



FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN DE SERVICIO	NÚMERO DE CONTRATO
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014
07	ENERO	2015		CONTRATO ABIERTO

DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR

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, DISTRITO FEDERAL

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

TELÉFONO: (0155) 52541144 22822520 TELEFAX: (0155) 22822545 CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL):

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE:
JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN:
PODER NOTARIAL CON NÚMERO DE ESCRITURA 7,507, VOLUMEN 237, FOLIO 10 DE FECHA 25 DE OCTUBRE DE 2006, DE LA LIC. ROSA MARÍA REED PADILLA, NOTARIA PÚBLICA No. 107 DEL ESTADO DE MÉXICO.

DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN

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

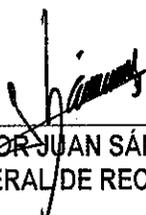
ÓRGANO USUARIO: SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA UNIDAD ADMINISTRATIVA: DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS

NOMBRE DEL SOLICITANTE: MIREYA GÓMEZ RÍOS TELÉFONO: 01 (722) 2796200

NÚMERO DE REQUISICIÓN: SSC-405/2014 PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO: ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL No. ADP-085/2014 LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL): ESTATAL ACUERDO: 286/2014 ACTA EXT. 087/2014
FALLO: 30-DICIEMBRE-2014
DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO: 219-2014

TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN): CORRIENTE ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTE): ESTATAL PARTIDA PRESUPUESTAL: SEGÚN RELACIÓN CON OFICIO No. 22607A000/DGAS/5855/2014

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PROVEEDOR</p>  <p>JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>									
<table border="1"> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> </tr> <tr> <td>20</td> <td>01</td> <td>15</td> </tr> </table>		FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	20	01	15
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
20	01	15								

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN DEL 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 ENUNCIA 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 PROVEEDOR", 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 PROVEEDOR", el presente contrato administrativo de adquisición de bienes.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el edificio marcado con el número 100-B, de la calle Urawa, colonia Izcalli-IPIEM, código postal 50150, Toluca, Estado de México.

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

- A. Que está debidamente constituido conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, y que cuenta con personalidad jurídica propia para contratar y obligarse.
- B. Que quien suscribe el presente contrato tiene las facultades necesarias 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 del presente contrato; para cuyo efecto cuenta con los recursos financieros, técnicos, humanos y materiales suficientes.
- D. Que conoce plenamente las disposiciones que, para el caso de adquisición de bienes y servicios, establecen la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, la 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 éstas.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos legales de este contrato, el mencionado en el anverso del presente instrumento jurídico.

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, 122, 123, 124, 125, 128, 129, 130, 132, 134, 135, 137 y 138 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, sin que existan, en forma alguna, vicios del consentimiento que lo puedan invalidar en todo o en parte.
- B. Que conocen el contenido y alcance de cada uno de los anexos que forman parte del presente contrato, obligándose a cumplirlas cabalmente en cada uno de sus términos.

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

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

"EL PROVEEDOR" enajena a título oneroso a "LA CONTRATANTE" los bienes a que se refiere la Cláusula SEGUNDA, en adelante denominado como "los bienes", sujetándose a los elementos básicos de la adquisición, las cláusulas pactadas y los anexos del mismo.

SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

Las especificaciones, modelos, marcas y cantidades de los bienes que adquiere "LA CONTRATANTE" están contenidas en el ANEXO UNO y los que expresamente derivan de este.

TERCERA: CONTRATO ABIERTO

En el caso de que la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de México, adquiera "los bienes" por una cantidad indeterminada, 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, dentro de la vigencia del presente contrato, a sus programas anuales de adquisiciones, arrendamientos y servicios, determinando el presupuesto total como el relativo al siguiente ejercicio, considerando los costos vigentes y las previsiones necesarias para los ajustes de costos que aseguren la continuidad de los bienes adquiridos.

CUARTA: SUMINISTRO DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar los bienes en el plazo, lugar y horario que se establecen en el anverso del presente contrato.

La entrega de los bienes se efectuará bajo la responsabilidad de "EL PROVEEDOR", quien tendrá a su cargo el costo de la transportación y las maniobras de carga y descarga, debiendo ser esta Libre a Bordo (LAB).

QUINTA: PAGO DE LOS BIENES

El pago de los bienes se realizará en la forma y plazo indicados en el anverso de este instrumento, previo cumplimiento de los requisitos que consigna la Cláusula OCTAVA.

El proveedor, 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 proveedor 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 fecha de reintegro el proveedor deberá remitir copia a la contratante.

En caso de que el proveedor no reintegre dichas cantidades en el plazo estipulado, esta se considerará crédito fiscal y se solicitará al área de recaudación inicie el procedimiento de ejecución.

SEXTA: ANTICIPO

En caso de que "EL PROVEEDOR" reciba algún anticipo con motivo de la enajenación de los bienes, deberá presentar, de forma simultánea, garantía por el importe total de éste.

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

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

SÉPTIMA: AJUSTE DE PRECIOS

El precio de los bienes podrá ser modificado sujetándose a la periodicidad y la fórmula que se indica en el anverso del presente instrumento. Para el efecto, "EL PROVEEDOR" deberá presentar escrito que justifique ante "LA CONTRATANTE" la modificación a los precios y en un plazo no mayor de treinta días hábiles se resolverá en definitiva la conducente.

Cuando el ajuste de precios no sea autorizado, "EL PROVEEDOR" se obliga a enajenar los bienes conforme al precio pactado inicialmente.

OCTAVA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN

Las facturas que presente "EL PROVEEDOR", con motivo de la enajenación y consecuente transmisión de la propiedad de los bienes, deberán sujetarse a los lineamientos siguientes:

- I. Exhibirse en original y cinco copias, en papel membretado y con los requisitos fiscales vigentes. Las remisiones que en su caso sustenten las facturas, deberán contener el sello de "EL PROVEEDOR" y el folio que les corresponda;
 - II. Contener la descripción detallada de los bienes, los precios unitarios y totales de cada concepto, el desglose del Impuesto al Valor Agregado y de los descuentos ofrecidos, y el importe total con número y letra; y
 - III. Emitirse a nombre del Gobierno del Estado de México; indicando el número del presente contrato; y contar con la firma del servidor público responsable de la recepción de los bienes, así como con el sello de la unidad administrativa usuaria y la partida presupuestal afectada.
- En todo caso, las facturas deberán acompañarse de la documentación que solicite la Secretaría de Finanzas.

NOVENA: 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 repercutibles a "LA CONTRATANTE" serán pagados anticipadamente por "EL PROVEEDOR" y reembolsados por "LA CONTRATANTE" mediante la presentación de la documentación comprobatoria correspondiente.

DECIMA: GARANTÍA DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR" garantiza ampliamente, durante el plazo indicado en el anverso de este contrato, la calidad de los bienes.

En el momento de la entrega de los bienes, "EL PROVEEDOR" deberá entregar a "LA CONTRATANTE", una póliza de garantía expedida por el fabricante, en la que se hará constar, como mínimo, lo siguiente:

- I. Alcance y duración;
- II. Ciclo de soporte de los bienes;
- III. Condiciones y mecanismos para hacerla efectiva;



ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO DE LA ADQUISICIÓN DE SERVICIO: ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR).

TIEMPO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: DE ACUERDO AL ANEXO UNO DEL PRESENTE.

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: EN LOS DOMICILIOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO UNO G DE LA INVITACIÓN.

IMPORTE TOTAL (NÚMERO Y LETRA): \$ 228'438,932.85 (DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 85/100 M.N.).

FORMA DE PAGO: LA EMPRESA DEBERÁ FINANCIAR LOS PRIMEROS TRES MESES DEL SUMINISTRO. EL PAGO SERÁ DE FORMA BIMESTRAL AL SUMINISTRO DE INSUMOS, A 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 APLICARÁ EL PAGO DE ANTICIPOS NI EL RECONOCIMIENTO DE INTERESES.

GARANTÍA DE ANTICIPO: NO APLICA.

AJUSTE DE PRECIOS: EL COSTO OFERTADO SERÁ FIJO DURANTE EL PERIODO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, POR LO QUE QUEDA SIN EFECTO LA CLÁUSULA SÉPTIMA CONTENIDA AL REVERSO DEL PRESENTE CONTRATO.

GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO (PLAZO): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., GARANTIZA AMPLIAMENTE QUE DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, EL SERVICIO CUMPLA CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD, INDICADOS EN EL ANEXO UNO-A DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-085/2014, 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 DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE SEGUIMIENTO DE CONTRATOS DE LA DIRECCIÓN DE PROCESOS 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 5% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. 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 \$ 22'843,893.29 (VEINTIDÓS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS 29/100 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-085/2014.

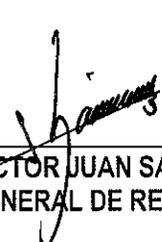
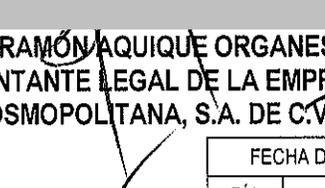
GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE SEGUIMIENTO DE CONTRATOS DE LA DIRECCIÓN DE PROCESOS ADQUISITIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 5% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. 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 \$ 11'421,946.64 (ONCE MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIÚN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS 64/100 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-085/2014.

