAS TE DE CANELA • CANELA EN RAMA • AZÚCAR	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				
DESAYUNO 4 CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA <ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO QUESO Y CREMA ACEITE EPAZOTE PAN FRIJOLES DE LA OLLA ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR CAJETA AZÚCAR 			COMIDA 4 SOPA DE PASTA <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA PURÉ DE TOMATE APIO, PORO AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE TORTAS DE PAPA CON ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE <ul style="list-style-type: none"> PAPA QUESO RAYADO HUEVO HARINA DE TRIGO SAL ACEITE LECHUGA LARGA JITOMATE Y LIMÓN FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE JAMAICA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO JAMAICA AZUCARADO SABOR GELATINA DE FRESA		CENA 4 HUEVO REVUELTO <ul style="list-style-type: none"> HUEVO SAL ACEITE SALSA ROJA <ul style="list-style-type: none"> JITOMATE CHILE DE ÁRBOL SECO AJO, CEBOLLA Y SAL CILANTRO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS TÉ DE HIERBABUENA <ul style="list-style-type: none"> HIERBABUENA AZÚCAR 	
DESAYUNO 5 ESPINACAS CON PAPAS A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> ESPINACAS PAPAS JITOMATE CHILE VERDE PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE COCO <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR COCO AZÚCAR 			COMIDA 5 ARROZ ROJO <ul style="list-style-type: none"> ARROZ PEREJIL LISO Y ZANAHORIA PURÉ DE TOMATE O JITOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS <ul style="list-style-type: none"> PULPA DE CERDO VERDOLAGAS TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES NEGROS CON EPAZOTE TORTILLAS AGUA DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR LIMÓN AZUCARADO GALLETAS CON MALVAISCO		CENA 5 QUESO EMPANIZADO CON ENSALADA VERDE <ul style="list-style-type: none"> QUESO BLANCO PAN MOLIDO HUEVO SAL ACEITE LECHUGA LARGA Y PEPINOS SALSA DE CHILE MORITA <ul style="list-style-type: none"> CHILE MORITA JITOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS TÉ DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> HOJAS DE LIMÓN AZÚCAR 	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		
DESAYUNO 6		COMIDA 6		CENA 6
HUEVO CON SALCHICHA <ul style="list-style-type: none"> HUEVO SALCHICHA SAL ACEITE SALSAS ROJA <ul style="list-style-type: none"> JITOMATE CHILE VERDE CILANTRO AJO, CEBOLLA SAL FRIJOLES GUISADOS TORTILLAS LECHE CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA CANELA AZÚCAR 		SOPA DE HABAS <ul style="list-style-type: none"> HABA SECA JITOMATE AJO, CEBOLLA, SAL CILANTRO CONSOMÉ DE POLLO ACEITE CECICHE DE PESCADO <ul style="list-style-type: none"> PESCADO SALSA CÁTSUP JITOMATE CEBOLLA CHILES SAL LIMÓN FRIJOLES REFRITOS TOSTADAS AGUA DE HORCHATA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR HORCHATA AZUCARADO GELATINA DE SABOR PIÑA		TORTAS DE EJOTE EN SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> EJOTES HUEVO HARINA DE TRIGO TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA, SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS CAFÉ CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> CAFÉ AZÚCAR CANELA EN RAMA
DESAYUNO 7		COMIDA 7		CENA 7
ENMOLADAS <ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS MOLE ROJO ESPECIES AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES DE LA OLLA ATOLE DE NUEZ <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR NUEZ AZÚCAR 		ARROZ A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> ARROZ PAPA, ZANAHORIA Y PEREJIL LISO PURÉ DE TOMATE O JITOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE MOLE DE OLLA CON CHAMBARETE <ul style="list-style-type: none"> CHAMBARETE CON HUESO CHILE PASILLA PURÉ DE TOMATE O JITOMATE CALABAZA, CHAYOTÉ SIN ESPINAS Y ZANAHORIA AJO, CEBOLLA Y EPAZOTE LIMÓN SAL ACEITE FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR FRESA AZUCARADO GOMITAS		MOLLETES 2 PZAS. <ul style="list-style-type: none"> PAN TELERA FRIJOLES REFRITOS QUESO PARA FUNDIR PICO DE GALLO <ul style="list-style-type: none"> CEBOLLA CHILE JITOMATE FRIJOLES DE LA OLLA TE DE NARANJO <ul style="list-style-type: none"> HOJA DE NARANJO AZÚCAR



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 8	COMIDA 8	CENA 8
<p>HUEVO A LA MEXICANA</p> <ul style="list-style-type: none"> HUEVOS CHILE VERDE, JITOMATE Y CEBOLLA ACEITE SAL <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE CHOCOLATE</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDSCREMIADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR CHOCOLATE AZÚCAR 	<p>ARROZ BLANCO</p> <ul style="list-style-type: none"> ARROZ ACEITE CONSOMÉ DE POLLO SAL AJO, CEBOLLA PEREJIL LISO <p>POLLO EN SALSA VERDE</p> <ul style="list-style-type: none"> POLLO TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CHILE VERDE CILANTRO ACEITE NOPALES <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA SABOR TAMARINDO</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR TAMARINDO ENDULZADO <p>MALVAVISCO 2 PZAS.</p>	<p>MORTADELA A LA MEXICANA CON ENSALADA</p> <ul style="list-style-type: none"> MORTADELA JITOMATE CEBOLLA CHILE VERDE SAL ACEITE CONSOMÉ DE POLLO LECHUGA Y LIMÓN <p>FRIJOLES NEGROS CON EPAZOTE</p> <p>TORTILLAS</p> <p>CAFÉ DE LA OLLA</p> <ul style="list-style-type: none"> CAFÉ AZÚCAR
DESAYUNO 9	COMIDA 9	CENA 9
<p>QUESO CON SALSA PASILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> QUESO SAL ACEITE JITOMATE CHILE PASILLA CILANTRO AJO, CEBOLLA Y SAL <p>FRIJOLES REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE CAJETA</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDSCREMIADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR CAJETA AZÚCAR SALSA ROJA 	<p>SOPA DE CARACOL</p> <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA CARACOL PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE <p>PICADILLO DE CARNE DE RES</p> <ul style="list-style-type: none"> CARNE MOLIDA DE RES ZANAHORIA, PAPA Y CHICHARO PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL HOJAS DE LAUREL ACEITE CONSOMÉ DE POLLO <p>FRIJOLES REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE PIÑA</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO DE PIÑA ENDULZADO <p>COCADA 40 GRS.</p>	<p>HUEVO CON RAJAS DE CUARESMEÑO</p> <ul style="list-style-type: none"> HUEVO CEBOLLA CHILE CUARESMEÑO SAL ACEITE <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>TÉ DE MANZANILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> FLOR DE MANZANILLA AZÚCAR



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 10	COMIDA 10	CENA 10
<p>ROLLOS DE JAMÓN Y QUESO ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE</p> <ul style="list-style-type: none"> JAMÓN EN REBANADAS QUESO SAL LIMÓN LECHUGA LARGA JITOMATE <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE FRESA</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA AZÚCAR 	<p>SOPA DE CODITOS CON VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA CODITO ZANAHORIA, PAPA, CALABAZA LARGA, CHAYOTE SIN ESPINAS Y PEREJIL LISO SAL PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO <p>ESPINAZO DE CERDO CON CALABAZA EN SALSA ROJA CON EPAZOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ESPINAZO DE CERDO CALABAZA JITOMATE PURÉ DE TOMATE CHILE DE ÁRBOL SECO EPAZOTE CONSOMÉ DE POLLO AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE LIMÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR LIMON AZUCARADO <p>GOMITAS 6 PIEZAS</p>	<p>SALCHICHAS CON PAPAS</p> <ul style="list-style-type: none"> SALCHICHA PAPAS ACEITE SAL <p>FRIJOL REFRITOS</p> <p>TE DE CANELA</p> <ul style="list-style-type: none"> CANELA EN RAMA AZÚCAR TORTILLAS
DESAYUNO 11	COMIDA 11	CENA 11
<p>TORTAS DE EJOTE EN SALSA VERDE</p> <ul style="list-style-type: none"> EJOTES HUEVO HARINA DE TRIGO TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA, SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLA</p> <p>ATOLE DE VAINILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA AZÚCAR 	<p>CONSOMÉ CON ARROZ Y VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ARROZ CONSOMÉ DE POLLO ZANAHORIA Y PAPA CILANTRO AJO, CEBOLLA, SAL ACEITE <p>PIPIÁN DE POLLO CON CHILACAYOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> POLLO CHILACAYOTES PIPIÁN EN PASTA CONSOMÉ DE POLLO AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE TAMARINDO</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR TAMARINDO AZUCARADO <p>MAZAPÁN</p>	<p>OMELETT DE ESPINACAS CON QUESO</p> <ul style="list-style-type: none"> ESPINACAS QUESO JITOMATE CEBOLLA <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>PAN</p> <p>TÉ DE HIERBABUENA</p> <ul style="list-style-type: none"> HIERBABUENA AZÚCAR



FECHA DE ELABORACION			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 12	COMIDA 12	CENA 12
ENFRIJOLADAS <ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS FRIJOLES CREMA QUESO CEBOLLA AJO Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE 	ARROZ ROJO CON CHICHAROS <ul style="list-style-type: none"> ARROZ PURÉ DE TOMATE O JITOMATE CHICHAROS AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE 	ENSALADA RUSA DE ATUN <ul style="list-style-type: none"> ATUN CHILE CEBOLLA Y SAL ZANAHORIA, CHICHARO Y PAPA MAYONESA
FRIJOLE DE LA OLLA	PUNTAS DE RES EN SALSA RANCHERA CON PAPAS <ul style="list-style-type: none"> PUNTAS DE RES PURÉ DE TOMATE JITOMATE CHILE VERDE PAPA AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE 	FRIJOLES REFRITOS
ATOLE DE COCO <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FECULA DE MAÍZ SABOR COCO AZÚCAR 	FRIJOLES REFRITOS	TOSTADAS
	TORTILLAS	TE DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> HOJAS DE LIMÓN AZÚCAR
	AGUA SABOR HORCHATA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR HORCHATA AZUCARADO 	
	PALANQUETA DE CACAHUATE	
DESAYUNO 13	COMIDA 13	CENA 13
SALCHICHAS A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> SALCHICHA CEBOLLA JITOMATE PURÉ DE TOMATE CHILE VERDE SAL ACEITE CONSOMÉ DE POLLO 	ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA <ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PASTA ESPAGUETI PEREJIL LISO AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE MARGARINA 	HUEVO CON EJOTES <ul style="list-style-type: none"> HUEVO EJOTES SAL ACEITE
FRIJOLE DE LA OLLA	ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE <ul style="list-style-type: none"> CARNE MOLIDA DE RES ARROZ JITOMATE O PURÉ DE TOMATE CHILE CHIPOTLE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE 	FRIJOLE DE LA OLLA
TORTILLAS	FRIJOLE DE LA OLLA	TORTILLAS
LECHE CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA CANELA AZÚCAR 	AGUA DE MANDARINA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO MANDARINA AZUCARADO 	CAFÉ CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> CAFÉ CANELA AZÚCAR
	TAMARINDO 1 PZA. DE 40 GRS.	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 14	COMIDA 14	CENA 14
<p>POLLO EN MOLE ROJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • POLLO • MOLE ROJO • ESPECIAS • CEBOLLA, AJO, OREGANO Y SAL • CONSOMÉ DE POLLO • EPAZOTE <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE NUEZ</p> <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR NUEZ • AZÚCAR 	<p>ARROZ BLANCO</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • AJO, CEBOLLA Y SAL • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE <p>PESCADO A LA PLANCHA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FILETE DE PESCADO • ACEITE • PIMIENTA NEGRA MOLIDA • SAL <p>ENSALADA DE LECHUGA Jitomate CON LIMÓN Y SAL</p> <p>FRIJOLES REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA CON CONCENTRADO SABOR FRESA</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR FRESA AZUCARADO <p>CUADRO DE AMARANTO</p>	<p>QUESADILLAS DE PAPA (3PZAS)</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAPA • CEBOLLA • CHILE • ACEITE • CONSOMÉ Y SAL • EPAZOTE <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TÉ DE NARANJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HOJA DE NARANJO • AZÚCAR
DESAYUNO 15	COMIDA 15	CENA 15
<p>HUEVO RANCHERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO • CHILE VERDE • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE • AJO, CEBOLLA Y SAL • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE <p>FRIJOLES GUISADOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE CHOCOLATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR CHOCOLATE • AZÚCAR 	<p>SOPA DE VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHÍCHARO, ZANAHORIA, EJOTE, GARBANZO, CALABAZA, CHAYOTE Y COL • ACEITE • AJO, CEBOLLA, SAL • CONSOMÉ DE POLLO • PURÉ DE TOMATE <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARNE DE RES MOLIDA • PEREJIL LISO • AJO, CEBOLLA, SAL • PIMIENTA MOLIDA • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE • HUEVO <p>PAPAS FRITAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAPA • ACEITE • SAL <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE LIMÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO DE LIMÓN ENDULZADO <p>GALLETAS DE NIEVE</p>	<p>CHILAQUILES VERDES CON CREMA Y QUESO</p> <ul style="list-style-type: none"> • TORTILLAS • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • EPAZOTE • ACEITE • SAL AJO Y CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO • CREMA Y QUESO <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • AZÚCAR <p>PAN</p>