PENAS CONVENCIONALES Y SANCIONES: 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 LA ENTREGA DEL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁ SANCIONADO CON UNA PENA CONVENCIONAL DEL UNO AL MILLAR SOBRE EL IMPORTE DEL CONTRATO PENDIENTE DE ENTREGAR POR CADA DÍA DE DESFASAMIENTO Y UNA SANCIÓN 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 PENA CONVENCIONAL HASTA POR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CUANDO INCUMPLA CON CUALESQUIERA 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; NO CUMPLA CON LA PRESTACIÓN DEL 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 OBLIGADO 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	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.
OBSERVACIONES	
EL PRESENTE CONTRATO QUEDA EXENTO DE LAS CLÁUSULAS: SEXTA Y SÉPTIMA, ESTIPULADAS EN EL REVERSO DEL MISMO.	

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

POR LA CONTRATANTE	POR EL PROVEEDOR									
 MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	 JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MES</th> <th>AÑO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">01</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> </tbody> </table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	20	01	15
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
20	01	15								

IV. Domicilio para reclamaciones; y

V. Establecimientos o talleres de servicio.

En todo caso, "EL PROVEEDOR" se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes, 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 PRIMERA: REEMPLAZO DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR", se obliga a reemplazar los bienes que no cumplan con las especificaciones, marcas y modelos a que se refiere la Cláusula SEGUNDA, o que cuenten con vicios o defectos ocultos, dentro del plazo de cinco días hábiles, contados a partir de la fecha en que "LA CONTRATANTE" efectúe la notificación correspondiente, obligándose "EL PROVEEDOR" a suministrarlo de acuerdo con lo establecido en el Anexo Uno del presente contrato.

La notificación indicada en esta cláusula deberá realizarse dentro de los treinta días hábiles posteriores a la fecha de entrega de los bienes.

DÉCIMA SEGUNDA: PRUEBAS DE CALIDAD DE LOS BIENES

"EL PROVEEDOR", se obliga a sufragar todos los gastos relacionados con la realización de pruebas de calidad de los bienes, siempre que éstas se inicien dentro de los treinta días hábiles posteriores a la fecha de entrega señalada en el anverso de este instrumento.

El importe de las pruebas de calidad será reembolsado a "LA CONTRATANTE" por "EL PROVEEDOR" dentro de los cinco días hábiles posteriores a la fecha en que le sea presentada la documentación comprobatoria correspondiente.

Los gastos indicados en esta cláusula que no sean cubiertos por "EL PROVEEDOR" en el plazo indicado, se harán efectivos a través de las cantidades que se encuentran pendientes de pago a "EL PROVEEDOR".

DÉCIMA TERCERA: RELACIÓN DE "EL PROVEEDOR" CON SUS TRABAJADORES

"EL PROVEEDOR", en su carácter de patrón del personal que ocupe con motivo de la enajenación de los bienes, será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social.

"EL PROVEEDOR" conviene, por lo mismo, en responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "LA CONTRATANTE", en relación con los trabajos realizadas con motivo de la enajenación de los bienes.

DÉCIMA CUARTA: INFRACCIONES

Las infracciones de cualquier naturaleza cometidas por "EL PROVEEDOR", con motivo de la enajenación de los bienes, serán de su responsabilidad exclusiva.

DÉCIMA QUINTA: CESIÓN DEL CONTRATO

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

DÉCIMA SEXTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

"EL PROVEEDOR" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los diez días posteriores a la suscripción del presente contrato, la correspondiente garantía de cumplimiento en el tiempo e importe que se establece en el anverso del mismo.

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

No será necesario entregar la garantía de cumplimiento del contrato si antes de que fenezca el término para la suscripción del contrato "EL PROVEEDOR" suministra la totalidad de los bienes, y el monto del contrato no exceda de dos mil veces el salario mínimo vigente en el Capital del Estado.

Si la garantía se otorgó mediante fianza, "LA CONTRATANTE", una vez cumplidas las obligaciones pactadas a cargo de "EL PROVEEDOR", en el plazo de diez días hábiles y por escrito, dará aviso a la institución afianzadora para su cancelación.

DÉCIMA SÉPTIMA: GARANTÍA CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

"EL PROVEEDOR" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los cinco días hábiles siguientes a la recepción de los bienes, la correspondiente garantía contra defectos y vicios ocultos en el tiempo e importe que se establece en el anverso del mismo.

DÉCIMA OCTAVA: PENAS CONVENCIONALES

El atraso de "EL PROVEEDOR" en la fecha de entrega de los bienes será sancionado con la pena convencional que se establece en el anverso de este contrato.

El incumplimiento de "EL PROVEEDOR" con cualquiera de las obligaciones que derivan de este contrato será sancionado con una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indica en el anverso del presente instrumento. Independientemente de la aplicación de las penas convencionales indicadas en esta cláusula, "LA CONTRATANTE" podrá exigir a "EL PROVEEDOR" el cumplimiento del contrato. En su caso, "EL PROVEEDOR" estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a "LA CONTRATANTE".

DÉCIMA NOVENA: 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 rescindirlo, dicha rescisión operará de pleno derecho por vía administrativa, previo desahogo de la garantía de audiencia a "EL PROVEEDOR", en términos del Código de Procedimientos Administrativos del Estado de México; en tanto que, si es "EL PROVEEDOR" quien decide rescindirlo, será necesario que lo demande ante el Tribunal de lo Contencioso Administrativo.

Las causas que pueden dar lugar a la rescisión por parte de "LA CONTRATANTE" son las siguientes: Si "EL PROVEEDOR" omite entregar la garantía de cumplimiento del contrato, así como la de defectos y vicios ocultos, en los términos y bajo las condiciones que consignan las Cláusulas DÉCIMA SEXTA y DÉCIMA SÉPTIMA;

Si "EL PROVEEDOR" 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 PROVEEDOR" en la fecha de entrega de los bienes es superior a diez días hábiles;

Si "EL PROVEEDOR" incumple con el plazo para el reemplazo de los bienes que consigna la Cláusula UNDÉCIMA; o

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

En caso de incumplimiento grave de cualesquiera de las obligaciones de "EL PROVEEDOR", "LA CONTRATANTE" podrá optar entre exigir el cumplimiento del presente contrato, aplicando las penas convencionales estipuladas en la Cláusula DÉCIMA OCTAVA, o declarar administrativamente su rescisión. Si "LA CONTRATANTE" opta por la rescisión, impondrá a "EL PROVEEDOR" una pena convencional hasta por el importe de la garantía de cumplimiento del contrato que se indica en el anverso de este instrumento. En su caso, "EL PROVEEDOR" estará obligado a pagar los daños y perjuicios ocasionados a "LA CONTRATANTE".

VIGÉSIMA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales establecidas en la Cláusula DÉCIMA OCTAVA, así como de la rescisión del contrato indicada en la Cláusula DÉCIMA NOVENA, "LA CONTRATANTE" podrá sancionar a "EL PROVEEDOR" con multa equivalente a la cantidad de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de infracción, cuando infrinja las disposiciones en la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, así como de su Reglamento correlativo

VIGÉSIMA PRIMERA: PAGO DE SANCIONES

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

VIGÉSIMA SEGUNDA: 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 PROVEEDOR" en el Registro de Empresas y Personas Físicas Objetadas que lleve la Secretaría de la Contraloría; así como en el listado de empresas o personas sujetas al procedimiento administrativo sancionador, previsto en el artículo 74 de la ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y 164 de su Reglamento.

VIGÉSIMA TERCERA: 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 Secretaría General de Gobierno como representante legal del Gobierno del Estado de México.

VIGÉSIMA CUARTA: 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 vecindad, presente y futuro.

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

VIGÉSIMA QUINTA: "EL CONTRATO"

"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 bienes o servicios originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado de México. En este supuesto "LA CONTRATANTE" reembolsará al "EL PROVEEDOR" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato."



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL			
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO			
07	ENERO	2015					
REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIF.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE	
SSC-405/2014	5722 ZONA UNO	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE	DESAYUNO	2'173,575	\$ 12.40	\$ 26'952,330.00	
		SEGÚN ANEXO UNO C ZONA UNO	COMIDA	2'213,725	\$ 20.13	\$ 44'562,284.25	
		CONCEPTO	MÍNIMAS	MÁXIMAS			
		A).- DESAYUNO	4,169	5,955			
		B).- COMIDA	4,246	6,065			
		C).- CENA	4,169	5,955			
		CENA	2'173,575	\$ 12.84	\$ 27'908,703.00		
		<p>CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2015.</p> <p>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 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA.</p> <p>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 2015; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO -B)</p> <p>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.</p> <p>LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2015, 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 FARINGEO Y ANTIDOPING, AL PERSONAL QUE TENGA ASIGNADO EN LAS INSTITUCIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL, EN LAS QUE SE PRESTE EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO, LOS CUALES DEBERÁN SER ENTREGADOS A LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA UNIDAD USUARIA, DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA TOMA DE LAS MUESTRAS, EN CASO DE QUE LOS RESULTADOS NO SEAN ÓPTIMOS, LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DEBERÁ TOMAR LAS MEDIDAS CORRECTIVAS NECESARIAS.</p>					
SSC-405/2014	5722 ZONA DOS	SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE	DESAYUNO	1'268,375	\$ 12.40	\$ 15'727,850.00	
		SEGÚN ANEXO UNO C ZONA DOS	COMIDA	1'318,015	\$ 20.13	\$ 26'531,641.95	
		CONCEPTO	MÍNIMAS	MÁXIMAS			
		A).- DESAYUNO	2,433	3,475			
		B).- COMIDA	2,528	3,611			
		C).- CENA	2,433	3,475			
		CENA	1'268,375	\$ 12.84	\$ 16'285,935.00		
		<p>CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2015.</p> <p>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</p>					



		<p>DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA.</p> <p>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 2015; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO -B)</p> <p>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.</p> <p>LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2015, 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 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA TOMA DE LAS MUESTRAS, EN CASO DE QUE LOS RESULTADOS NO SEAN ÓPTIMOS, DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DEBERÁ TOMAR LAS MEDIDAS CORRECTIVAS NECESARIAS.</p>																
SSC-405/2014	5722 ZONA TRES	<p>SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA PREPARAR DESAYUNO, COMIDA Y CENA DIARIAMENTE</p> <p>SEGÚN ANEXO UNO C ZONA TRES</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>MÍNIMAS</th> <th>MÁXIMAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A).- DESAYUNO</td> <td>2,929</td> <td>4,184</td> </tr> <tr> <td>B).- COMIDA</td> <td>3,042</td> <td>4,345</td> </tr> <tr> <td>C).- CENA</td> <td>2,929</td> <td>4,184</td> </tr> </tbody> </table> <p>CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS POR DÍA EXPRESADAS EN RACIONES CON CARGO AL PRESUPUESTO DEL AÑO 2015.</p> <p>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 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA.</p> <p>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 2015; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (ANEXO UNO -B)</p> <p>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.</p> <p>LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2015, 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,</p>	CONCEPTO	MÍNIMAS	MÁXIMAS	A).- DESAYUNO	2,929	4,184	B).- COMIDA	3,042	4,345	C).- CENA	2,929	4,184	DESAYUNO	1'527,160	\$ 12.40	\$ 18'936,784.00
CONCEPTO	MÍNIMAS	MÁXIMAS																
A).- DESAYUNO	2,929	4,184																
B).- COMIDA	3,042	4,345																
C).- CENA	2,929	4,184																
			COMIDA	1'585,925	\$ 20.13	\$ 31'924,670.25												
			CENA	1'527,160	\$ 12.84	\$ 19'608,734.40												



EL DOMICILIO PARA RECIBIR NOTIFICACIONES DE CUALQUIER NATURALEZA ES:

BOULEVARD M. ÁVILA CAMACHO No. 80
DESPACHO 202 Y 203
LOMAS DE SOTELO
C.P. 53390
NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO.

NOTA: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., ACEPTA DE MANERA TÁCITA Y EXPRESA, QUE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, PODRÁ EJERCER LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS.

NOTA: HE LEÍDO, TENGO CONOCIMIENTO Y ACEPTO DE CONFORMIDAD TODAS Y CADA UNA DE LAS CONDICIONES Y CLÁUSULAS ESTABLECIDAS EN EL ANVERSO Y REVERSO DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO LO INDICADO EN LA INVITACIÓN A CONCURSAR, ANEXO UNO-A DE LA MISMA Y OFERTA TÉCNICA.

(DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 85/100 M.N.)

TOTAL: \$ 228'438,932.85

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

POR EL PROVEEDOR



MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES



JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANEZ
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
20	01	15

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO A LA COSMOPOLITANA SE COMPROMETE A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

QUE CUENTA CON EL PERSONAL NECESARIO PARA EL ESTRICTO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN UN HORARIO DE 7:00 A 19:30 HORAS DE LUNES A DOMINGO, DE ACUERDO CON LO ESPECIFICADO EN EL ANEXO UNO H.

ENTREGARÁ DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA TOMA DE LA MUESTRA, A LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE SU DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA, ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO INMEDIATO, SIN ENMENDADURAS O TACHADURAS, DE LOS EXÁMENES DE SALUD QUE SE DETALLAN EN EL ANEXO UNO Y QUE SERÁ EFECTUADOS EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DEL AÑO DOS MIL QUINCE, AL PERSONAL DESIGNADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. ASÍ MISMO, EN CASO DE ROTAR O CONTRATAR NUEVO PERSONAL, LA EMPRESA SE COMPROMETERÁ A PRESENTAR LOS DOCUMENTOS REFERIDOS EN ESTE NUMERAL.

EL LABORATORIO DESIGNADO DEBERÁ SER UN TERCERO AUTORIZADO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

ENTREGAR EL ORIGINAL DE LOS CERTIFICADOS DE NO ANTECEDENTES PENALES DEL PERSONAL DESIGNADO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EMITIDOS POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE JUSTICIA DEL ESTADO DE MÉXICO Y POR LA DEPENDENCIA LEGALMENTE FACULTADA PARA ELLO EN EL DISTRITO FEDERAL. ASÍ MISMO, EN CASO DE ROTAR O CONTRATAR NUEVO PERSONAL, LA EMPRESA SE COMPROMETE A PRESENTAR LOS DOCUMENTOS REFERIDOS EN ESTE NUMERAL.

PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO INMEDIATO, SIN ENMENDADURAS O TACHADURAS, DE LA INSPECCIÓN SANITARIA REALIZADA CON BASE A LA NORMA OFICIAL NOM-251-SSA1-2009, DE LAS INSTALACIONES, EQUIPO DE TRANSPORTE Y EQUIPO DE REFRIGERACIÓN EN SU CASO Y CÁMARA DE REFRIGERACIÓN DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.; CON ANTIGÜEDAD A NO MAYOR A TRES MESES, QUE CERTIFIQUE QUE CUMPLE CON LA NORMA OFICIAL NOM-251 SSA1-2009 (PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS); DICHO DOCUMENTO DEBERÁ SER EXPEDIDO POR UN LABORATORIO POR LA EMA (EL ACTA DEBERÁ REFLEJAR QUE EL OFERENTE CUMPLE CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE), DEBIENDO ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO.

CUENTA CON EQUIPO DE TRANSPORTE IDÓNEO, CUYO MODELO NO ES MAYOR A CINCO AÑOS DE ANTIGÜEDAD, EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE OPERACIÓN Y QUE ASEGURE LA ENTREGA SIMULTÁNEA, OPORTUNA Y EN BUENAS CONDICIONES DE LOS VÍVERES A TODOS LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", LA PENITENCIARIA MODELO Y EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, DE LOS CUALES POR LO MENOS 6 (SEIS) DEBERÁN CONTAR CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS PERECEDEROS Y PARA LOS NO PERECEDEROS DEBERÁ CONTAR CON 5 (CINCO) VEHÍCULOS CON CAJA SECA Y CERRADA, ASIMISMO DEBERÁ ACREDITAR EL EQUIPO DE TRANSPORTE QUE MANIFIESTE EN EL ESCRITO, LO CUAL DEBERÁ SER CON ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DE LAS FACTURAS DE COMPRA DEL VEHÍCULO, EQUIPO DE REFRIGERACIÓN, EN SU CASO, CAJA SECA, Y COPIA SIMPLE DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN; ESTOS DEBERÁN ESTAR A NOMBRE DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DE IGUAL FORMA, DEBERÁ ANEXAR FOTOGRAFÍAS DE CADA UNO DE LOS VEHÍCULOS ACREDITADOS.

CUENTA CON INFRAESTRUCTURA AMPLIA QUE GARANTICE EL BUEN MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS, ASÍ COMO LA OPORTUNIDAD EN LO SOLICITADO Y LA CALIDAD DE LOS MISMOS

A GARANTIZAR LA CALIDAD Y ENTREGAS DE LOS PRODUCTOS INDICADOS EN LA PRESENTE

GARANTICE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TODAS SUS ESPECIFICACIONES, CARACTERÍSTICAS Y FORMALIDADES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

ENTREGARÁ A LA CONVOCANTE UNA PÓLIZA DE SEGURO POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS QUE PRESENTARÁ A FAVOR DEL PROPIO GOBIERNO DEL ESTADO, POR UN IMPORTE DEL 10% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO, LA CUAL SE ENTREGARÁ DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS SIGUIENTES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE EN LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE.

DEBERÁ DE REHABILITAR, ACONDICIONAR Y AMPLIAR LAS INSTALACIONES QUE OCUPAN LOS COMEDORES Y COCINAS, ASÍ COMO SUSTITUIR A TRAVÉS DE DONACIÓN EL EQUIPO INDUSTRIAL Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE CUANDO MENOS EL EQUIVALENTE AL 3.5 % DEL VALOR DE LA FACTURACIÓN, EN LOS CENTROS PREVENTIVOS Y READAPTACIÓN SOCIAL, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES, "QUINTA DEL BOSQUE" PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, RELACIONADOS EN ANEXO UNO-G, SIN QUE ESTO AFECTE AL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN, ESTANDO FACULTADA EL ÁREA USUARIA PARA PODER DETERMINAR EL MODO DE EJECUCIÓN DEL IMPORTE RESULTANTE, EL CUAL SE APLICARÁ A LOS INMUEBLES DESTINADOS PARA TAL EFECTO.