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015
DESAYUNO 16 SINCRONIZADA DE JAMÓN CON QUESO AMARILLO (3 PZAS.) <ul style="list-style-type: none"> TORTILLA DE HARINA JAMÓN QUESO AMARILLO ACEITE SALSAS VERDES <ul style="list-style-type: none"> TOMATE VERDE CHILE VERDE CILANTRO SAL, AJO Y CEBOLLA FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA AZÚCAR 		COMIDA 16 SOPA DE PASTA <ul style="list-style-type: none"> PASTA P/SOPA PURÉ DE TOMATE CONCENTRADO DE POLLO ACEITE, SAL, AJO Y CEBOLLA POLLO CON CALABAZAS EN SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> PIEZA DE POLLO CALABAZAS TOMATE VERDE CHILE ACEITE, SAL, AJO Y CEBOLLA CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE SABOR DE UVA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR UVA ENDULZADO GELATINA DE PIÑA		DESAYUNO 16 SINCRONIZADA DE JAMÓN CON QUESO AMARILLO (3 PZAS.) <ul style="list-style-type: none"> TORTILLA DE HARINA JAMÓN QUESO AMARILLO ACEITE SALSAS VERDES <ul style="list-style-type: none"> TOMATE VERDE CHILE VERDE CILANTRO SAL, AJO Y CEBOLLA FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA AZÚCAR
DESAYUNO 17 CALABACITAS A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> CALABAZAS JITOMATE PURÉ DE TOMATE GRANOS DE ELOTE ACEITE SAL, CEBOLLA, CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA AZÚCAR 		COMIDA 17 SOPA DE LENTEJAS <ul style="list-style-type: none"> LENTEJAS PURÉ DE TOMATE ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO PUNTAS RES CON PAPAS Y CEBOLLA <ul style="list-style-type: none"> PUNTAS DE RES PAPAS Y CEBOLLA JITOMATE CHILE SERRANO ACEITE, SAL Y AJO CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR FRESA ENDULZADO CUADRO DE AMARANTO 40 GRs.		DESAYUNO 17 CALABACITAS A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> CALABAZAS JITOMATE PURÉ DE TOMATE GRANOS DE ELOTE ACEITE SAL, CEBOLLA, CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA AZÚCAR



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			
DESAYUNO 18		COMIDA 18		DESAYUNO 18	
TORTAS DE JAMÓN Y QUESO, CHILE Y JITOMATE. <ul style="list-style-type: none"> • TELERAS • JAMÓN • QUESO PANELA • FRIJOLES REFritos • JITOMATE • CEBOLLA • CHILES • VINAGRE • MAYONESA ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SAVOR • CAJETA • AZÚCAR • FRIJOLES DE LA OLLA 		SOPA DE TORTILLA <ul style="list-style-type: none"> • TORTILLA DE MAÍZ • PURÉ DE TOMATE • JITOMATE • CALDO DE POLLO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO • EPAZOTE • CHILE PASILLA • QUESO RAYADO CERDO ADOBADO CON PAPAS <ul style="list-style-type: none"> • PULPA DE CERDO • PAPAS • CHILE GUAJILLO Y CHILE ANCHO SECO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO • VINAGRE • ORÉGANO HOJAS DE LAUREL • PIMIENTA NEGRA, COMINOS • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE TORTILLAS FRIJOLES DE LA OLLA AGUA DE MANGO <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO MANGO ENDULZADO. SAVOR MALVAVISCO 2 PIEZAS		TORTAS DE JAMÓN Y QUESO, CHILE Y JITOMATE. <ul style="list-style-type: none"> • TELERAS • JAMÓN • QUESO PANELA • FRIJOLES REFritos • JITOMATE Y CEBOLLA • CHILES EN VINAGRE • MAYONESA ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SAVOR CAJETA • AZÚCAR • FRIJOLES DE LA OLLA 	
DESAYUNO 19		COMIDA 19		DESAYUNO 19	
CEVICHE DE SALCHICHAS <ul style="list-style-type: none"> • SALCHICHA • AGUACATE • SALSA CATSUP • JITOMATE • CHILE SERRANO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y LIMÓN FRIJOLES DE OLLA TOSTADAS ATOLE DE COCO <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SAVOR • COCO • AZÚCAR 		ARROZ BLANCO CHICHAROS <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • CHICHAROS • PEREJIL LISO • CONSOMÉ DE POLLO • SAL, AJO Y CEBOLLA • ACEITE TORTITAS DE POLLO EN PASILLA <ul style="list-style-type: none"> • POLLO DESHEBRADO • HUEVO • CHILE PASILLA • HARINA DE TRIGO • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE • ACEITE • SAL, AJO, CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO TORTILLAS FRIJOLES DE LA OLLA AGUA DE JAMAICA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO ENDULZADO SAVOR JAMAICA CARAMELO MACIZO 4 PIEZAS		CEVICHE DE SALCHICHAS <ul style="list-style-type: none"> • SALCHICHA • AGUACATE • SALSA CATSUP • JITOMATE • CHILE SERRANO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y LIMÓN FRIJOLES DE OLLA TOSTADAS ATOLE DE COCO <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SAVOR COCO • AZÚCAR 	



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015

DESAYUNO 20	COMIDA 20	CENA 20
MOLLETES 2 PZAS. <ul style="list-style-type: none"> • PAN TELERA • FRIJOLES REFritos • QUESO PARA FUNDIR ENSALADA PICO DE GALLO <ul style="list-style-type: none"> • JITOMATE • CEBOLLA • CILANTRO • CHILE • SAL LECHE CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • LECHE SEMIDESCREMADA • CANELA EN RAMA 	ARROZ ROJO CON GRANOS DE ELOTE <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • GRANOS DE ELOTE • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO • JITOMATE O PURÉ DE TOMATE • AJO, CEBOLLA Y SAL • PEREJIL LISO TINGA DE CERDO <ul style="list-style-type: none"> • CARNE DE CERDO • JITOMATE • CEBOLLA • PURÉ DE TOMATE • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO, SAL FRIJOLES DE LA OLLA TOSTADAS AGUA DE HORCHATA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO ENDULZADO SABOR DE HORCHATA. GOMITAS DULCES 6 PZAS.	HUEVO REVUELTO CON TOCINO <ul style="list-style-type: none"> • HUEVOS • TOCINO • ACEITE • SAL SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • AJO, CEBOLLA Y SAL • CILANTRO FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS TE DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • HOJAS DE LIMÓN
DESAYUNO 21	COMIDA 21	CENA 21
HUEVOS AHOGADOS <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO • NOPAL • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE DE • CONSOMÉ DE POLLO • CHILE DE ARBOL SECO • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE NUEZ <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR NUEZ 	SPAGUETTI ROJO <ul style="list-style-type: none"> • PASTA DE ESPAGUETTI • PURÉ DE TOMATE O JITOMATE ROJO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO • PEREJIL LISO • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE POLLO EN CHIPOTLE <ul style="list-style-type: none"> • PIEZA DE POLLO • CHILE CHIPOTLE • SAL, AJO Y CEBOLLA • JITOMATE • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE TAMARINDO <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO ENDULZADO SABOR DE TAMARINDO. CHOCOLATE EN BARRA BOCADIN	PAPAS CON CHORIZO EN SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • CHORIZO • PAPAS • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO • SAL, CEBOLLA Y AJO FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS TE DE NARANJO <ul style="list-style-type: none"> • HOJA DE NARANJO • AZÚCAR

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL												
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015												
31	DICIEMBRE	2015														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DESAYUNO 22</th> <th>COMIDA 22</th> <th>CENA 22</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> ESPINACAS CON PAPAS Y QUESO <ul style="list-style-type: none"> • ESPINACAS • PAPAS • QUESO FRESCO • ACEITE • SAL, CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR CAJETA • AZÚCAR </td> <td> ARROZ BLANCO <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • PEREJIL LISO POZOLE ROJO CON CODILLO <ul style="list-style-type: none"> • CODILLO DE CERDO • MAÍZ CACAHUAZINTLE • ORÉGANO • CHILE DE ÁRBOL SECO • RÁBANO • LIMÓN • CHILE GUAJILLO • SAL, CEBOLLA Y AJO • LECHUGA LARGA FRIJOLE DE LA OLLA TOSTADAS AGUA DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO LIMÓN. PALANQUETA DE CACAHUATE </td> <td> HUEVO A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO • CHILE VERDE • JITOMATE • ACEITE • SAL, CEBOLLA FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS TÉ DE MANZANILLA <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • FLOR DE MANZANILLA </td> </tr> <tr> <th>DESAYUNO 23</th> <th>COMIDA 23</th> <th>CENA 23</th> </tr> <tr> <td> MILANESA DE JAMÓN CON QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA <ul style="list-style-type: none"> • JAMÓN DE PAVO • QUESO BLANCO • PAN MOLIDO • HUEVO • SAL • ACEITE • LECHUGA LARGA SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • AJO, CEBOLLA, CILANTRO Y SAL FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA • AZÚCAR </td> <td> CODITOS CON CREMA Y PEREJIL <ul style="list-style-type: none"> • PASTA PARA SOPA CODITO • PEREJIL LISO • CREMA • AJO, CEBOLLA, SAL • MARGARINA POLLO A LA MANTEQUILLA CON PAPAS Y ZANAHORIA <ul style="list-style-type: none"> • PIEZA DE POLLO • PAPAS • ZANAHORIAS • CEBOLLA, AJO Y SAL • MANTEQUILLA • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE FRIJOLE REFritos TORTILLAS AGUA DE UVA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR UVA. GALLETAS DE BOMBÓN 2 PIEZAS </td> <td> ENTOMATADAS CON QUESO <ul style="list-style-type: none"> • CONSOMÉ DE POLLO • TORTILLAS • QUESO • CREMA • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE FRIJOLE REFritos CAFÉ CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • CANELA EN RAMA • AZÚCAR </td> </tr> </tbody> </table>					DESAYUNO 22	COMIDA 22	CENA 22	ESPINACAS CON PAPAS Y QUESO <ul style="list-style-type: none"> • ESPINACAS • PAPAS • QUESO FRESCO • ACEITE • SAL, CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR CAJETA • AZÚCAR 	ARROZ BLANCO <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • PEREJIL LISO POZOLE ROJO CON CODILLO <ul style="list-style-type: none"> • CODILLO DE CERDO • MAÍZ CACAHUAZINTLE • ORÉGANO • CHILE DE ÁRBOL SECO • RÁBANO • LIMÓN • CHILE GUAJILLO • SAL, CEBOLLA Y AJO • LECHUGA LARGA FRIJOLE DE LA OLLA TOSTADAS AGUA DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO LIMÓN. PALANQUETA DE CACAHUATE	HUEVO A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO • CHILE VERDE • JITOMATE • ACEITE • SAL, CEBOLLA FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS TÉ DE MANZANILLA <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • FLOR DE MANZANILLA 	DESAYUNO 23	COMIDA 23	CENA 23	MILANESA DE JAMÓN CON QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA <ul style="list-style-type: none"> • JAMÓN DE PAVO • QUESO BLANCO • PAN MOLIDO • HUEVO • SAL • ACEITE • LECHUGA LARGA SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • AJO, CEBOLLA, CILANTRO Y SAL FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA • AZÚCAR 	CODITOS CON CREMA Y PEREJIL <ul style="list-style-type: none"> • PASTA PARA SOPA CODITO • PEREJIL LISO • CREMA • AJO, CEBOLLA, SAL • MARGARINA POLLO A LA MANTEQUILLA CON PAPAS Y ZANAHORIA <ul style="list-style-type: none"> • PIEZA DE POLLO • PAPAS • ZANAHORIAS • CEBOLLA, AJO Y SAL • MANTEQUILLA • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE FRIJOLE REFritos TORTILLAS AGUA DE UVA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR UVA. GALLETAS DE BOMBÓN 2 PIEZAS	ENTOMATADAS CON QUESO <ul style="list-style-type: none"> • CONSOMÉ DE POLLO • TORTILLAS • QUESO • CREMA • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE FRIJOLE REFritos CAFÉ CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • CANELA EN RAMA • AZÚCAR
DESAYUNO 22	COMIDA 22	CENA 22														
ESPINACAS CON PAPAS Y QUESO <ul style="list-style-type: none"> • ESPINACAS • PAPAS • QUESO FRESCO • ACEITE • SAL, CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE CAJETA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR CAJETA • AZÚCAR 	ARROZ BLANCO <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • PEREJIL LISO POZOLE ROJO CON CODILLO <ul style="list-style-type: none"> • CODILLO DE CERDO • MAÍZ CACAHUAZINTLE • ORÉGANO • CHILE DE ÁRBOL SECO • RÁBANO • LIMÓN • CHILE GUAJILLO • SAL, CEBOLLA Y AJO • LECHUGA LARGA FRIJOLE DE LA OLLA TOSTADAS AGUA DE LIMÓN <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO LIMÓN. PALANQUETA DE CACAHUATE	HUEVO A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO • CHILE VERDE • JITOMATE • ACEITE • SAL, CEBOLLA FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS TÉ DE MANZANILLA <ul style="list-style-type: none"> • AZÚCAR • FLOR DE MANZANILLA 														
DESAYUNO 23	COMIDA 23	CENA 23														
MILANESA DE JAMÓN CON QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA <ul style="list-style-type: none"> • JAMÓN DE PAVO • QUESO BLANCO • PAN MOLIDO • HUEVO • SAL • ACEITE • LECHUGA LARGA SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE VERDE • CHILE VERDE • AJO, CEBOLLA, CILANTRO Y SAL FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA • AZÚCAR 	CODITOS CON CREMA Y PEREJIL <ul style="list-style-type: none"> • PASTA PARA SOPA CODITO • PEREJIL LISO • CREMA • AJO, CEBOLLA, SAL • MARGARINA POLLO A LA MANTEQUILLA CON PAPAS Y ZANAHORIA <ul style="list-style-type: none"> • PIEZA DE POLLO • PAPAS • ZANAHORIAS • CEBOLLA, AJO Y SAL • MANTEQUILLA • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE FRIJOLE REFritos TORTILLAS AGUA DE UVA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR UVA. GALLETAS DE BOMBÓN 2 PIEZAS	ENTOMATADAS CON QUESO <ul style="list-style-type: none"> • CONSOMÉ DE POLLO • TORTILLAS • QUESO • CREMA • ACEITE • SAL, CEBOLLA Y AJO • JITOMATE • PURÉ DE TOMATE FRIJOLE REFritos CAFÉ CON CANELA <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • CANELA EN RAMA • AZÚCAR 														



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL		
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				
DESAYUNO 24 CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA <ul style="list-style-type: none"> TORTILLA QUESO CREMA TOMATE CHILE VERDE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLAS NEGROS CON EPAZOTE TORTILLAS ATOLE DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA AZÚCAR FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA 			COMIDA 24 SOPA DE PASTA <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA PURÉ DE TOMATE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO CROQUETAS DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE <ul style="list-style-type: none"> PAPA ATÚN PAN MOLIDO HUEVO MAICENA LECHUGA JITOMATE LIMÓN ACEITE SAL Y CEBOLLA FRIJOLAS DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE PIÑA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO ENDULZADO SABOR PIÑA COCADA 40 GRS.		CENA 24 SINCRONIZADAS DE JAMÓN CON QUESO (3 PIEZAS) <ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS DE HARINA JAMÓN QUESO PANELA JITOMATE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLAS DE LA OLLA TORTILLAS TE DE HIERBABUENA <ul style="list-style-type: none"> AZÚCAR HIERBABUENA 	
DESAYUNO 25 CHICHARRÓN EN SALSA ROJA <ul style="list-style-type: none"> CHICHARRÓN JITOMATE CHILES ACEITE SAL Y CEBOLLA CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLAS REFRITOS TORTILLAS LECHE CON CAFÉ <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA CAFÉ AZÚCAR 			COMIDA 25 ARROZ AMARILLO <ul style="list-style-type: none"> ARROZ PAPA PEREJIL LISO MOSTAZA ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO ENTOMATADO DE RES <ul style="list-style-type: none"> CARNE DE RES TOMATE VERDE CHIPOTLE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLAS DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE MANGO <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO ENDULZADO SABOR MANGO PALETA DE CARAMELO MACIZO		CENA 25 TACOS DORADOS DE POLLO <ul style="list-style-type: none"> POLLO DESHEBRADO TORTILLAS CREMA QUESO RALLADO CREMA ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA, SAL FRIJOLAS DE LA OLLA TE DE CANELA <ul style="list-style-type: none"> AZÚCAR CANELA EN RAMA 	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 26	COMIDA 26	CENA 26
<p>HUEVO CON EJOTES</p> <ul style="list-style-type: none"> HUEVO EJOTES ACEITE SAL <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE COCO</p> <ul style="list-style-type: none"> FÉCULA DE MAÍZ DE SABOR LECHE SEMIDESCREMADA AZÚCAR 	<p>SOPA DE PASTA</p> <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA PURÉ DE TOMATE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO <p>TINGA DE POLLO</p> <ul style="list-style-type: none"> POLLO PARA DESHEBRAR PURÉ DE JITOMATE CHIPOTLE ACEITE SAL, CEBOLLA Y AJO CONSOMÉ DE POLLO <p>FRIJOLE REFRITOS</p> <p>TOSTADAS</p> <p>AGUA DE TAMARINDO</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO ENDULZADO SABOR TAMARINDO <p>CHOCOLATE EN BARRA</p>	<p>TORTAS DE SALCHICHA (2 PIEZAS)</p> <ul style="list-style-type: none"> TELERA SALCHICHAS MAYONESA FRIJOLE REFRITOS JITOMATE CEBOLLA CHILES EN VINAGRE <p>CAFÉ DE LA OLLA</p> <ul style="list-style-type: none"> AZÚCAR CAFÉ
DESAYUNO 27	COMIDA 27	CENA 27
<p>PAPAS ALEMANAS</p> <ul style="list-style-type: none"> PAPAS SALCHICHA QUESO OAXACA CEBOLLA, SAL ACEITE <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>SALSA VERDE</p> <ul style="list-style-type: none"> TOMATE VERDE CHILE VERDE AJO, CEBOLLA, SAL <p>LECHE CON CANELA</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA CANELA EN RAMA AZÚCAR 	<p>SOPA DE TALLARÍN</p> <ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA DE TALLARÍN JITOMATE PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL HIERBAS DE OLOR ACEITE CONSOMÉ DE POLLO <p>PESCADO EMPANIZADO</p> <ul style="list-style-type: none"> FILETE DE PESCADO PAN MOLIDO HUEVO ACEITE SAL LECHE LIQUIDA <p>ENSALADA DE LECHUGA</p> <ul style="list-style-type: none"> LECHUGA LARGA CEBOLLA LIMÓN Y SAL <p>FRIJOLE DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE HORCHATA</p> <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO HORCHATA ENDULZADO <p>GELATINA DE LIMÓN</p>	<p>OMLETTE DE ESPINACAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ESPINACAS HUEVO CEBOLLA SAL ACEITE <p>FRIJOLE REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>TÉ DE LIMÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> AZÚCAR HOJA DE TÉ DE LIMÓN



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA - LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACION			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL		
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015		
DESAYUNO 28 MORTADELA EMPANIZADA <ul style="list-style-type: none"> MORTADELA PAN MOLIDO HUEVO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE NUEZ <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR NUEZ AZÚCAR 			COMIDA 28 ARROZ ROJO CON CHICHARO Y ZANAHORIA <ul style="list-style-type: none"> ARROZ CHICHARO ZANAHORIA PEREJIL LISO PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSUMÉ DE POLLO ACEITE CALDO TLALPEÑO CON POLLO <ul style="list-style-type: none"> PIEZA DE POLLO CHILE CHIPOTLE PAPA, CHAYOTE, Y CALABAZA PURÉ DE TOMATE EPAZOTE LIMÓN AJO, CEBOLLA Y SAL CONSUMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE NARANJA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO NARANJA AZUCARADO, SABOR CUADROS DE AMARANTO 40 GRs.		CENA 28 SARDINA A LA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> SARDINA CILANTRO JITOMATE CHILE SERRANO CEBOLLA SAL TORTILLAS FRIJOLES DE LA OLLA TÉ DE NARANJO <ul style="list-style-type: none"> HOJAS DE NARANJO AZÚCAR 	
DESAYUNO 29 TORTAS DE PAPA CON ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINOS <ul style="list-style-type: none"> PAPA HUEVO HARINA DE TRIGO SAL ACEITE ENSALADA <ul style="list-style-type: none"> LECHUGA LARGA PEPINOS LIMÓN TORTILLAS FRIJOLES DE LA OLLA ATOLE DE CHOCOLATE <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR CHOCOLATE AZÚCAR 			COMIDA 29 SOPA DE CARACOL <ul style="list-style-type: none"> SOPA DE PASTA CARACOL PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSUMÉ DE POLLO ACEITE ALBÓNDIGAS EN SALSA VERDE <ul style="list-style-type: none"> CARNE MOLIDA DE RES HUEVO TOMATE VERDE CHILE VERDE ARROZ COMINOS AJO, CEBOLLA Y SAL CONSUMÉ DE POLLO ACEITE HIERBABUENA FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS AGUA DE JAMAICA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO JAMAICA ENDULZADO, SABOR GOMITAS 6 PIEZAS		CENA 29 QUESO SALSEADO <ul style="list-style-type: none"> QUESO FRESCO JITOMATE PURÉ DE TOMATE CEBOLLA, SAL CONSUMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS TÉ DE MANZANILLA <ul style="list-style-type: none"> AZÚCAR FLOR DE MANZANILLA 	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		
DESAYUNO 30		COMIDA 30		CENA 30
ALAMBRE CON SALCHICHA, TOCINO Y SALSA MEXICANA <ul style="list-style-type: none"> SALCHICHAS TOCINO JITOMATE PIMENTO MORRÓN CHILE VERDE SAL CEBOLLA ACEITE CONSOMÉ DE POLLO FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS ATOLE DE VAINILLA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA AZÚCAR 		ARROZ CON ELÓTE <ul style="list-style-type: none"> ARROZ GRANOS DE ELÓTE AJO, CEBOLLA Y SAL EPAZOTE CONSOMÉ DE POLLO ACEITE CERDO EN SALSA ROJA CON CALABAZAS <ul style="list-style-type: none"> PULPA DE CERDO CALABAZAS JITOMATE PURÉ DE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO CHILE DE ÁRBOL SECO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR FRESA ENDULZADO PALANQUETA DE CACAHUATE		MOLLETES DE FRIJOL CON QUESO 4 PIEZAS: <ul style="list-style-type: none"> FRIJOLES REFRITOS 2 BOLILLOS O TELERAS QUESO PARA DERRETIR SALSAS PICO DE GALLO <ul style="list-style-type: none"> JITOMATE, CEBOLLA CHILE SAL CAFÉ DE OLLA <ul style="list-style-type: none"> CAFÉ AZÚCAR
DESAYUNO 31		COMIDA 31		CENA 31
QUESADILLAS DE PAPA CON RAJAS (3 PZAS.) <ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS PAPA RAJAS DE CHILE POBLANO CEBOLLA, SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES DE LA OLLA SALSAS ROJAS <ul style="list-style-type: none"> JITOMATE ROJO CHILE VERDE CEBOLLA, SAL ATOLE DE FRESA <ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA AZÚCAR 		ALUBIAS <ul style="list-style-type: none"> ALUBIAS TOCINO AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE ESPINAZO EN MOLE VERDE <ul style="list-style-type: none"> ESPINAZO PASTA PARA MOLE VERDE TOMATE AJO, CEBOLLA Y SAL CONSOMÉ DE POLLO ACEITE FRIJOLES REFRITOS TORTILLAS AGUA DE NARANJA <ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR NARANJA ENDULZADO MALVAVISCO		HUEVO CON JAMÓN <ul style="list-style-type: none"> HUEVO JAMÓN SAL ACEITE SALSAS ROJAS (JITOMATE, CEBOLLA Y CHILE SAL) FRIJOLES DE LA OLLA TORTILLAS CAFÉ DE OLLA <ul style="list-style-type: none"> CAFÉ AZÚCAR



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA - LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 1	COMIDA 1	CENA 1
<p>HUEVO EN SALSA VERDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • HUEVOS • ACEITE • CHILE VERDE • TOMATE VERDE • CILANTRO • AJO, CEBOLLA Y SAL • CONSOMÉ DE POLLO <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>ATOLE DE VAINILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • FÉCULA DE MAÍZ SABOR VAINILLA • AZÚCAR 	<p>SOPA DE HONGOS CON EPAZOTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHAMPIÑÓN • EPAZOTE • CONSOMÉ DE POLLO • SAL • PASTA DE TOMATE • AJO Y CEBOLLA • ACEITE <p>ALBÓNDIGAS DE RES EN GUAJILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARNE MOLIDA • CHILE GUAJILLO • PURÉ DE TOMATE • JITOMATE • AJO, CEBOLLA Y SAL • CONSOMÉ DE POLLO • ACEITE <p>FRIJOLES CALDADOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE LIMÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO DE LIMÓN ENDULZADO <p>ATE</p>	<p>TORTAS DE SALCHICHA</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAN 2 PIEZAS • SALCHICHA • MAYONESA • JITOMATE • CHILES EN VINAGRE <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • AZÚCAR
DESAYUNO 2	COMIDA 2	CENA 2
<p>PUNTAS DE RES CON PAPAS ENCEBOLLADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • PUNTAS DE RES • PAPA • CEBOLLA, SAL • ACEITE • CHILE CUARESMEÑO <p>FRIJOLES DE LA OLLA</p> <p>TORTILLAS</p> <p>LECHE CON CANELA</p> <ul style="list-style-type: none"> • LECHE SEMIDESCREMADA • CANELA • AZÚCAR 	<p>ARROZ ROJO CON VERDURAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ARROZ • JITOMATE O PURÉ DE TOMATE • ZANAHORIA • ACEITE • CHÍCHARO • AJO • CEBOLLA • CONSOMÉ DE POLLO <p>PESCADO A LA VIZCAÍNA</p> <ul style="list-style-type: none"> • FILETE DE PESCADO • PAPA, ACEITUNA Y PEREJIL • CHILE GUERO • AJO, CEBOLLA Y SAL • PURÉ DE TOMATE • ACEITE <p>FRIJOLES REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>AGUA DE MANGO</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO DE MANGO ENDULZADO <p>MAZAPÁN</p>	<p>QUESO EN SALSA PASILLA</p> <ul style="list-style-type: none"> • QUESO PANELA • CHILE PASILLA • PURÉ DE TOMATE O JITOMATE • PAPA • AJO, CEBOLLA Y SAL • ACEITE <p>FRIJOLES REFRITOS</p> <p>TORTILLAS</p> <p>TE DE NARANJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • HOJAS NARANJO • AZÚCAR