LO ANTERIOR SE EJECUTARÁ DE ACUERDO A LA PROPUESTA DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA USUARIA, LA CUAL ESTABLECERÁ LOS LINEAMIENTOS DE CONTROL, VIGILANCIA MODIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL MISMO, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES, PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO B DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

1.- LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., ENCARGADA DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO, QUEDARÁN OBLIGADAS 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 1.26, DEL ANEXO UNO- A.

LO ANTERIOR SE EJECUTARÁ DE ACUERDO AL PROGRAMA CALENDARIZADO QUE ENTREGARÁN LOS PROVEEDORES ADJUDICADOS A LA UNIDAD ADMINISTRATIVA, DURANTE LOS PRIMEROS TREINTA DÍAS DEL PERÍODO CONTRATADO, EN EL CUAL SEÑALARÁN TODOS LOS BIENES MUEBLES E INMUEBLES RECIBIDOS Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE SU DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA CONTROLARÁ Y VIGILARÁ LA MODIFICACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL MISMO Y ESTABLECERÁ LOS LINEAMIENTOS DE CONTROL CORRESPONDIENTES.

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 EMPRESA PRESTADORA QUE RESULTE ADJUDICADA. DEBIENDO UTILIZAR UN QUÍMICO DE BUENA CALIDAD PARA QUE SURTA EFECTO Y ÉSTE NO AFECTE A LOS VÍVERES Y ALIMENTOS, SITUACIONES QUE DEBERÁN SER COMPROBADAS CON DOCUMENTACIÓN DE LA EMPRESA QUE LOS REALICE ANTE LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., PODRÁ CONTRATAR O ENCARGAR A UNA TERCERA EMPRESA EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN EROGANDO LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EL GASTO CORRESPONDIENTE DEL MISMO, BAJO LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO DE CADA CENTRO PREVENTIVO Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", PENITENCIARIA E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, TODO ESTO SIN CARGO ADICIONAL PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.

1.6. LA INTERVENCIÓN DE UNA EMPRESA DE TERCERÍA ESPECIALIZADA, CUANDO EXISTAN DISCREPANCIAS EN LA VALORACIÓN DE CALIDAD SANITARIA DE LOS VÍVERES Y ALIMENTOS SUMINISTRADOS EN LOS DIFERENTES CENTROS PREVENTIVOS, ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", PENITENCIARIA MODELO E INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA, CON CARGO PARA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., ENCARGADA 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., TENDRÁ QUE PRESENTAR SUS OFERTAS EN APEGO AL CICLO DE TREINTA Y UN MENÚS BASE Y 5 MENÚS DE CANJE SOLICITADOS EN EL ANEXO UNO-E. 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 UNO-D 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 MENÚS SERÁN AUTORIZADOS CON LA DEBIDA ANTICIPACIÓN, ÚNICAMENTE POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL A TRAVÉS DE LA DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA.

DEL CICLO DE TREINTA Y UN MENÚS, PARA LA COMIDA SE INCLUIRÁN 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.

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 UNO-D 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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., 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 UNO-D Y SU COMPLEMENTO.

CON INDEPENDENCIA AL PÁRRAFO ANTERIOR, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., PROVEERÁ 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 UNO D, 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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., 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 UNO H, 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 INHÁBILES, VACACIONES, INCAPACIDADES DE GRAVIDEZ, SUSPENSIONES O INHABILITACIONES DEJEN DE PRESENTARSE A LABORAR; ASIMISMO LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE TOMEN SUS ALIMENTOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEBERÁN REGISTRARSE EN EL FORMATO DE CONSUMO DE ALIMENTOS CON LOS DATOS SOLICITADOS, DE LO CONTRARIO EL DIRECTOR Y ADMINISTRADOR DEBERÁN PROCEDER A LA DISMINUCIÓN DE LOS COMENSALES.

SÓLO A PETICIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PREVENCIÓN Y READAPTACIÓN SOCIAL 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 ANEXOS UNO-D, Y SU COMPLEMENTO.

2.4. ASESORAR EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ADICIONALES PARA LAS PERSONAS QUE PARTICIPEN EN EVENTOS OFICIALES, CULTURALES, RECREATIVOS O DE OTRA ESPECIE. LA CANTIDAD DE ESTOS ALIMENTOS SERÁ NOTIFICADA A LAS EMPRESAS 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 UNO F, CON PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES, QUE ASEGUREN SU CALIDAD Y FRESCURA NUTRICIONAL, ASÍ COMO EL ÓPTIMO ESTADO DE CONSERVACIÓN Y USO, LO CUAL DEBERÁ REALIZARSE A ENTERA SATISFACCIÓN DE LAS ÁREAS MÉDICAS DE CADA UNO DE LOS CENTROS O INSTITUCIONES CORRESPONDIENTES.

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 UNO G.

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 LAS EMPRESAS QUIENES GARANTIZARÁN, 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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁN SER SUSTITUIDAS DENTRO DE LAS SIGUIENTES DOCE HORAS POR ÉSTA, SIN NINGÚN COSTO ADICIONAL PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, ESTOS VÍVERES Y ALIMENTOS DEBERÁN SER REPUESTOS A MÁS TARDAR UN DÍA ANTES DE QUE SE VAYA A PREPARAR EL MENÚ CORRESPONDIENTE, DENTRO DE LOS HORARIOS ESTABLECIDOS.

EN CASO DE QUE SE PRESENTE ALGÚN FALTANTE O DEVOLUCIÓN DE LOS VÍVERES CORRESPONDIENTES Y QUE NO HAYAN SIDO REPUESTOS EN TIEMPO PARA LA PREPARACIÓN DE LOS COMENSALES, 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, LAS EMPRESAS DEBERÁN 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 UNO-H, ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, NO TIENE NINGUNA RELACIÓN LABORAL CON EL PERSONAL QUE ASIGNE LA EMPRESA, 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 LAS EMPRESAS SUPERVISAR PERMANENTEMENTE, LA VIGENCIA DE LOS MISMOS CADA TRES MESES.

B) EL PERSONAL A QUE SE REFIERE EL INCISO QUE PRECEDE SE ENCARGARÁ, EN EL ÁMBITO DE SU ESPECIALIZACIÓN DE REALIZAR LO SIGUIENTE:

1.- RECIBIR, CUSTODIAR Y CONTROLAR PREVIA SUPERVISIÓN DEL ÁREA MÉDICA Y ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, LA MATERIA PRIMA QUE SERÁ UTILIZADA PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

2.- ASESORAR LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

3.- VERIFICAR LA ADECUADA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

4.- SUPERVISAR EN GENERAL, LA ADECUADA OPERACIÓN DE LAS COCINAS, COMEDORES Y BODEGAS.

5.- PROPORCIONAR ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

6.- ASESORAR PARA MANTENER EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE ASEO E HIGIENE TANTO LAS INSTALACIONES COMO LOS UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

7.- RESGUARDAR Y CUIDAR TODOS LOS UTENSILIOS, EQUIPOS Y MATERIALES PROPIEDAD DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO PARA EL DESARROLLO ADECUADO EN LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

8.- EL CENTRO PREVENTIVO Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", 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.- LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ PROPORCIONAR A LOS INTERNOS Y A SU PERSONAL QUE COLABORAN EN LA ELABORACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS, MANDILES (UNA VEZ POR MES), COFIAS, CUBRE BOCAS Y GUANTES (DIARIAMENTE SI ESTOS SON DESECHABLES Y/O UNA VEZ POR QUINCENA SI SON DE TELA O CON MATERIALES MÁS DURABLES), ASÍ COMO VIGILAR QUE SEAN UTILIZADOS DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y EN OTRAS ACTIVIDADES QUE SE RELACIONEN CON EL MANEJO DE LOS MISMOS.

10.- LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ PROPORCIONAR BOLSAS DE POLIETILENO, PARA LA CONSERVACIÓN DE LAS MUESTRAS TESTIGO, ASÍ COMO DE SER REQUERIDAS POR LOS CENTROS O INSTITUCIÓN QUE CORRESPONDA, BOLSAS PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS VÍVERES Y ALIMENTOS.

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 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ CUBRIR EL HORARIO NECESARIO PARA QUE SE GARANTICE LA PREPARACIÓN DE LOS TRES ALIMENTOS DIARIOS, DURANTE LOS SIETE DÍAS DE LA SEMANA, DICHO HORARIO ESTARÁ SUJETO AL VISTO BUENO DEL DIRECTOR Y/O ADMINISTRADOR DEL CENTRO O



INSTITUCIÓN QUE CORRESPONDA, PREVIÉNDOSE QUE 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 LAS EMPRESAS PRESTADORAS DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO, DE IGUAL MANERA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ SUMINISTRAR PRODUCTOS PARA EL ASEO DE ALIMENTOS Y MANOS DE LOS COCINEROS QUE PARTICIPAN EN LA PREPARACIÓN DE LOS MISMOS.