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 3		COMIDA 3		CENA 3	
MOLE ROJO CON POLLO		CONSOmé DE POLLO CON ARROZ Y VERDURAS		HUEVO CON JAMÓN	
<ul style="list-style-type: none"> POLLO PARA DESHEBRAR MOLE ROJO CEBOLLA, AJO Y SAL ACEITE CONSOmé DE POLLO 		<ul style="list-style-type: none"> ARROZ CONSOmé DE POLLO ZANAHORIA, GARBANZO Y PAPA CILANTRO AJO, CEBOLLA, SAL ACEITE 		<ul style="list-style-type: none"> HUEVO JAMÓN ACEITE SAL 	
FRIJOLES REFRITOS		ALBONDIGAS EN CHIPOTLE		FRIJOLES DE LA OLLA	
TORTILLAS		<ul style="list-style-type: none"> CARNE MOLIDA JITOMATE O PURE DE TOMATE ARROZ CHIPOTLE ACEITE CONSOmé DE POLLO AJO, CEBOLLA Y SAL 		TORTILLAS	
TE DE NARANJO		FRIJOLES DE LA OLLA		TE DE LIMÓN	
<ul style="list-style-type: none"> HOJAS DE NARANJO AZÚCAR 	DE	TORTILLAS		<ul style="list-style-type: none"> HOJAS DE LIMÓN AZÚCAR 	
		AGUA DE UVA			
		<ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR UVA ENDULZADO 			
		CHOCOLATE EN BARRA BOCADIN			
DESAYUNO 4		COMIDA 4		CENA 4	
QUESADILLAS DE REQUESÓN CON RAJAS		SOPA DE PASTA		SARDINA A LA MEXICANA	
<ul style="list-style-type: none"> TORTILLAS REQUESÓN CHILE POBLANO CEBOLLA ACEITE SAL 		<ul style="list-style-type: none"> PASTA PARA SOPA JITOMATE O PURÉ DE TOMATE CEBOLLA AJO SAL ACEITE CONSOmé DE POLLO 		<ul style="list-style-type: none"> SARDINA JITOMATE CEBOLLA CHILE CUARESMEÑO SAL 	
FRIJOLES DE LA OLLA		ESPINAZO DE CERDO EN MOLE VERDE		FRIJOLES REFRITOS	
ATOLE DE FRESA		<ul style="list-style-type: none"> ESPINAZO PASTA PARA MOLE VERDE CILANTRO CONSOmé DE POLLO AJO, CEBOLLA Y SAL ACEITE 		TORTILLAS	
<ul style="list-style-type: none"> LECHE SEMIDESCREMADA FÉCULA DE MAÍZ SABOR FRESA AZÚCAR 		FRIJOLES DE LA OLLA		CAFÉ	
		TORTILLAS		<ul style="list-style-type: none"> CAFÉ AZÚCAR 	
		AGUA DE NARANJA			
		<ul style="list-style-type: none"> CONCENTRADO SABOR NARANJA ENDULZADO 			
		MALVAVISCO 2 PIEZAS			



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NUMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO 5	COMIDA 5	CENA 5
CHICHARRÓN TARASCO <ul style="list-style-type: none"> • CHICHARRÓN • CHILE MORITA SECO • TOMATE VERDE • PAPA • AJO, CEBOLLA Y SAL • ACEITE • CONSOMÉ DE POLLO 	ESPAGUETI A LA MANTEQUILLA <ul style="list-style-type: none"> • PASTA PARA SOPA DE ESPAGUETI • MANTEQUILLA • AJO, CEBOLLA, SAL Y PEREJIL • CONSOMÉ DE POLLO • LECHE LIQUIDA 	HUEVO EN SALSA GUAJILLO CON NOPALES <ul style="list-style-type: none"> • HUEVO 2 PIEZAS • NOPALES COCIDOS • SALSA GUAJILLO
FRIJOLE DE LA OLLA CAFÉ <ul style="list-style-type: none"> • CAFÉ • AZÚCAR 	CHILES RELLENOS DE QUESO PANELA <ul style="list-style-type: none"> • CHILE POBLANO • HARINA DE TRIGO • QUESO PANELA • HUEVO • ACEITE, SAL, CEBOLLA Y AJO 	FRIJOLE DE LA OLLA TORTILLAS <ul style="list-style-type: none"> • TE DE MANZANILLA • AZÚCAR
TORTILLAS	FRIJOLE REFRITOS TORTILLAS AGUA DE HORCHATA <ul style="list-style-type: none"> • CONCENTRADO SABOR HORCHATA ENDULZADO 	
	PALANQUETA DE CACAHUATE	

COMPLEMENTO ANEXO C

ZONA 1

REQUERIMIENTOS DE PAN Y TORTILLA PARA LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS, ESCUELA DE REHABILITACIÓN, PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA

ECATEPEC	PRODUCE PAN Y TORTILLA
CUAUTILÁN	REQUIERE PAN Y TORTILLA
ZUMPANGO	REQUIERE PAN Y TORTILLA
TLALNEPANTLA	PRODUCE PAN Y TORTILLA
OTUMBA	REQUIERE PAN Y TORTILLA
OTUMBA TEPACHICO	PRODUCE PAN Y TORTILLA

NOTA: LA ENTREGA DE PAN Y/O TORTILLA, SERÁ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE CADA INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE, QUE AL EFECTO LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL, A TRAVÉS DE LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA, NOTIFICARÁ A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., MEDIANTE RELACIÓN ESCRITA CON OCHO DÍAS DE ANTICIPACIÓN.

EN CASO DE ALGUNA CONTINGENCIA EN LOS CENTROS PREVENTIVOS QUE ELABORAN PAN Y TORTILLA, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ SUMINISTRARLO SIN COSTO ALGUNO PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015

ZONA 2

REQUERIMIENTOS DE PAN Y TORTILLA PARA LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS, ESCUELA DE REHABILITACIÓN, PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA.	
SANTIAGUITO	PRODUCE PAN Y TORTILLA
LERMA	REQUIERE PAN Y TORTILLA
ZINACANTEPEC	REQUIERE PAN Y TORTILLA
IN.CA.FO.PE	REQUIERE PAN Y TORTILLA
TENANCINGO	REQUIERE PAN Y TORTILLA
TENANGO DEL VALLE	REQUIERE PAN Y TORTILLA
SULTEPEC	REQUIERE PAN Y TORTILLA
TEMASCALTEPEC	REQUIERE PAN Y TORTILLA
VALLE DE BRAVO	PRODUCE TORTILLA Y REQUIERE PAN
JILOTEPEC	REQUIERE PAN Y TORTILLA
IXTLAHUACA	REQUIERE PAN Y TORTILLA
EL ORO	REQUIERE PAN Y TORTILLA

NOTA: LA ENTREGA DE PAN Y/O TORTILLA, SERÁ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE CADA INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE, QUE AL EFECTO LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL, A TRAVÉS DE LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA, NOTIFICARÁ A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.; MEDIANTE RELACIÓN ESCRITA CON OCHO DÍAS DE ANTICIPACIÓN.

EN CASO DE ALGUNA CONTINGENCIA EN LOS CENTROS PREVENTIVOS QUE ELABORAN PAN Y TORTILLA, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ SUMINISTRARLO SIN COSTO ALGUNO PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.

ZONA 3

REQUERIMIENTOS DE PAN Y TORTILLA PARA LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS, ESCUELA DE REHABILITACIÓN, PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA.	
TEXCOCO	PRODUCE PAN Y TORTILLA
CHALCO	PRODUCE PAN Y TORTILLA
NEZA BORDO	PRODUCE PAN Y TORTILLA
PENITENCIARIA MODELO DE NEZAHUALCÓYOTL	REQUIERE PAN Y TORTILLA

NOTA: LA ENTREGA DE PAN Y/O TORTILLA, SERÁ DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE CADA INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE, QUE AL EFECTO LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL, A TRAVÉS DE LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA, NOTIFICARÁ A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.; MEDIANTE RELACIÓN ESCRITA CON OCHO DÍAS DE ANTICIPACIÓN.

EN CASO DE ALGUNA CONTINGENCIA EN LOS CENTROS PREVENTIVOS QUE ELABORAN PAN Y TORTILLA, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ SUMINISTRARLO SIN COSTO ALGUNO PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.





GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			
COMPLEMENTO ANEXO UNO-D					
CANTIDADES EN CRUDO					
BEBIDAS CALIENTES					
CAFÉ		CAFÉ CON LECHE		ATOLE	
CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR 5 GR.		CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR 5 GR.		LECHE LIQUIDA 250 ML. O LECHE EN POLVO 35 GMS.	
AZÚCAR 15 GR.		LECHE LIQUIDA 250 ML. O LECHE EN POLVO 35 GMS.		MAIZENA 16 GR. AVENA 16 GR.	
		AZÚCAR 15 GR.		AZÚCAR 15 GR.	
				RAJAS DE CANELA 2.5 GR.	
				HOJAS DE LIMÓN, NARANJO, MANZANILLA O YERBABUENA 3 GR.	
				AZÚCAR 15 GR.	
PARA DESAYUNOS Y/O CENAS PLATILLO PRINCIPAL					
GUISADO CON HUEVO			GUISADO CON TORTILLA Y PAN		
HUEVO (2 PIEZAS)	120 GR.	TORTILLA DE MAIZ	150 GR.		
CON EMBUTIDOS	30 GR.	QUESO PARA RELLENAR	50 GR.		
CON VERDURA	30 GR.	PAN PARA TORTAS	2 PIEZAS		
CON TORTILLA	60 GR.	SALSA: VERDURA Y ADEREZOS	50 GR.		
GUARNICIÓN Y SALSA:	30 GR.	CREMA	10 GR.		
		QUESO RAYADO	10 GR.		
GUISADO CON EMBUTIDOS O LACTEOS					
JAMÓN O MORTADELA O CHORIZO O SALCHICHA O QUESO 120 GR.			FALDA DE RES 120 GR		
MIXTOS 120 GR.			PUNTAS DE RES 120 GR		
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.			GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.		
GUISADO CON VÍCERAS					
CHICHARRÓN DE CERDO 40 GR.			GUISADO CON POLLO		
			POLLO SIN HUESO PARA DESHEBRAR 180 GR.		
			POLLO CON HUESO (PIERNA O MUSLO) 140 GR.		
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.			GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.		
GUISADO DE VERDURAS					
VERDURAS MIXTAS 120 GR.			GUISADO CON CARNE DE CERDO		
VERDURA ÚNICA 120 GR.			PULPA DE CERDO 120 GR		
VERDURAS CON EMBUTIDOS 120 GR.			CERDO CON HUESO 140 GR		
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.			GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS 60 GR.		
GUISADOS CON PESCADO					
ATÚN Y/O SARDINA (SIN DRENAR) 80 GR.					
GUARNICIÓN Y SALSA (VERDURAS Y ADEREZOS) 60 GR.					
PARA SOPAS					
SOPA CALDOSA			SOPA SECA		
PASTA	40 GR.	ARROZ	35 GR.		
O VERDURA ÚNICA MIXTA	55 GR.	CON VERDURAS	20 GR.		
O LEGUMINOSAS HABAS.	35 GR.	PASTA	40 GR.		
(GRAMINEAS)LENTEJAS, ALUBIAS, GARBANZOS, ETC.		SALSA Y ADEREZOS	25 GR.		
VERDURA, ADEREZOS Y CONDIMENTOS	25 GR.				
TORTILLA DE MAIZ	60 GR.				



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			
FRIJOLES					
FRIJOLES *					30 GR.
AJO, CEBOLLA Y SAL					2 GR.
EPAZOTE					1 GR.
ACEITE					
* CON VARIACIÓN DE BAYO O NEGRO					
PARA COMIDAS PLATILLO PRINCIPAL					
GUISADO CON CARNE DE RES			GUISADO CON CARNE DE CERDO		
RES CON HUESO	140 GR.		PULPA DE CERDO		120 GR.
MOLIDA DE RES	120 GR.				
PUNTAS DE RES	120 GR.				
LENGUA DE RES	120 GR.				
GUARNICIÓN Y SALSA VERDURA Y ADEREZOS	60 GR.		GUARNICIÓN Y SALSA VERDURAS Y ADEREZOS		60 GR.
GUISADO CON CARNE DE POLLO			GUISADO CON EMBUTIDOS		
POLLO CON HUESO (PIERNA O MUSLO)	140 GR.		CON CHORIZO		120 GR.
POLLO SIN HUESO PARA DESHEBRAR	180 GR.		O SALCHICHA		120 GR.
GUARNICIÓN, SALSA, VERDURAS Y ADEREZO	60 GR.		O QUESO REBANADO		120 GR.
			O JAMÓN REBANADO		120 GR.
			GUARNICIÓN Y SALSA VERDURAS Y ADEREZOS		60 GR.
GUISADO DE VERDURAS			GUISADO DE VERDURAS		
CHILE POBLANO PARA RELLENAR	100 GR.		O ACELGAS		120 GR.
O CHAYOTE	120 GR.		O NOPALES		120 GR.
O CALABACITA PARA RELLENAR	120 GR.		O COLIFLOR		120 GR.
O PAPA	120 GR.				
O ESPINACAS	120 GR.				
QUESO PARA RELLENAR VERDURA	50 GR.				
SALSA Y ADEREZOS	50 GR.				
GUISADOS CON PESCADO					
FILETE DE PESCADO	120 GR.		ATUN EN ACEITE Y SARDINA (SIN DRENAR)	100 GR.	100 GR.
			ATUN EN AGUA (DRENADO)		
GUARNICIÓN Y SALSA (VERDURAS Y ADEREZOS)	60 GR.		GUARNICIÓN Y SALSA (VERDURAS Y ADEREZOS)		80 GR.
GUISADO CON VICERAS					
CHICHARRÓN DE CERDO	50 GR.				
HIGADO DE RES	120 GR.				
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	60 GR.				