SERÁ RESPONSABILIDAD DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EN EL CASO EN QUE SE SUSCITEN ENFERMEDADES INFECCIOSAS CON MOTIVO DEL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS, EL ANÁLISIS DE LABORATORIO DE LAS INSTALACIONES EN QUE SE PREPARAN LOS ALIMENTOS, Y PROVEER LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS NECESARIAS PARA COMBATIR LA EXISTENCIA DE MICROORGANISMOS CONTAMINANTES.

2.15 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ INSTALAR EN COMODATO EN CADA UNO DE LOS CENTROS E INSTITUCIONES QUE SUMINISTRE LOS VÍVERES Y ALIMENTOS, REFRIGERADORES Y CONGELADORES SUFICIENTES PARA LA ADECUADA CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS VÍVERES Y ALIMENTOS. ASIMISMO, SE ENCARGARÁ DE MANTENER EN LAS CONDICIONES DE ASEO E HIGIENE NECESARIAS.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., PROPORCIONARÁ EN COMODATO BÁSCULAS SUFICIENTES QUE CUENTEN CON LA CAPACIDAD REQUERIDA PARA CADA UNO DE LOS CENTROS PREVENTIVOS O INSTITUCIÓN CORRESPONDIENTE QUE LO REQUIERA.

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., SERÁ RESPONSABLE DE MANTENER EN ADECUADA OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN INSTALADOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y DE PROPORCIONARLES A SU COSTA, EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO QUE REQUIERAN; PARA TODOS LOS EQUIPOS QUE PERTENECEN AL GOBIERNO DEL ESTADO Y PARA LOS QUE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DE EN COMODATO, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., PROPORCIONARÁ PERSONAL CAPACITADO PARA EL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE ESTOS, ASÍ COMO PROPORCIONARÁ LAS REFACCIONES QUE SE REQUIERAN.

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 RESPONSABLE DE LOS DAÑOS O EXTRAVÍOS QUE SU PERSONAL PUDIERA CAUSAR A LOS BIENES PROPIEDAD DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, MEDIANTE UNA PÓLIZA 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 DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES.

2.19 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., PROPORCIONARÁ EN LOS MESES DE FEBRERO, MAYO, AGOSTO Y NOVIEMBRE DE 2015, 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 RELACIÓN CON EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS, SERÁN DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., SIN NINGUN COSTO PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO.



C.P.R.S.	ALIMENTOS DIARIOS PARA INTERNOS			ALIMENTOS DIARIOS PARA EL PERSONAL TEC. 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 3								
TEXCOCO	803	803	803	18	15	15	15	2,472
CHALCO	968	968	968	35	22	22	22	3,005
NEZA BORDO	2,138	2,138	2,138	86	40	40	40	6,620
NEZA SUR	0	0	0	0	0	0	0	0
NEZA NORTE	0	0	0	0	0	0	0	0
PENITENCIARIA MODELO	186	186	186	22	12	12	12	616
	4,095	4,095	4,095	161	89	89	89	12,713

GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	
GRAN TOTAL DE DESAYUNOS DIARIOS	4,184
GRAN TOTAL DE COMIDAS DIARIAS	4,345
GRAN TOTAL DE CENAS DIARIAS	4,184
GRAN TOTAL DE ALIMENTOS DIARIOS	12,713 (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), 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 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 UNO D JUSTIFICACIÓN NUTRIMENTAL Y DESCRIPCIÓN DE LOS MENÚS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014
07	ENERO	2015		CONTRATO ABIERTO

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 MANEJARAN 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 ACOMPAÑADAS 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.

MENÚS 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 con chocolate <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
DESAYUNO 2	COMIDA 2	CENA 2
Tinga de jamón <ul style="list-style-type: none"> • Jamón • Jitomate • Cebolla • Chile chipotle • Sal • Vinagre • Aceite Frijoles de olla Tostadas	Arroz blanco <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Aceite • Consomé de pollo • Sal • Ajo, cebolla • Perejil liso Chambarete en mole verde <ul style="list-style-type: none"> • Chambarete con hueso • Pasta Mole verde • Cebolla, ajo y sal 	Torta española <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Papas • Cebolla • Sal • Aceite Frijoles refritos Tortillas Café de la olla

FO DGRM DSC 02



<p>Atole de vainilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • leche semidescremada • azúcar • fécula de maíz sabor vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de mango</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor mango endulzado. <p>Paleta de caramelo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Café • azúcar
DESAYUNO 3	COMIDA 3	CENA 3
<p>Huevo a la poblana con papas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chile poblano • Papa • Huevo • Cebolla • Sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • leche semidescremada • azúcar • fécula de maíz sabor fresa 	<p>Caldo de pollo con garbanzos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consomé de pollo • Garbanzos • Ajo, cebolla y cilantro • Sal • Aceite <p>Pollo a la jardinera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo • Zanahoria, chayote y chicharo • Jitomate o puré de tomate • Ajo y cebolla • Hojas de laurel • Aceite • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de tamarindo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor tamarindo azucarado <p>Cuadros de amaranto 40 gramos</p>	<p>Salchichas a la diablo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salchichas • Papa • Chile de árbol seco • Jitomate o puré de tomate • Cebolla • Aceite • Sal • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canela en rama • Azúcar
DESAYUNO 4	COMIDA 4	CENA 4
<p>Chilaquiles verdes con queso y crema</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortillas • Tomate verde • Chile verde • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Queso y crema • Aceite • Epazote <p>Pan</p> <p>Frijoles de la olla</p> <p>Atole de cajeta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maíz sabor cajeta • Azúcar 	<p>Sopa de pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta para sopa • Puré de tomate • Apio, poro • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Tortas de papa con ensalada de lechuga y jitomate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papa • Queso rayado • Huevo • Harina de trigo • Sal • Aceite • Lechuga larga jitomate y limón <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Jamaica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor Jamaica azucarado <p>Gelatina de fresa</p>	<p>Huevo revuelto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Sal • Aceite <p>Salsa roja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jitomate • Chile de árbol seco • Ajo, cebolla y sal • cilantro <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de hierbabuena</p> <ul style="list-style-type: none"> • hierbabuena • azúcar
DESAYUNO 5	COMIDA 5	CENA 5
<p>Espinacas con papas a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinacas • Papas • Jitomate • Chile verde • Puré de tomate 	<p>Arroz rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Perejil liso y zanahoria • Puré de tomate o jitomate • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo 	<p>Queso empanizado con ensalada verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso blanco • Pan molido • Huevo • Sal • Aceite



	Ate de guayaba	
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 semidescremada • 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 <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 c/ 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 semidescremada • fécula de maíz sabor cajeta • Azúcar 	<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
DESAYUNO 10	COMIDA 10	CENA 10
<p>Rollos de Jamón con queso y ensalada de lechuga y jitomate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jamón en rebanadas • Queso • Sal • Limón • Lechuga larga • jitomate <p>Frijoles 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 	<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



	<ul style="list-style-type: none"> • Ajo, cebolla y sal • Aceite <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor limón azucarado <p>Gomitas 6 piezas</p>	
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>Frijoles de la olla</p> <p>Tortilla</p> <p>Atole de vainilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maiz 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>Frijoles 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>Frijoles de la olla</p> <p>Pan</p> <p>Té de hierbabuena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hierbabuena • Azúcar
DESAYUNO 12	COMIDA 12	CENA 12
<p>Enfrijoladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortillas • Frijoles • crema • queso • cebolla • Ajo y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles de la olla</p> <p>Atole de coco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maiz sabor coco • Azúcar 	<p>Arroz rojo con chicharos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Puré de tomate o jitomate • Chicharos • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Puntas de res en salsa ranchera con papas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puntas de res • Puré de tomate • Jitomate • Chile verde • Papa • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua sabor horchata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor horchata azucarado <p>Palanqueta de cacahuete</p>	<p>Ensalada Rusa de atún</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atún • Chile • Cebolla y sal • Zanahoria, Chicharo y papa • Mayonesa <p>Frijoles refritos</p> <p>Tostadas</p> <p>Te de limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas de limón • Azúcar
DESAYUNO 13	COMIDA 13	CENA 13
<p>Salchichas a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salchicha • Cebolla • Jitomate • Puré de tomate • Chile verde 	<p>Espaguetti a la mantequilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de pasta espaguetti • Perejil liso • Ajo, cebolla y sal • Aceite • Margarina 	<p>Huevo con ejotes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Ejotes • Sal • Aceite



<ul style="list-style-type: none"> • Sal • Aceite • Consomé de pollo <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>Albóndigas al chipotle</p> <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 <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de mandarina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado de mandarina azucarado <p>Tamarindo 1 pza. de 40 grs.</p>	<p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Café con canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Canela • Azúcar
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 14</p> <p>Pollo en mole rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> • pollo • mole rojo • especias • Cebolla, ajo, orégano 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 style="text-align: center;">COMIDA 14</p> <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 style="text-align: center;">CENA 14</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
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 15</p> <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 style="text-align: center;">COMIDA 15</p> <p>Sopa de verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicharo, 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 style="text-align: center;">CENA 15</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>



DESAYUNO 16	COMIDA 16	CENA 16
<p>Sincronizada de jamón con queso amarillo (3 pzas.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de harina • Jamón • Queso amarillo • Aceite <p>Salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate verde • Chile verde • Cilantro • Sal, Ajo y Cebolla <p>Frijoles Refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de vainilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maíz sabor vainilla • Azúcar 	<p>Galletas de nieve</p> <p>Sopa de Pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta P/Sopa • Puré de tomate • Concentrado de Pollo • Aceite, Sal, Ajo y Cebolla <p>Pollo con calabazas en salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieza de pollo • Calabazas • Tomate verde • Chile • Aceite, Sal, Ajo y Cebolla • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Sabor de uva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor uva endulzado <p>Gelatina de Piña</p>	<p>Omelette de queso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Queso panela • Aceite • Sal, Cebolla <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Té de manzanilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flor de manzanilla • Azúcar
DESAYUNO 17	COMIDA 17	CENA 17
<p>Calabacitas a la Mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calabazas • Jitomate • Puré de tomate • Granos de elote • Aceite • Sal, cebolla, consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles refritos</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 Lentejas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lentejas • Puré de tomate • Aceite, Sal, Cebolla y Ajo • Consomé de pollo <p>Puntas Res con papas y cebolla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puntas de Res • Papas y cebolla • Jitomate • Chile Serrano • Aceite, Sal y Ajo • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor fresa endulzado <p>Cuadro de amaranto 40 grs.</p>	<p>Mortadela a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mortadela • Puré de tomate • Jitomate • Chile verde • Aceite • Sal, Cebolla y Ajo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Té de canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Canela en rama
DESAYUNO 18	COMIDA 18	CENA 18
<p>TORTAS DE JAMON Y QUESO, CHILE Y JITOMATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teleras • Jamón • Queso panela • Frijoles Refritos • Jitomate y cebolla • Chiles en vinagre • Mayonesa <p>Atole de Cajeta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de Maíz sabor cajeta • Azúcar 	<p>Sopa de Tortilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de Maiz • Puré de tomate • Jitomate • Caldo de Pollo • Aceite, Sal, Cebolla y Ajo • Epazote • Chile pasilla • Queso Rayado <p>Cerdo Adobado con Papas</p> <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 	<p>Huevo con Frijoles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo, • frijoles • Aceite, Sal, Cebolla <p>Tortillas</p> <p>Salsa Verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate verde • Chile verde • Sal, ajo y cebolla <p>Té de hierbabuena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Hierbabuena



	<ul style="list-style-type: none"> • Consomé de pollo • Aceite <p>Tortillas</p> <p>Frijoles de la olla</p> <p>Agua de Mango</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor mango endulzado. <p>Malvavisco 2 piezas</p>	
DESAYUNO 19	COMIDA 19	CENA 19
<p>Ceviche de Salchichas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salchicha • Aguacate • Salsa cátsup • Jitomate • Chile Serrano • Aceite, Sal, Cebolla y limón <p>Frijoles de Olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de coco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maíz sabor coco • Azúcar 	<p>Arroz Blanco chicharos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • chicharos • Perejil liso • Consomé de Pollo • Sal, ajo y cebolla • Aceite <p>Tortitas de pollo en pasilla</p> <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 <p>Tortillas</p> <p>Frijoles de la olla</p> <p>Agua de Jamaica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor Jamaica <p>Caramelo macizo 4 piezas</p>	<p>Enchiladas rojas con queso, crema y cebolla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortilla de maíz • Aceite • Consomé de pollo • Sal, ajo y cebolla • Puré de tomate • Chile de árbol seco • Queso rallado y crema <p>Frijoles de la olla</p> <p>Café con canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Canela • Azúcar <p>Pan</p>
DESAYUNO 20	COMIDA 20	CENA 20
<p>Molletes 2 pzas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pan telera • Frijoles refritos • Queso para fundir <p>Ensalada Pico de gallo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jitomate • Cebolla • Cilantro • Chile • Sal <p>Leche con canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • azúcar • leche semidescremada • canela en rama 	<p>Arroz Rojo con granos de elote</p> <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 <p>Tinga de cerdo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Jitomate • Cebolla • Puré de tomate • Aceite • Consomé de pollo, sal <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tostadas</p> <p>Agua de Horchata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor de Horchata. <p>Gomitas Dulces 6 pzas.</p>	<p>Huevo revuelto con tocino</p> <ul style="list-style-type: none"> • huevos • Tocino • Aceite • Sal <p>Salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate verde • Chile verde • Ajo, cebolla y sal • Cilantro <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Hojas de limón
DESAYUNO 21	COMIDA 21	CENA 21
<p>Huevos ahogados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Nopal • Jitomate 	<p>Spaguetti Rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta de espaguetti • Puré de tomate o jitomate rojo 	<p>Papas con Chorizo en salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chorizo • Papas • Tomate verde



<ul style="list-style-type: none"> • Puré de tomate • Consomé de pollo • Chile de árbol seco • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de nuez</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Leche semidescremada • Fécula de Maiz sabor nuez 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite, Sal , Cebolla y Ajo • Perejil liso • Consomé de pollo • Aceite <p>Pollo en chipotle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieza de Pollo • Chile chipotle • Sal, ajo y cebolla • Jitomate • Aceite • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Tamarindo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor de Tamarindo. <p>Chocolate en barra bocadín</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chile verde • Aceite • Consomé de pollo • Sal , Cebolla y Ajo <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de naranjo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoja de naranjo • Azúcar
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 22</p> <p>Espinacas con papas y queso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinacas • Papas • Queso fresco • Aceite • Sal , Cebolla • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de cajeta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maíz sabor cajeta • Azúcar 	<p style="text-align: center;">COMIDA 22</p> <p>Arroz Blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Consomé de pollo • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo • Perejil liso <p>Pozole Rojo con Codillo</p> <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 <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tostadas</p> <p>Agua de Limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor Limón. <p>Palanqueta de Cacahuete</p>	<p style="text-align: center;">CENA 22</p> <p>Huevo a la Mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Chile Verde • Jitomate • Aceite • Sal , Cebolla <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Té de manzanilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Flor de manzanilla
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 23</p> <p>Milanesa de jamón con queso y ensalada de lechuga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jamón de pavo • Queso blanco • Pan molido • Huevo • Sal • Aceite • Lechuga larga <p>Salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate verde • Chile verde • Ajo, cebolla, cilantro y sal <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 style="text-align: center;">COMIDA 23</p> <p>Coditos con Crema y Perejil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta para sopa codito • Perejil liso • Crema • Ajo, cebolla, sal • Margarina <p>Pollo a la mantequilla con papas y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieza de Pollo • Papas • Zanahorias • Cebolla, ajo y sal • Mantequilla • Consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles Refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Uva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor Uva. 	<p style="text-align: center;">CENA 23</p> <p>Entomatadas con Queso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consomé de Pollo • Tortillas • Queso • Crema • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo • Jitomate • Puré de tomate <p>Frijoles Refritos</p> <p>Café con canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Canela en rama • Azúcar



	Galletas de Bombón 2 piezas	
DESAYUNO 24	COMIDA 24	CENA 24
<p>Chilaquiles verdes con queso y crema</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortilla • Queso • Crema • Tomate • Chile verde • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo • Consomé de pollo <p>Frijoles negros con epazote</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Azúcar • Fécula de maíz sabor fresa 	<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>Croquetas de Atún con Ensalada de Lechuga y Jitomate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papa • Atún • Pan molido • Huevo • Maicena • Lechuga • Jitomate • Limón • Aceite • Sal y Cebolla <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Piña</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor Piña <p>Cocada</p>	<p>Sincronizadas de jamón con queso (3 piezas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortillas de harina • Jamón • Queso panela • Jitomate • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de hierbabuena</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Hierbabuena
DESAYUNO 25	COMIDA 25	CENA 25
<p>Chicharrón en salsa roja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicharrón • Jitomate • Chiles • Aceite • Sal y cebolla • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Leche con café</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Café • Azúcar 	<p>Arroz Amarillo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Papa • Perejil liso • Mostaza • Aceite, Sal , Cebolla y Ajo • Consomé de pollo <p>Entomatado de res</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de Res • Tomate verde • Chipotle • Aceite • Sal , Cebolla y Ajo • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de mango</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor mango <p>Paleta de Caramelo Macizo</p>	<p>Tacos Dorados de Pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollo Deshebrado • Tortillas • Crema • Queso Rallado • Crema • Aceite, Sal , Cebolla y Ajo <p>Salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate verde • Chile verde • Ajo, cebolla, sal <p>Frijoles de la olla</p> <p>Te de canela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Canela en rama
DESAYUNO 26	COMIDA 26	CENA 26
<p>Huevo con ejotes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo • Ejotes • Aceite • Sal <p>Frijoles de la Olla</p> <p>Tortillas</p>	<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 	<p>Tortas de Salchicha (2 piezas)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Telera • Salchichas • Mayonesa • Frijoles refritos • Jitomate • Cebolla • Chiles en vinagre