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



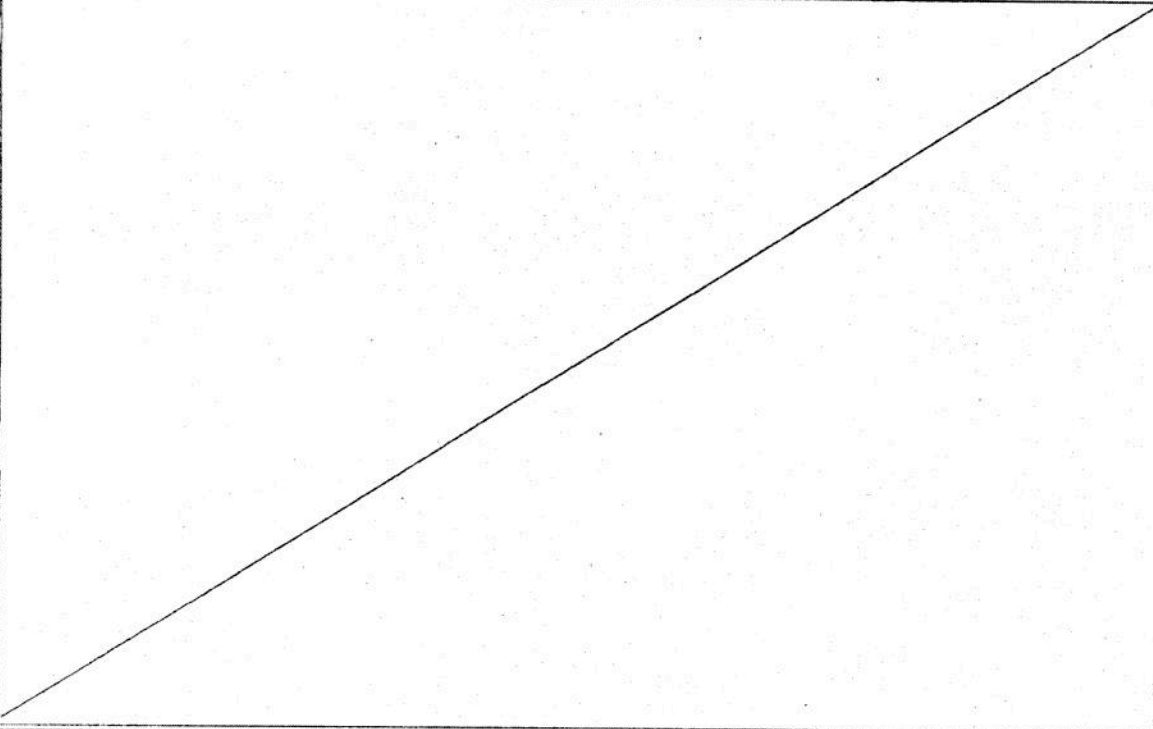



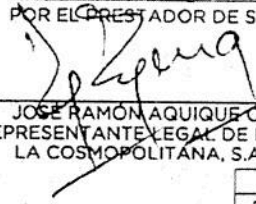
GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO




GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015

PARA COMIDAS AGUAS DE SABORES ESPECIFICACIONES DE PREPARADO POR PERSONA <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>CONCENTRADO DE FRUTAS CON AZÚCAR</td> <td>34 ML. PARA 250 ML.</td> </tr> </table>		CONCENTRADO DE FRUTAS CON AZÚCAR	34 ML. PARA 250 ML.
CONCENTRADO DE FRUTAS CON AZÚCAR	34 ML. PARA 250 ML.		
			

VALIDACIÓN DEL CONTRATO					
POR LA CONTRATANTE  MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS  JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.				
FECHA DE SUSCRIPCIÓN <table border="1"> <tr> <td>18</td> <td>DE</td> <td>MES</td> <td>2014</td> </tr> </table>		18	DE	MES	2014
18	DE	MES	2014		





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				

DESAYUNO

					MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
ALAMBRE CON SALCHICHA, TOCINO Y SALSA MEXICANA	TINGA DE JAMON	HUEVO A LA POBLANA CON PAPAS	CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA	ESPINACAS CON PAPAS A LA MEXICANA	HUEVO CON SALCHICHA	ENMOLADAS
FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES DE LA OLLA
LECHE CON CHOCOLATE	ATOLE DE VAINILLA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE CAJETA	ATOLE DE COCO	SALSA ROJA	ATOLE DE NUEZ
TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS	PAN	TORTILLAS	LECHE CON CANELA	
					TORTILLAS	

COMIDA

					MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
SOPA DE PASTA	ARROZ BLANCO	CALDO DE POLLO CON GARBANZOS	SOPA DE PASTA	ARROZ ROJO	SOPA DE HABAS	ARROZ A LA MEXICANA
CHICHARRON TARASCO	CHAMBARETE EN MOLE VERDE	POLLO A LA JARDINERA	TORTAS DE PAPA CON ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	CERDO EN SALSA ROJA CON VERDOLAGAS	CEVICHE DE PESCADO	MOLE DE OLLA CON CHAMBARETE
FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES NEGROS CON EPAZOTE	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA
AGUA DE LIMON	AGUA DE MANGO	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE LIMON	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE FRESA
CHOCOLATE EN BARRA	PALETA DE CARAMELO	CUADROS DE AMARANTO	GELATINA DE FRESA	GALLETAS CON MALVAVISCO	GELATINA DE PIÑA	GOMITAS (6PIEZAS)
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS

CENA

					MENÚ No. 6	MENÚ No. 7
ENCHILADAS POBLANAS	TORTA ESPAÑOLA	SALCHICHAS A LA DIABLA	HUEVO REVUELTO	QUESO EMPANIZADO CON ENSALADA	TORTAS DE EJOTE EN SALSA VERDE	MOLLETES DE FRIJOL CON QUESO (2PZAS.)
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	PICO DE GALLO
TE DE MANZANILLA	CAFÉ DE LA OLLA	TE DE CANELA	SALSA ROJA	TE DE LIMON	CAFÉ CON CANELA	LECHE CON CANELA
	TORTILLAS	TORTILLAS	TE DE HIERBABUENA	SALSA DE CHILE MORITA	TORTILLAS	
			TORTILLAS	TORTILLAS		



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACION			ANEXO D	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				

DESAYUNO

MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
HUEVO A LA MEXICANA	QUESO EN SALSA PASILLA	ROLLOS DE JAMON CON QUESO Y LECHUGA	TORTAS DE EJOTE EN SALSA VERDE	ENFRIJOLADAS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	POLLO EN MOLE ROJO
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	TORTILLAS
ATOLE DE CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE VAINILLA	ATOLE DE COCO	LECHE CON CANELA	ATOLE DE NUEZ
TORTILLAS	SALSA ROJA	TORTILLAS	TORTILLAS		TORTILLAS	
	TORTILLAS					

COMIDA

MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
ARROZ BLANCO	SOPA DE PASTA CARACOL	SOPA DE PASTA CODITO CON VERDURAS	CONSOME CON ARROZ Y VERDURA	ARROZ ROJO CON CHICHAROS	SPAGUETTI A LA MANTEQUILLA	ARROZ BLANCO
POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	PICADILLO DE CARNE DE RES	ESPINAZO DE CERDO, CON CALABAZAS EN SALSA ROJA CON EPAZOTE	PIPIAN DE POLLO CON CHILACAYOTE	PUNTAS DE RES EN SALSA RANCHERA CON PAPAS	ALBONDIGAS AL CHIPOTLE	PESCADO A LA PLANCHA
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	ENSALADA DE LECHUGA, JITOMATE CON LIMON Y SAL
AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE PIÑA	AGUA DE LIMON	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE MANDARINA	FRIJOLE REFritos
MALVAVISCO (2PZAS.)	COCADA	GOMITAS (6 PIEZAS)	MAZAPAN	PALANQUETA	TAMARINDO	CUADROS DE AMARANTO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	AGUA DE SABOR FRESA
						TORTILLAS

CENA

MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14
MORTADELA A LA MEXICANA CON ENSALADA	HUEVO C/RAJAS DE CUARESMEÑO	SALCHICHA CON PAPAS	OMELETT DE ESPINACAS CON QUESO	ENSALADA RUSA CON ATUN	HUEVO CON EJOTES	QUESADILLAS DE PAPAS (3 PIEZAS)
FRIJOLE NEGROS CON EPAZOTE	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	TE DE NARANJO
CAFÉ DE OLLA	TE DE MANZANILLA	TE DE CANELA	TE DE HIERBABUENA	TE DE LIMON	CAFÉ CON CANELA	
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS	FRIJOLE DE LA OLLA



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				

DESAYUNO

	MENÚ NO. 20					MENÚ NO. 21
HUEVO RANCHEROS	SINCRONIZADA DE JAMON CON QUESO AMARILLO (3 PZAS.)	CALABACITAS A LA MEXICANA	TORTAS DE JAMON Y QUESO, CHILE Y JITOMATE (2 PZAS.)	CEVICHE DE SALCHICHAS	MOLLETES DE FRIJOL CON QUESO (2 PZAS)	HUEVOS AHOGADOS
FRIJOLES GUISADOS	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	PICO DE GALLO	FRIJOLES DE OLLA
ATOLE DE CHOCOLATE	ATOLE DE VAINILLA	TORTILLAS	ATOLE DE CAJETA	TOSTADAS	LECHE CON CANELA	ATOLE DE NUEZ
TORTILLAS	TORTILLAS	ATOLE DE FRESA		ATOLE DE COCO		TORTILLAS

COMIDA

MENÚ NO. 15	MENÚ NO. 16	MENÚ NO. 17	MENÚ NO. 18	MENÚ NO. 19	MENÚ NO. 20	MENÚ NO. 21
SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE TORTILLA	ARROZ BLANCO CON CHICHAROS	ARROZ ROJO CON GRANOS DE ELOTE	SPAGUETTI ROJO
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	POLLO CON CALABAZAS EN SALSA VERDE	PUNTAS DE RES CON PAPAS Y CEBOLLA	GERDO ADOBADO CON PAPAS	TORTITAS DE POLLO EN PASILLA	TINGA DE CERDO	POLLO EN CHIPOTLE
PAPAS FRITAS	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE OLLA
FRIJOLES DE LA OLLA	AGUA DE UVA	AGUA DE FRESA	AGUA DE MANGO	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE TAMARINDO
AGUA DE LIMON	GELATINA DE PIÑA	CUADRO DE AMARANTO	MALVAVISCO (2 PZAS.)	CARAMELO MACIZO 4 PIEZAS	GOMITAS DULCES (6) PIEZAS	CHOCOLATE
GALLETAS DE NIEVE	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS
TORTILLAS						

CENA

MENÚ NO. 15	MENÚ NO. 16	MENÚ NO. 17	MENÚ NO. 18	MENÚ NO. 19	MENÚ NO. 20	MENÚ NO. 21
CHILAQUILES VERDES CON CREMA Y QUESO	OMELETTE DE QUESO	MORTADELA A LA MEXICANA	HUEVO CON FRIJOLES	ENCHILADAS ROJAS CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA	HUEVO CON TOCINO	PAPAS CON CHORIZO EN SALSA VEDE
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	SALSA VERDE	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE OLLA
CAFÉ	TE DE MANZANILLA	TE DE CANELA	TORTILLAS	CAFÉ CON CANELA	TORTILLAS	TE DE NARANJO
PAN	TORTILLAS	TORTILLA	TE DE HIERBABUENA	PAN	TE DE LIMON	TORTILLAS
					SALSA VERDE	



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015		
31	DICIEMBRE	2015				

DESAYUNO

MENÚ NO. 22	MENÚ NO. 23	MENÚ NO. 24	MENÚ NO. 25	MENÚ NO. 26	MENÚ NO. 27	MENÚ NO. 28
ESPINACAS CON PAPAS Y QUESO	MILANESA DE JAMON CON QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA	CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA	CHICHARRON EN SALSA ROJA	HUEVO CON EJOTES	PAPAS ALEMANAS	MORTADEL A EMPANIZADA
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE NEGROS CON EPAZOTE	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos
ATOLE DE CAJETA	SALSA VERDE	ATOLE DE FRESA	LECHE CON CAFE	ATOLE DE COCO	LECHE CON CANELA	ATOLE DE NUEZ
TORTILLAS	ATOLE DE VAINILLA	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
	TORTILLAS				SALSA VERDE	

COMIDA

MENÚ NO. 22	MENÚ NO. 23	MENÚ NO. 24	MENÚ NO. 25	MENÚ NO. 26	MENÚ NO. 27	MENÚ NO. 28
ARROZ BLANCO	CODITOS CON CREMA Y PEREJIL	SOPA DE PASTA	ARROZ AMARILLO	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA TALLARIN	ARROZ ROJO
POZOLE ROJO CON CODILLO	POLLO A LA MANTEQUILLA CON PAPAS Y ZANAHORIAS	CROQUETAS DE ATUN CON ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE	ENTOMATADO DE RES	TINGA DE POLLO	PESCADO EMPANIZADO CON ENSALADA DE LECHUGA	CALDO TLALPEÑO CON POLLO
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos
AGUA DE LIMON	AGUA DE UVA	AGUA DE PIÑA	AGUA DE MANGO	AGUA DE TAMARINDO	AGUA DE HORCHATA	AGUA DE NARANJA
PALANQUETA DE CACAHUATE	GALLETAS DE BOMBON	COCADA	PALETA DE CARAMELO MACIZO	CHOCOLATE EN BARRA	GELATINA LIMON	CUADROS DE AMARANTO
TOSTADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS	TORTILLAS

CENA

MENÚ NO. 22	MENÚ NO. 23	MENÚ NO. 24	MENÚ NO. 25	MENÚ NO. 26	MENÚ NO. 27	MENÚ NO. 28
HUEVO A LA MEXICANA	ENTOMATADO CON QUESO	SINCRONIZADO DE JAMON CON QUESO (3 PZAS)	TACOS DORADOS DE POLLO	TORTAS DE SALCHICHA CON JITOMATE, CEBOLLA Y CHILE (2 PZAS.)	OMELETT DE ESPINACAS CON PAPAS	SARDINA A LA MEXICANA
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA		FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA
TE DE MANZANILLA	CAFE CON CANELA	TE DE HIERBABUENA	TE DE CANELA	CAFE DE LA OLLA	TE DE LIMON	TE DE NARANJO
TORTILLAS		TORTILLAS	SALSA VERDE		TORTILLAS	TORTILLAS



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DESAYUNO

TORTAS DE PAPA CON ENSALADA DE LECHUGA	ALAMBRE DE CARNES FRIAS	QUESADILLAS DE PAPA CON RAJAS
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA
ATOLE DE CHOCOLATE	ATOLE DE VAINILLA	ATOLE DE FRESA
TORTILLAS	TORTILLAS	SALSA ROJA

COMIDA

SOPA DE PASTA CARACOL	ARROZ CON ELOTE	ALUBIAS
ALBONDIGAS EN SALSA VERDE	CERDO EN SALSA ROJA CON CALABAZAS	ESPINAZO EN MOLE VERDE
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES REFritos
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE FRESA	AGUA DE NARANJA
GOMITAS	PALANQUETA DE CACAHUATE	MALVAVISCO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

CENA

QUESO SALSEADO	MOLLETES DE FRIJOL CON QUESO (2 BOLILLOS)	HUEVO CON JAMON
FRIJOLES DE LA OLLA	PICO DE GALLO	FRIJOLES DE LA OLLA
TE DE MANZANILLA	CAFÉ DE OLLA	TORTILLAS
TORTILLAS		SALSA ROJA
		CAFÉ

MENUS CANJE
DESAYUNO

MENÚ NO. 1	MENÚ NO. 2	MENÚ NO. 3	MENÚ NO. 4	MENÚ NO. 5
HUEVO EN SALSA VERDE	PUNTAS DE RES CON PAPAS ENCEBOLLADOS	MOLE ROJO CON POLLO	QUESADILLAS DE REQUESON CON RAJAS	CHICHARRON TARASCO
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFritos	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACION			ANEXO D	NUMERO DE CONTROL	
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			

ATOLE DE VAINILLA	LECHE CON CANELA	TE DE NARANJO	ATOLE DE FRESA	CAFE
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS		TORTILLAS

COMIDA

MENÚ NO. 1	MENÚ NO. 2	MENÚ NO. 3	MENÚ NO. 4	MENÚ NO. 5
SOPA DE HOGOS CON EPAZOTE	ARROZ ROJO CON VERDURAS	CONSOME DE POLLO CON VERDURAS	SOPA DE PASTA	SPAGUETTI A LA MANTEQUILLA
ALBONDIGAS DE RES EN SALSA GUAJILLO	PESCADO A LA VIZCAINA	ALBONDIGAS EN CHIPOTLE	ESPINAZO DE CERDO EN MOLE VERDE	CHILES RELLENOS DE QUESO PANELA
FRIJOLE CALDADOS	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos
AGUA DE LIMON	AGUA DE MANGO	AGUA DE UVA	AGUA DE NARANJA	AGUA DE HORCHATA
ATE	MAZAPAN	CHOCOLATE	MALVAVISCO (2 PZAS)	PALANQUETA DE CACAHUATE
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

CENA

TORTAS DE SALCHICHA	QUESO EN SALSA PASILLA	HUEVO CON JAMON	SARDINA A LA MEXICANA	HUEVO EN SALSA GUAJILLO CON NOPALES
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA
CAFE	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
	TE DE NARANJO	TE DE LIMON	CAFE	TE DE MANZANILLA

VALIDACIÓN DEL CONTRATO

<p>POR LA CONTRATANTE</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>JOSÉ RAMÓN AQUINO ORGANEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>
<p>FECHA DE SUSCRIPCIÓN</p> <p>13 DE DICIEMBRE DE 2015</p>	



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E	NUMERO DE CONTROL	
DÍA	MESES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			

CONCENTRADO TOTAL DE INSUMOS

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ ENTREGAR LA TOTALIDAD DE LOS INSUMOS DESCRITOS A CONTINUACIÓN EN LA FRECUENCIA Y CANTIDADES ESPECIFICADAS PARA CADA UNO DE LOS MENÚS:

	PRODUCTO		
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	36	LENTEJA
2	ALUBIA	37	MAIZ PARA POZOLE
3	ARROZ	38	MALVAISCO
4	ATE MEMBRILLO	38	MANTEQUILLA SIN SAL
5	ATUN EN AGUA	40	MAYONESA
6	AZUCAR	41	MORTADELA
7	BOLILLO O TELERA	42	MOSTAZA
8	CAFE	43	PALANQUETA DE CACAHUATE
9	CARAMELO SUAVE: TIPO SUGUS O WINNIS	44	PALETA DE CARAMELO MACIZO TUTSI POP. CORONADO DE CAJETA
10	CARNES	45	PAN DE CAJA
11	CHICHARRÓN SECO	46	PAN MOLIDO
12	CHILE CHIPOTLE EN LATA	47	PASTA PARA SOPA
13	CHILES EN VINAGRE ENLATADOS	48	PURE DE TOMATE
14	CHOCOLATE EN BARRA (GOLOSINA): BOCADIN, MILKY WAY, SNICKERS	49	QUESO FRESCO
15	CHOCOLATE EN POLVO	50	QUESO OAXACA
16	CHOCOLATE EN TABLILLA	51	QUESO PANELA
17	COCADAS	52	QUESO AMARILLO
18	CONCENTRADO DE AGUA CON AZÚCAR: LIMÓN, HORCHATA, FRESA, PIÑA, NARANJA, TAMARINDO, JAMAICA, MANGO, GUANABANA	53	SAL
19	CONSOMÉ DE POLLO	54	SALCHICHAS DE PAVO
20	CREMA ENTERA	55	SARDINA EN TOMATE
21	CUADRITOS DE AMARANTO	56	TÉ: LIMÓN, HIERBABUENA, CANELA, MANZANILLA
22	DULCES DE CARAMELO MACIZO: LAPOSSE, TOMY	57	TOCINO
23	ESPECIAS	58	TORTILLAS DE HARINA
24	EXTRACTOS: VAINILLA, PLATANO, MANGO, FRESA, COCO, GUAYABA, MANZANA	59	TORTILLAS DE MAIZ
25	FÉCULA DE MAIZ: CAJETA, FRESA, NUEZ, CHOCOLATE, VAINILLA	60	TOSTADAS DE MAIZ
26	FRIJOL CLARO	61	VERDURAS
27	GALLETAS DULCES CON CHISPAS DE CHOCOLATE, TIPO TARTINA, CON MALVAISCO, DE ANIMALITOS Y RELLENA DE MALVAISCO CUBIERTA CON CHOCOLATE (MAMUT)		

Handwritten signature

Handwritten signature





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015

28	GALLETAS SALADAS		
29	GELATINA: LIMÓN, PIÑA, NARANJA		
30	GOMITAS DULCES		
31	HABA SECA		
32	HUEVO		
33	JAMÓN DE PAVO		
34	LECHE SEMIDESCREMADA LÍQUIDA		
35	LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO		

- A) CARNES: CERDO (CHULETA, PULPA, ESPINAZO, TROCITO, COSTILLAS, FILETE)
PESCADO (FILETE, BROCHETA)
POLLO (MUSLO, PECHUGA, PECHUGA APLANADA)
RES (FALDA, MOLIDA, PUNTAS DE FILETE, FILETE, BISTEC, CHAMBARETE)
VISCERAS (RES: PANZA, HÍGADO, LENGUA; POLLO: MENUDENCIAS)
- B) ESPECIAS: ADOBO O ACHIOTE
CÁNELA
CHILE SECO: GUAJILLO, PASILLA
EPAZOTE
HIERBAS DE OLOR
MOLE PIPIAN
MOLE ROJO
MOLE VERDE
ORÉGANO
PIMIENTA MOLIDA
- C) VERDURAS: ACELGA
AGUACATE
AJO
BROCOLI
CALABAZA
CAMOTE
CEBOLLA
CHAMPIÑONES
CHAYOTE
CHÍCHARO
CHILACAYOTE
CHILE CUARESMEÑO
CHILE HABANERO
CHILE MANZANO
CHILE POBLANO
CHILE VERDE
CILANTRO
COL
EJOTE
ELOTE
ESPINACA
JITOMATE
LECHUGA
LIMÓN
NOPAL
PAPA
PEPINO
PEREJIL
PIMIENTO MORRÓN
TOMATE VERDE
VERDOLAGA
ZANAHORIA

GENERALIDADES PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

EL CONTROL SANITARIO EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS, ES EL CONJUNTO DE ACCIONES DE ORIENTACIÓN, EDUCACIÓN, MUESTREO Y VERIFICACIÓN QUE DEBEN EFECTUARSE CON EL FIN DE CONTRIBUIR A LA PROTECCIÓN DE LA SALUD DEL CONSUMIDOR, MEDIANTE EL ESTABLECIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES SANITARIAS QUE SE DEBEN CUMPLIR TANTO EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, COMO EN EL PERSONAL Y LOS ESTABLECIMIENTOS, EN LOS PUNTOS CRÍTICOS PRESENTES DURANTE SU PROCESO; QUE PERMITAN REDUCIR AQUELLOS FACTORES QUE INFLUYEN DURANTE SU PREPARACIÓN EN LA TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES POR ALIMENTOS (ETA).



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

LAS PRESENTES CONSIDERACIONES TIENEN COMO PROPÓSITO ASEGURAR QUE TODOS LOS ALIMENTOS QUE SE PREPAREN Y OFREZCAN EN TODOS LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACION SOCIAL, LLEGUEN A LOS CONSUMIDORES DE MANERA SEGURA E INOCUA.

I.- ACERCA DE LAS OBLIGACIONES GENERALES DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.:

- 1) LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ CONTAR CON EL SISTEMA DE MANEJO DE INVENTARIOS DE PRIMERAS ENTRADAS- PRIMERAS SALIDAS (PEPS) QUE CONSISTE EN ROTULAR, ETIQUETAR O MARCAR CON CUALQUIER MÉTODO, LOS ALIMENTOS CON LA FECHA DE INGRESO A LOS ALMACENES DE CADA CENTRO PREVENTIVO Y DE READAPTACION SOCIAL E IDENTIFICAR SU FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE, COLOCANDO Y ALMACENANDO LOS PRODUCTOS CONFORME A DICHA FECHA, DE TAL MANERA QUE SE ASEGURE LA ROTACION DE LOS MISMOS. ES MANDATORIO EL CONSUMO PRIMARIO DE AQUELLOS PRODUCTOS CON FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE PRÓXIMO A VENCERSE.
- 2) DEBERÁ CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL EFECTIVO PREVENTIVO DEL MANEJO DE PLAGAS.

II.- ACERCA DEL SUMINISTRO Y CONDICIONES GENERALES DE LOS VÍVERES Y ALIMENTOS:

- 1) TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN AJUSTARSE A LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DESCRITA EN LOS ANEXOS DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.
- 2) TODOS LOS PRODUCTOS QUE PRESENTEN UN EMPAQUE COMERCIAL, DEBERÁN SER MARCAS REGISTRADAS, LAS CUALES ACREDITARAN DICHA CARACTERÍSTICA A TRAVÉS DE LA IDENTIFICACIÓN EN EL IMPRESO ORIGINAL DEL EMPAQUE DEL SÍMBOLO ® O ™ EN EL NOMBRE O DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.
- 3) SE DEBEN VERIFICAR LOS EMPAQUES DE TODOS LOS ALIMENTOS, A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA.
- 4) PARA FINES ÓPTIMOS DE CONSERVACIÓN, EL PESCADO DEBE TRANSPORTARSE, RECIBIRSE Y CONSERVARSE ENHIELADO HASTA EL MOMENTO PREVIO A SU PREPARACIÓN Y CONSUMO.
- 5) SE DEBEN CORROBORAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS FRESCOS (VERDURAS, HUEVO, CARNES) COMO SON COLOR, TEXTURA Y OLOR CARACTERÍSTICOS.
- 6) LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL SE DEBEN CONTROLAR RECHAZANDO AQUELLOS QUE PRESENTEN MOHOS, COLORACIÓN EXTRAÑA, MAGULLADURAS O MAL OLOR.
- 7) TODOS LOS ALIMENTOS FRESCOS SE DEBEN LAVAR INDIVIDUALMENTE.
- 8) LOS GRANOS Y HARINAS SE DEBEN RECHAZAR CUANDO PRESENTEN AGUJEROS, RASGADURAS O MORDEDURAS EN LOS ENVASES, QUE EVIDENCIE EL CONTACTO CON INSECTOS O ROEDORES.
- 9) LAS GALLETAS, PANES Y TORTILLAS NO DEBEN PRESENTAR MOHOS NI COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO.
- 10) LOS PRODUCTOS CONGELADOS SE DEBEN RECIBIR SIN SIGNOS DE DESCONGELAMIENTO. LA DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS SE DEBE EFECTUAR POR REFRIGERACIÓN, COCCIÓN O EXPOSICIÓN A MICROONDAS.
- 11) EN EL CASO DE LOS ALIMENTOS ENLATADOS REVISAR SI PRESENTAN ABOMBAMIENTOS, ABOLLADURAS O CORROSIÓN EN CUYO CASO NO DEBEN ACEPTARSE.
- 12) TODOS LOS ALIMENTOS AL MOMENTO DE SU RECIBO EN LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACION SOCIAL DEBERÁN PRESENTAR LA VIDA DE ANAQUEL SOLICITADA EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA CADA PRODUCTO. MISMA QUE DEBERÁ SER COMPROBABLE A TRAVÉS DE LA FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE QUE INDIQUE LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.
- 13) AQUELLOS PRODUCTOS QUE DERIVADOS DEL TIPO DE SUMINISTRO DEBAN ENTREGARSE REBANADOS, PICADOS, CORTADOS O RACIONADOS Y NO PUEDAN ENTREGARSE EN EL EMPAQUE ORIGINAL, DEBERÁN ENTREGARSE EN UN EMPAQUE QUE ASEGURE EL ADECUADO TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DE LOS MISMOS, EN LAS MEJORES CONDICIONES DE HIGIENE, ETIQUETADOS CON LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EL LOTE Y LA FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE QUE SE PRESENTA EN LA ETIQUETA ORIGINAL DEL PRODUCTO. ASÍ MISMO DEBERÁ ENTREGARSE LA ETIQUETA ORIGINAL DEL PRODUCTO PARA VALIDAR LA INFORMACIÓN DEL RE-ETIQUETADO Y GARANTIZAR QUE EL PRODUCTO ENTREGADO CORRESPONDE A LO DESCRITO EN LA ESPECIFICACIÓN CORRESPONDIENTE.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACION			ANEXO E	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		
<p>14) LAS CARNES Y PESCADOS DEBERÁN ENTREGARSE EN UN EMPAQUE QUE ASEGURE EL ADECUADO TRANSPORTE, CONSERVACION, RESGUARDO Y PREPARACIÓN DE LOS MISMOS, EN LAS MEJORES CONDICIONES DE HIGIENE. ASÍ MISMOS, DURANTE LA CADENA DE SUMINISTRO DEBERÁN MANTENER LOS INTERVALOS DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN SEGUN CORRESPONDA, CONFORME A LO DESCRITO EN LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CARNES.</p> <p>15) 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 D, CUMPLIENDO CON EL NÚMERO DE CALORÍAS, EL GRAMAJE DE CADA ALIMENTO Y LAS CONSIDERACIONES GENERALES AHÍ DESCRITAS. 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.</p>				
<p>III.- ACERCA DE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) LOS REFRIGERADORES DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA DE 4 °C O MENOS. 2) LOS CONGELADORES DEBEN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA DE -18 °C O MENOS. 3) ALMACENAR LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS, ETIQUETADOS CON LA FECHA DE RECIBO. 4) SE DEBE DAR MANTENIMIENTO CONSTANTE, REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS REFRIGERADORES Y CONGELADORES, ASÍ COMO VERIFICAR LA TEMPERATURA PERIÓDICAMENTE. 5) EL ALMACÉN DE SECOS, DEBE ESTAR EN UN ÁREA CERRADA, SECA, VENTILADA Y LIMPIA. 6) LAS TARIMAS O ANAQUELES QUE SE UTILICEN PARA ALMACENAR LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR LIMPIOS Y SEPARADOS DE LAS PAREDES. 7) CUALQUIER PRODUCTO RECHAZADO DEBE ESTAR IDENTIFICADO Y SEPARADO DEL RESTO DE LOS ALIMENTOS Y ELIMINARSE LO MÁS PRONTO POSIBLE. 8) TODO LUGAR DE ALMACENAMIENTO DEBE ESTAR LIBRE DE FAUNA NOCIVA O MASCOTAS, MOHOS O SUCIEDAD VISIBLE, LIMPIARSE PERIÓDICAMENTE Y LAVARSE AL FINAL DE LA JORNADA. 9) EL ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES O CUALQUIER OTRO PRODUCTO QUÍMICO O DE LIMPIEZA, SE DEBE HACER EN UN LUGAR SEPARADO Y DELIMITADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANIPULACIÓN O ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. TODOS LOS RECIPIENTES, FRASCOS, BOTES Y BOLSAS DEBEN ESTAR ETIQUETADOS O ROTULADOS Y CERRADOS. 				
<p>IV.- ACERCA DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LAS COCINAS Y LOS UTENSILIOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) TODOS LOS UTENSILIOS DE COCINA ANTES DE SER EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBEN LAVARSE Y POSTERIORMENTE DESINFECTARSE. SE DEBEN ALMACENAR EN UN ÁREA ESPECÍFICA. 2) LOS EQUIPOS COMO ESTUFAS, HORNOS, MARMITAS, FREIDORAS, MESAS, OLLAS, SARTENES, ETC; DEBEN MANTENERSE EN BUEN ESTADO, LAVARSE Y DESINFECTARSE. 3) SE DEBEN UTILIZAR TRAJOS Y JERGAS EXCLUSIVOS PARA LA LIMPIEZA DE MESAS Y SUPERFICIES DE TRABAJO. ESTOS SE DEBEN MANTENER LIMPIOS, LAVARSE Y DESINFECTARSE DESPUÉS DE CADA USO. 4) DEBEN DISTRIBUIRSE EN TODA EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEPÓSITOS DE BASURA CON BOLSA DE PLÁSTICO Y TAPA. DEBEN LAVARSE AL FINALIZAR LA JORNADA. 5) LAS PAREDES, PISOS Y ÁREAS EN GENERAL DEBEN MANTENERSE LIMPIAS Y EN BUEN ESTADO. 6) LAS COLADERAS, CANALETAS Y TRAMPAS DE GRASA DEBEN ESTAR LIMPIAS, CON REJILLAS, SIN BASURA Y ESTANCAMIENTOS. 7) EL ÁREA DONDE SE MANIPULEN LOS ALIMENTOS DEBE ESTAR VENTILADA. 				
<p>V.- ACERCA DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) EL PERSONAL DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBE UTILIZAR BATA, DELANTAL, RED, TURBANTE, CUBRE BOCA Y COFIA O GORRA DE COLORES CLAROS, QUE CUBRA COMPLETAMENTE EL CABELLO, SIN MANCHAS O SUCIEDAD VISIBLE Y EN BUEN ESTADO. 2) TODO EL PERSONAL DEBE LAVARSE LAS MANOS HASTA LA ALTURA DE LOS CODOOS CON AGUA Y JABÓN ANTES DE INICIAR LAS LABORES Y DESPUÉS DE INTERRUMPIRLAS. DESPUÉS DE LAVARSE DEBEN USAR SANITIZANTE. 3) SE DEBE EXIGIR EL LAVADO DE MANOS, EN LUGAR DEL USO DE GUANTES. 				



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

DOMICILIO Y RESPONSABLES DE LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACION SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA Y PENITENCIARIA MODELO

ZONA 1

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
ECATEPEC	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CAMINO A LAS MINAS, CERRO DE CHICONAUTLA, COL. SANTA MARÍA CHICONAUTLA, ECATEPEC DE MORELOS.
CUAUTILÁN	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	AV. 16 DE SEPTIEMBRE # 208, COL. CENTRO, CUAUTILÁN MÉXICO
ZUMPANGO	[REDACTED]	ADMINISTRADORA	PLAZA JUÁREZ S/N, PARTE INTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL, ZUMPANGO, MÉXICO.
TLALNEPANTLA	[REDACTED]	ADMINISTRADORA	AV. EJÉRCITO DEL TRABAJO S/N, COL. SAN PEDRO BARRIENTOS, TLALNEPANTLA, EDO. DE MÉXICO
OTUMBA	[REDACTED]	ADMINISTRADORA	PLAZA PRINCIPAL, PARTE POSTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL
OTUMBA TEPACHICO	[REDACTED]	ADMINISTRADORA	CARRETERA TLALMIMILOLPAN, EX HACIENDA TEPACHICO, OTUMBA, MÉXICO

DOMICILIO Y RESPONSABLES DE LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACION SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA Y PENITENCIARIA MODELO

ZONA 2

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
SANTIAGUITO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	KM. 4.5, CARRETERA ALMOLOYA DE JUÁREZ, MÉXICO.
LERMA	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CALLE REOLIN BAREJON S/N, COL. CENTRO, LERMA DE VILLADA
ZINACANTEPEC "ESCUELA DE REINTEGRACION SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE"	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	AV. MIGUEL DE LA MADRID S/N EX ASERRADEROS PROTINBOS, ZINACANTEPEC MÉXICO.
INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	AVENIDA HIDALGO PTE. # 1200, COL. SAN BERNARDINO, TOLUCA EDO. DE MÉXICO.

[Handwritten signature]

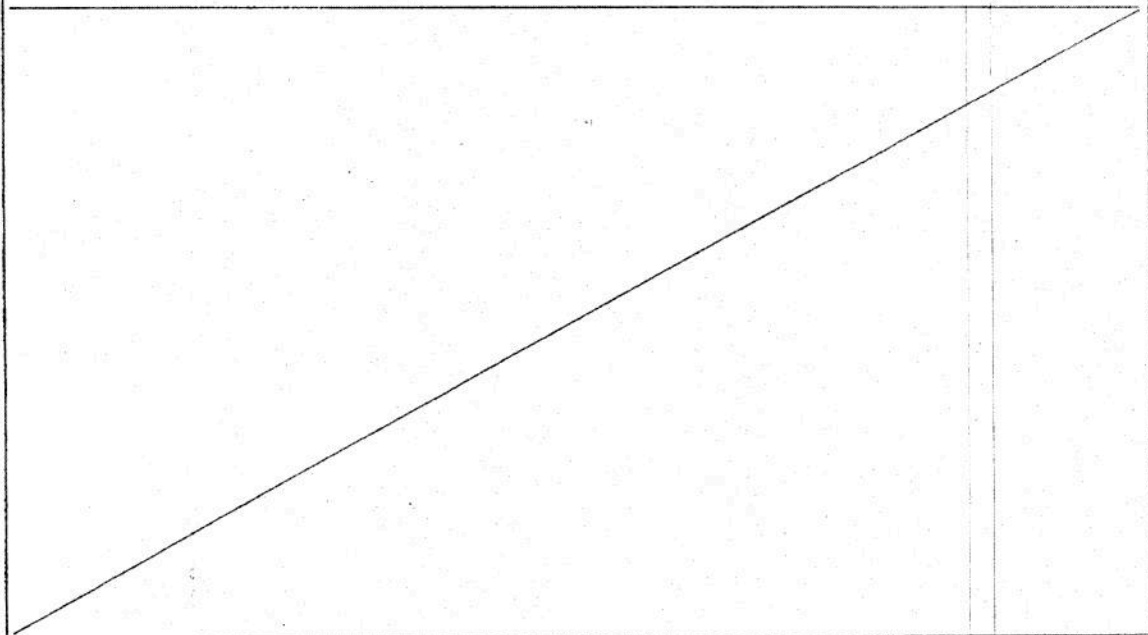
[Handwritten signature]




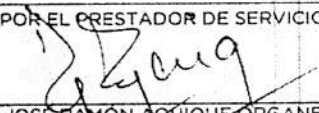
FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO	NUMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015

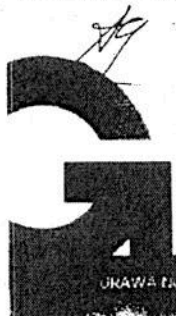
- 4) LA PRESENTACIÓN DEL PERSONAL DEBE DE SER PULCRA.
- 5) LAS UÑAS DEBEN ESTAR LIMPIAS Y RECORTADAS.
- 6) NO DEBE TRABAJAR EN EL ÁREA DE ALMACÉN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, PERSONAL QUE PADEZCA ALGUNA ENFERMEDAD TRANSMISIBLE, HERIDAS O ABSCESOS; ASIMISMO TODA PERSONA AFECTADA POR ALGUNA ENFERMEDAD RESPIRATORIA, GASTROINTESTINAL O PARASITOSIS, SOLO PUEDE REINTEGRARSE AL TRABAJO CUANDO SE ENCUENTRE COMPLETAMENTE SANA.
- 7) NO SE PERMITE COMER, FUMAR O BEBER EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
- 8) NO SE PERMITE GUARDAR OBJETOS PERSONALES EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ ASEGURAR EL CUMPLIMIENTO CABAL DE LAS CONSIDERACIONES DESCRITAS CON ANTERIORIDAD DE CONFORMIDAD A LO QUE ESTABLECE LA NOM-093-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS, PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS, ASÍ COMO TAMBIÉN CUALQUIER OTRA CONSIDERACIÓN QUE PARA FINES DEL MEJOR FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DISPONGA LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL.