<p>Atole de coco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fécula de maíz sabor coco • Leche semidescremada • Azúcar <p>Frijoles Refritos</p> <p>Tostadas</p> <p>Agua de Tamarindo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado endulzado sabor Tamarindo <p>Chocolite en Barra</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Puré de Jitomate • Chipotle • Aceite • Sal, Cebolla y Ajo • Consomé de pollo 	<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 • Saichicha • Queso Oaxaca • Cebolla, sal • Aceite <p>Frijoles 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 líquida <p>Ensalada de lechuga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lechuga larga • Cebolla • Limón y sal <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de horchata</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor horchata endulzado <p>Gelatina de limón</p>	<p>Omlette de espinacas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinacas • Huevo • Cebolla • Sal • Aceite <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Té de limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azúcar • Hoja de té de limón
DESAYUNO 28	COMIDA 28	CENA 28
<p>Mortadela empanizada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mortadela • Pan molido • Huevo • Aceite <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Atole de nuez</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maíz sabor nuez • Azúcar 	<p>Arroz rojo con chicharo y zanahoria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Chicharo • Zanahoria • Perejil liso • Puré de tomate • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Caldo tlalpeño con pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieza de Pollo • Chile Chipotle • Papa, chayote, y calabaza • Puré de tomate • Epazote • Limón • Ajo, cebolla y sal • Consomé de pollo • Aceite <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de naranja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor naranja azucarado. 	<p>Sardina a la Mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sardina • Cilantro • Jitomate • Chile Serrano • Cebolla • Sal <p>Tortillas</p> <p>Frijoles de la olla</p> <p>Te de naranjo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas de naranjo • Azúcar



<ul style="list-style-type: none"> Cebolla, sal <p>Atole de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> Leche semidescremada Fécula de maíz sabor fresa Azúcar 	<p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de Naranja</p> <ul style="list-style-type: none"> Concentrado sabor naranja endulzado <p>Malvavisco</p>	<ul style="list-style-type: none"> azúcar
MENÚS CANJE		
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 caudados</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 encebolladas</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 Chicharo Ajo Cebolla Consomé de pollo <p>Pescado a la vizcaina</p> <ul style="list-style-type: none"> Filete de pescado Papa, aceituna y perejil Chile güero 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 de naranjo Azúcar
DESAYUNO 3	COMIDA 3	CENA 3
<p>Mole rojo con pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> Pollo para deshebrar 	<p>Consomé de pollo con arroz y verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz 	<p>Huevo con jamón</p> <ul style="list-style-type: none"> Huevo



<ul style="list-style-type: none"> • Mole rojo • Cebolla , ajo y sal • Aceite • Consomé de pollo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de naranjo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas de naranjo • Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Consomé de pollo • Zanahoria, garbanzo y papa • Cilantro • Ajo, cebolla, sal • Aceite <p>Albóndigas en chipotle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida • Jitomate o puré de tomate • Arroz • Chipotle • Aceite • Consomé de pollo • Ajo, cebolla y sal <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de uva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor uva endulzado <p>Chocolate en barra bocadin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jamón • Aceite • Sal <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Te de limón</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hojas de limón • Azúcar
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 4</p> <p>Quesadillas de requesón con rajas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tortillas • Requesón • Chile pobiano • Cebolla • Aceite • Sal <p>Frijoles de la olla</p> <p>Atole de fresa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leche semidescremada • Fécula de maiz sabor fresa • Azúcar 	<p style="text-align: center;">COMIDA 4</p> <p>Sopa de pasta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta para sopa • Jitomate o puré de tomate • Cebolla • Ajo • Sai • Aceite • Consomé de pollo <p>Espinazo de cerdo en mole verde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espinazo • Pasta para mole verde • Cilantro • Consomé de pollo • Ajo, cebolla y sal • Aceite <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <p>Agua de naranja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sabor naranja endulzado <p>Malvavisco 2 piezas</p>	<p style="text-align: center;">CENA 4</p> <p>Sardina a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sardina • Jitomate • Cebolla • Chile cuaresmeño • Sal <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p> <p>Café</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Azúcar
<p style="text-align: center;">DESAYUNO 5</p> <p>Chicharrón Tarasco</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chicharrón • Chile morita seco • Tomate verde • Papa • Ajo, cebolla y sal • Aceite • Consomé de pollo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Café</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Azúcar <p>Tortillas</p>	<p style="text-align: center;">COMIDA 5</p> <p>Espagueti a la mantequilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta para sopa de espagueti • Mantequilla • Ajo, cebolla, sal y perejil • Consomé de pollo • Leche liquida <p>Chiles Rellenos de Queso Panela</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chile Poblano • Harina de Trigo • Queso Panela • Huevo • Aceite, Sal , Cebolla y Ajo <p>Frijoles refritos</p> <p>Tortillas</p>	<p style="text-align: center;">CENA 5</p> <p>Huevo en salsa guajillo con nopales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Huevo 2 piezas • Nopales cocidos • Salsa guajillo <p>Frijoles de la olla</p> <p>Tortillas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Te de manzanilla • azúcar



	<p>Agua de horchata</p> <ul style="list-style-type: none">• Concentrado sabor horchata endulzado <p>Palanqueta de cacahuete</p>	
--	---	--

FO DGRM DSC 02

Página 29 de 44

**SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES**



(COMPLEMENTO)

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 empresa prestadora del suministro de viveres y alimentos para consumo humano; mediante relación escrita con ocho días de anticipación.

En caso de alguna contingencia en los Centros Preventivos que elaboran pan y tortilla, la empresa adjudicada deberá suministrarlo sin costo alguno para el Gobierno del Estado de México.

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 empresa prestadora del suministro de viveres y alimentos para consumo humano; mediante relación escrita con ocho días de anticipación.

En caso de alguna contingencia en los Centros Preventivos que elaboran pan y tortilla, la empresa adjudicada 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 empresa prestadora del suministro de viveres y alimentos para consumo humano; mediante relación escrita con ocho días de anticipación.

En caso de alguna contingencia en los Centros Preventivos que elaboran pan y tortilla, la empresa adjudicada deberá suministrarlo sin costo alguno para el Gobierno del Estado de México.

CANTIDADES EN CRUDO

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TÉ
CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR 5 GR.	CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR 5 GR.	LECHE LÍQUIDA 250 ML. ó LECHE EN POLVO 35 GMS.	RAJAS DE CANELA 2.5 GR.
AZÚCAR 15 GR.	LECHE LÍQUIDA 250 ML ó LECHE EN POLVO 35 GMS	MAIZENA 16 GR. AVENA 16 GR.	HOJAS DE LIMÓN, NARANJO, MANZANILLA O YERBABUENA 3 GR.
	AZÚCAR 15 GR.	AZUCAR 15 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		GUISADO CON CARNE DE RES	
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 VICERAS		GUISADO CON POLLO	
CHICHARRÓN DE CERDO	40 GR.	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		GUISADO CON CARNE DE CERDO	
VERDURAS MIXTAS	120 GR.	PULPA DE CERDO 120 GR	
VERDURA UNICA	120 GR.	CERDO CON HUESO 140 GR	
VERDURAS CON EMBUTIDOS	120 GR.		
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	60 GR	GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	60 GR.

GUISADOS CON PESCADO	
ATUN 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 UNICA MIXTA	55 GR.	CON VERDURAS	20 GR.
O LEGUMINOSAS (GRAMINEAS)LENTEJAS, HABAS, ALUBIAS, GARBANZOS, ETC.	35 GR.	PASTA	40 GR.
VERDURA, ADEREZOS Y CONDIMENTOS	25 GR.	SALSA Y ADEREZOS	25 GR.
TORTILLA DE MAIZ	60 GR.		

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.
GUARNICIÓN Y SALSA (VERDURAS Y ADEREZOS)	60 GR.	ATUN EN AGUA (drenado)	
		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.

PARA COMIDAS
AGUAS DE SABORES
ESPECIFICACIONES DE PREPARADO POR PERSONA

CONCENTRADO DE FRUTAS CON AZUCAR			34 ML. PARA 250 ML.
----------------------------------	--	--	---------------------



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO E MENÚS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

DESAYUNO

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	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. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	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	GALLETA CON MALVAVISCO	GELATINA DE PIÑA	GOMITAS (6PIEZAS)
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS

CENA

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	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		

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
FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA	FRIJOLES DE LA OLLA	TORTILLAS
ATOLE DE CHOCOLATE	ATOLE DE CAJETA	ATOLE DE FRESA	ATOLE DE VAINILLA	ATOLE DE COCO	LECHE CON CANELA	MOLE DE NUEZ

FO DGRM DSC 02



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	TORTILLAS	TOSTADAS	TORTILLAS	FRIJOLE DE LA OLLA

DESAYUNO

MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	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 AHOAGADOS
FRIJOLE GUISADOS	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	PICO DE GALLO	FRIJOLE 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	CERDO ADOBADO CON PAPAS	TORTITAS DE POLLO EN PASILLA	TINGA DE CERDO	POLLO EN CHIPOTLE
PAPAS FRITAS	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE OLLA
FRIJOLE 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 FRIJOLE	ENCHILADAS ROJAS CON QUESO, CREMA Y CEBOLLA	HUEVO CON TOCINO	PAPAS CON CHORIZO EN SALSA VEDE
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	SALSA VERDE	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE 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