VALIDACIÓN DEL CONTRATO

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p>  <p>JOSE RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>						
<p>FECHA DE SUSCRIPCIÓN</p> <table border="1"> <tr> <td>28</td> <td>07</td> <td>2016</td> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> </table>		28	07	2016	DÍA	MES	AÑO
28	07	2016					
DÍA	MES	AÑO					





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
TENANCINGO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	INTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL, TENANCINGO EDO. DE MÉXICO
SULTEPEC	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	AV. BENITO JUÁREZ S/N BARRIO EL CONVENTO, SULTEPEC, EDO. DE MÉXICO
TENANGO DEL VALLE	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CONSTITUCIÓN # 1, PLAZA PRINCIPAL, TENANGO DEL VALLE, EDO. DE MÉXICO.
VALLE DE BRAVO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	SAN LUCAS S/N, VALLE DE BRAVO EDO. DE MÉXICO.
TEMASCALTEPEC	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	PLAZA PRINCIPAL No. 1, TEMASCALTEPEC, EDO. DE MÉXICO
IXTLAHUACA	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CALLE FRANCISCO LÓPEZ RAYÓN No. 402, IXTLAHUACA, MÉXICO
JILOTEPEC	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	PLAZA PRINCIPAL ALLENDE #1, JILOTEPEC, MÉXICO
EL ORO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CALLE GALEANA #1, EL ORO DE HIDALGO, MÉXICO
TENANGO DEL VALLE	[REDACTED]		AUTOPISTA DE COUTA TENANGO IXTAPAN DE LA SAL KILOMETRO 1+100 TENANGO DEL VALLE ESTADO DE MÉXICO
TENANCINGO	[REDACTED]		HECTOR GORDILLO S/N BARRIO EL SALITRE TENANCINGO DE DEGOLLADO ESTADO DE MÉXICO C.P. 52400

DOMICILIO Y RESPONSABLES DE LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACION SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA Y PENITENCIARIA MODELO

ZONA 3

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
TEXCOCO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	KM. 4.5 CARR. A SAN MIGUEL TLAIXPAN, TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO.
CHALCO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CARR. A MISQUI S/N POBLADO DE HUITZILZINGO CHALCO, MEX.
NEZA BORDO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	BOULEVARD ADOLFO L. MATEOS, ESQ. BORDO DE XOCHIACA, CIUDAD NEZAHUALCOYOTL, MÉXICO.





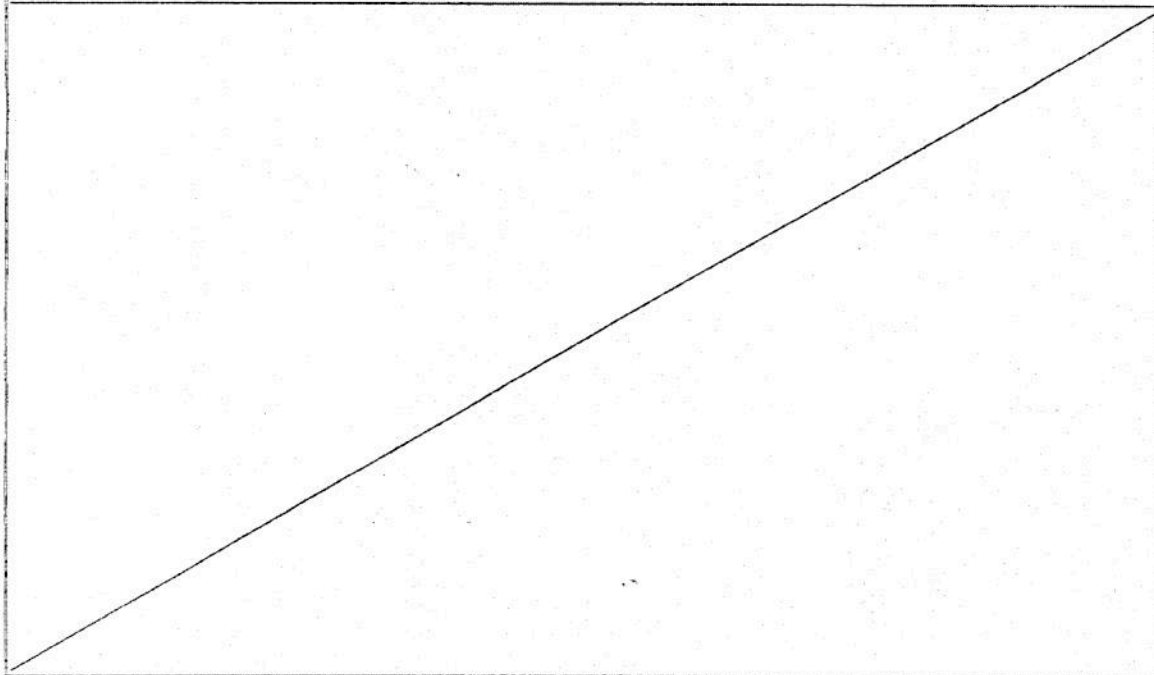
GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F	NUMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
NEZA NORTE	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CALLE CANELOS Y CALAMBUCOS COL. LA PERLA CD. NEZAHUALCOYOTL, MEXICO
NEZA SUR	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	AVENIDA OCHO No. 37, COL. SANTA MARTHA NEZAHUALCOYOTL MEXICO
PENITENCIARÍA MODELO	[REDACTED]	ADMINISTRADOR	CALLE PTE. #10 ENTRE NTE.1 Y NTE.2 COL. REFORMA, CD. NEZAHUALCOYOTL



VALIDACIÓN DEL CONTRATO							
POR LA CONTRATANTE MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.						
FECHA DE SUSCRIPCIÓN <table border="1"> <tr> <td>DD</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> </table>		DD	MES	AÑO	18	01	2016
DD	MES	AÑO					
18	01	2016					



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO G	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

PERSONAL MÍNIMO QUE DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO
ZONA 1

		BODEGUERO
ECATEPEC	6	1
CUAUTILÁN	3	1
ZUMPANGO	2	-----
TLALNEPANTLA	6	1
OTUMBA	3	-----
OTUMBA TEPACHICO	6	1
TOTALES	26	4

NOTA: EL HORARIO DE SERVICIOS DEL PERSONAL ARRIBA INDICADO SERÁ EL CORRESPONDIENTE AL ANEXO A.
PERSONAL MÍNIMO QUE DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO

ZONA 2

	C.P.R.S.	COCHINEROS	BODEGUERO
SANTIAGUITO		6	1
LERMA		2	-----
ZINACANTEPEC (E.R.S.P.A.)		6	-----
IN.CA.FO.PE.		2	-----
TENANCINGO		3	-----
SULTEPEC		2	-----
TENANGO DEL VALLE		5	1
VALLE DE BRAVO		2	1
TEMASCALTEPEC		2	-----

IXTLAHUACA		2	
JILOTEPEC		2	-----
EL ORO		2	-----
TOTALES		36	3

NOTA: EL HORARIO DE SERVICIOS DEL PERSONAL ARRIBA INDICADO SERÁ EL CORRESPONDIENTE AL ANEXO A.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



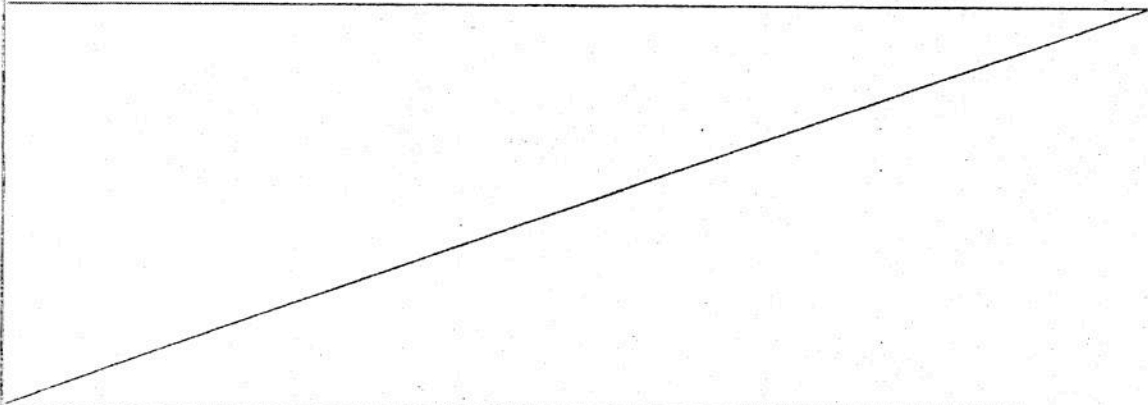
GENTE QUE TRABAJA LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACION			ANEXO G	NUMERO DE CONTROL
DIA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

PERSONAL MÍNIMO QUE DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO
ZONA 3

CATEGORÍA	CANTIDAD	UNIDADES
TEXCOCO	5	1
CHALCO	8	1
NEZA BORDO	8	1
NEZA SUR	2	-----
NEZA NORTE	2	-----
PENITENCIARÍA MODELO	15	-----
TOTALES	40	3

NOTA: EL HORARIO DE SERVICIOS DEL PERSONAL ARRIBA INDICADO SERÁ EL CORRESPONDIENTE AL ANEXO A.



VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

MTRO. HÉCTOR JUAN SANCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

JOSE RAMÓN AQUIQUE ORGANES
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

18 de diciembre de 2015



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO DOS COSTO DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015	
31	DICIEMBRE	2015			

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIF.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
CA-00265-2015	2211010029-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTRO DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	SERVICIO	1	\$137'692,393.84	\$137'692,393.84
	2211010030-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	SERVICIO	1	\$84'703,967.22	\$84'703,967.22
	2211010031-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	SERVICIO	1	\$106'318,215.90	\$106'318,215.90

(TRESCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS 96/100 M.N.) TOTAL CON I.V.A. \$328'714,576.96

EL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES DE \$328 714,576 96 (TRESCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS 96/100 M.N.) INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO I.V.A.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO

CLAVE DE VERIFICACIÓN	SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
2211010029-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTRO DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	DESAYUNO	2'728,663	\$13.64	\$37,218,963.32
		COMIDA	2'797,864	\$22.14	\$61,944,708.96
		CENA	2'728,663	\$14.12	\$38,528,721.56
2211010030-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	DESAYUNO	1'662,222	\$13.64	\$22,672,708.08
		COMIDA	1'741,675	\$22.14	\$38,560,684.50
		CENA	1'662,222	\$14.12	\$23,470,574.64
2211010031-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACION SOCIAL	DESAYUNO	2'106,540	\$13.64	\$28,733,205.60
		COMIDA	2'160,825	\$22.14	\$47,840,665.50
		CENA	2'106,540	\$14.12	\$29,744,344.80
TOTAL					\$328'714,576.96

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]





GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



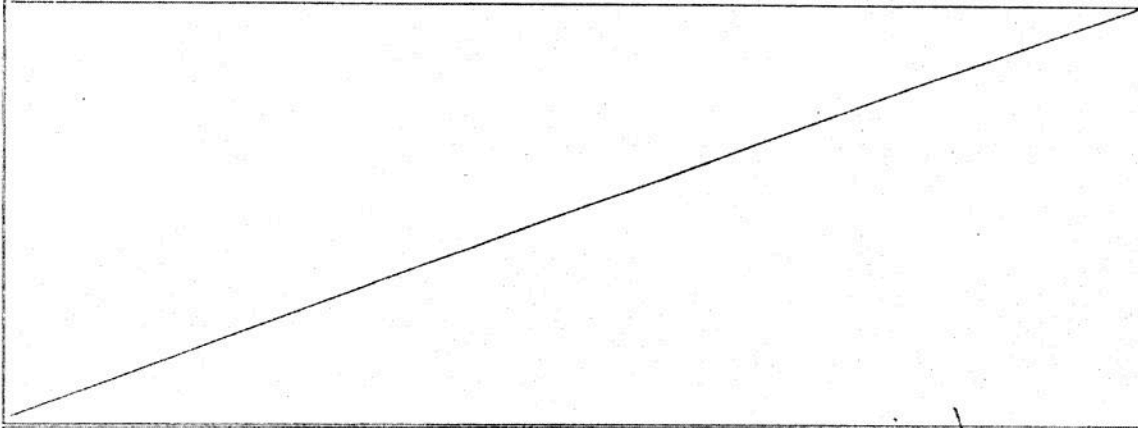
GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
engrande

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO DOS COSTO DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/152/2015
31	DICIEMBRE	2015		

EL MONTO MÍNIMO Y MÁXIMO DEL SERVICIO CONTRATADO A TRAVÉS DEL CONTRATO ABIERTO ES EL SIGUIENTE:

CLAVE DE VERIFICACIÓN	SERVICIO	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
2211010029-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL	DESAYUNO (MENÚ DIARIO)	2'728,663
		COMIDA (MENÚ DIARIO)	2'797,864
		CENA (MENÚ DIARIO)	2'728,663
2211010030-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL	DESAYUNO (MENÚ DIARIO)	1'662,222
		COMIDA (MENÚ DIARIO)	1'741,675
		CENA (MENÚ DIARIO)	1'662,222
2211010031-001	ALIMENTO PARA CONSUMO HUMANO PARA LOS DISTINTOS CENTROS DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL	DESAYUNO (MENÚ DIARIO)	2'106,540
		COMIDA (MENÚ DIARIO)	2'160,825
		CENA (MENÚ DIARIO)	2'106,540

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO NO SE OBLIGA A SOLICITAR EL MONTO MÁXIMO INDICADO. LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO SE ESPECIFICA EN EL ANEXO UNO DEL PRESENTE CONTRATO.



VALIDACIÓN DEL CONTRATO							
POR LA CONTRATANTE MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.						
FECHA DE SUSCRIPCIÓN <table border="1"> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> </table>		DÍA	MES	AÑO	18	01	2016
DÍA	MES	AÑO					
18	01	2016					



FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/152/2015

LA SUSCRIPCIÓN DEL PRESENTE DOCUMENTO CORRESPONDE A LA VALIDACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL A CARGO DEL TITULAR DE CADA UNIDAD ADMINISTRATIVA, LO ANTERIOR, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 25, FRACCIÓN IX DEL MANUAL DE NORMAS Y POLÍTICAS PARA EL GASTO PÚBLICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.

UNIDAD ADMINISTRATIVA	CARGO	FIRMA
SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	