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	MORTADELA 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 CAFÉ	ATOLE DE COCO	LECHE CON CANELA	ATOLE DE NUEZ
TORTILLAS	ATOLE DE VAINILLA TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS SALSA VERDE	TORTILLAS

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	ENTOMATADAS CON QUESO	SINCRONIZADAS 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 TORTILLAS	CAFÉ CON CANELA	TE DE HIERBABUENA TORTILLAS	TE DE CANELA SALSA VERDE	CAFÉ DE LA OLLA	TE DE LIMON TORTILLAS	TE DE NARANJO TORTILLAS

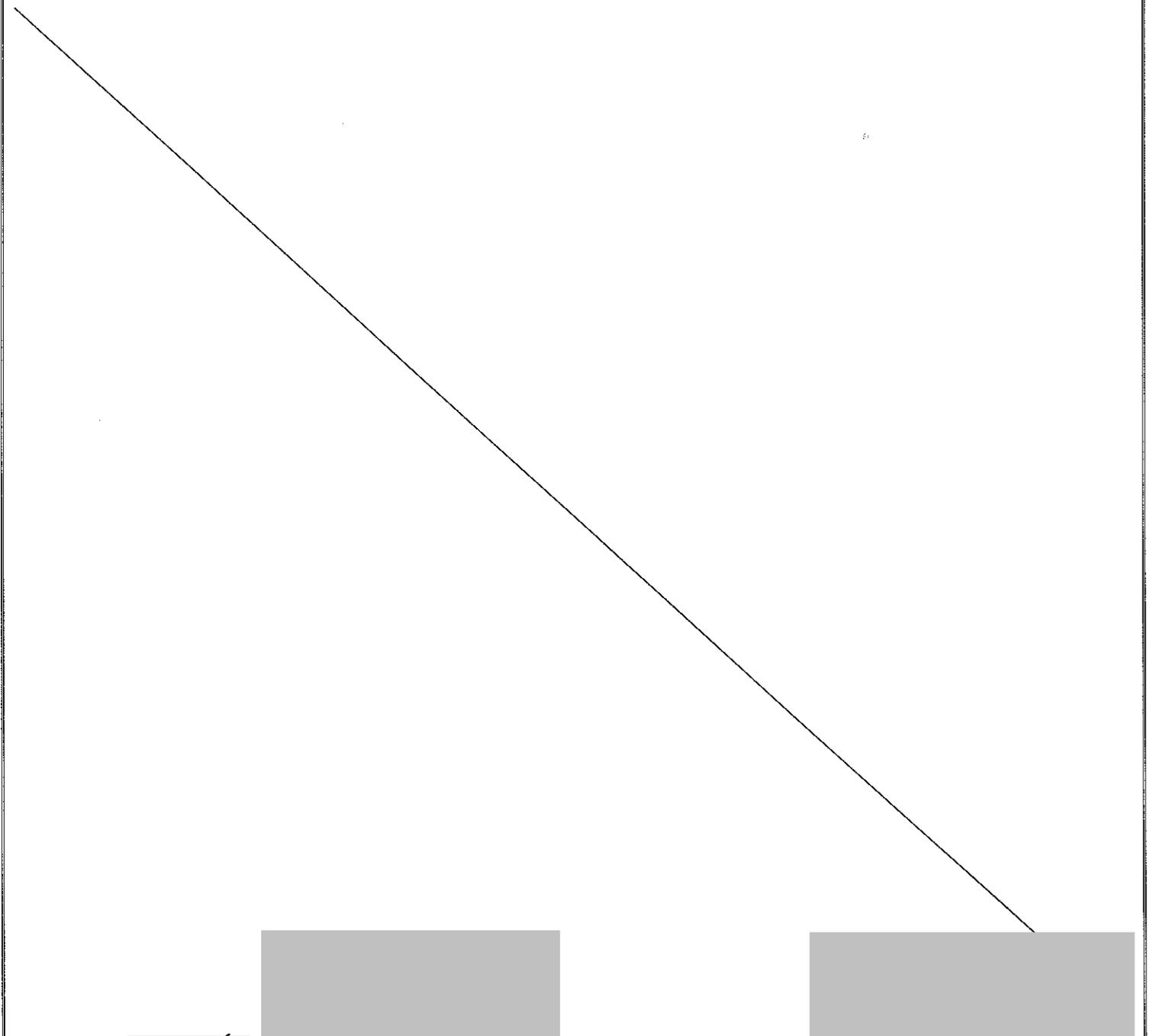
DESAYUNO		
MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31
TORTAS DE PAPA CON ENSALADA DE LECHUGA	ALAMBRE DE CARNES FRIAS	QUESADILLAS DE PAPA CON RAJAS
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA
ATOLE DE CHOCOLATE	ATOLE DE VAINILLA	ATOLE DE FRESA
TORTILLAS	TORTILLAS	SALSA ROJA
COMIDA		
MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 31
SOPA DE PASTA CARACOL	ARROZ CON ELOTE	ALUBIAS
ALBONDIGAS EN SALSA VERDE	CERDO EN SALSA ROJA CON CALABAZAS	ESPINAZO EN MOLE VERDE
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE REFritos
AGUA DE JAMAICA	AGUA DE FRESA	AGUA DE NARANJA
GOMITAS	PALANQUETA DE CACAHUATE	MALVAVISCO
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
CENA		
MENÚ No. 29	MENÚ No. 30	MENÚ No. 30
QUESO SALSEADO	MOLLETES DE FRIJOL CON QUESO (2 BOLILLOS)	HUEVO CON JAMON
FRIJOLE DE LA OLLA	PICO DE GALLO	FRIJOLE DE LA OLLA
TE DE MANZANILLA	CAFÉ DE OLLA	TORTILLAS
		SALSA ROJA
TORTILLAS		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
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE REFritos	FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE DE LA OLLA
ATOLE DE VAINILLA	LECHE CON CANELA	TE DE NARANJO	ATOLE DE FRESA	CAFÉ
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				
MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
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
CAFÉ	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
	TE DE NARANJO	TE DE LIMON	CAFÉ	TE DE MANZANILLA





FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO F CONCENTRADO TOTAL DE INSUMOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. encargada del suministro de viveres y alimentos, deberá entregar la totalidad de los insumos descritos a continuación en la frecuencia y cantidades especificadas para cada uno de los menús:

No. PRODUCTO	DE	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	No. DE PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
1		Aceite vegetal comestible	36	Lenteja
2		Alubia	37	Maiz para pozole
3		Arroz	38	Malvisco
4		Ate: Membrillo	38	Mantequilla sin sal
5		Atún en agua	40	Mayonesa
6		Azúcar	41	Mortadela
7		Bolillo o telera	42	Mostaza
8		Café	43	Paleta de cacahuete
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	Purè de tomate
14		Chocolate en barra (golosina): Bocado, 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, guanábana.	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, plátano, mango, fresa, coco, guayaba, manzana	59	Tortillas de maiz
25		Fécula de maíz: cajeta, fresa, nuez, chocolate, vainilla.	60	Tostadas de maiz
26		Frijol claro	61	VERDURAS
27		Galletas dulces: con chispas de chocolate, tipo tartina, con malvisco, de animalitos y rellena de malvisco cubierta con chocolate (mamut)		
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, mofida, puntas de filete, filete, bistec, chambarete)
Visceras (Res: panza, hígado, lengua; Pollo: menudencias)

- B) **ESPECIAS:** Adobo o achiote
Canela
Chile seco: guajillo, pasilla
Epazote
Hierbas de olor
Mole pipián
Mole rojo
Mole verde
Orégano
Pimienta molida

- C) **VERDURAS:** Acelga
Aguacate



Ajo
 Brócoli
 Calabaza
 Camote
 Cebolla
 Champiñones
 Chayote
 Chicharo
 Chilacayote
 Chile cuaresmeño
 Chile habanero
 Chile manzano
 Chile pobiano
 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).

Las presentes consideraciones tienen como propósito asegurar que todos los alimentos que se preparen y ofrezcan en todos los Centros Preventivos y de Readaptación Social, lleguen a los consumidores de manera segura e inocua.

I.- ACERCA DE LAS OBLIGACIONES GENERALES DE LA EMPRESA ENCARGADA DEL SUMINISTRO DE VÍVERES Y ALIMENTOS:

- 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 Readaptación 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 rotación 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 acreditarán dicha característica a través de la identificación en el impreso original del empaque del símbolo ® o MR 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 evidencien 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 Readaptación 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.
- 14) Las carnes y pescados deberán entregarse en un empaque que asegure el adecuado transporte, conservación, 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 según corresponda, conforme a lo descrito en la Especificación Técnica de carnes.
- 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 UNO - E, 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.

III.- ACERCA DE LAS CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO:

- 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.

IV.- ACERCA DE LAS CONDICIONES GENERALES DE LAS COCINAS Y LOS UTENSILIOS:

- 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 trapos 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.

V.- ACERCA DEL PERSONAL QUE MANIPULA LOS ALIMENTOS:

- 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 codos 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.
- 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, sólo 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.

FO DGRM DSC 02

Página 40 de 44

**SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES**



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO G DOMICILIO Y RESPONSABLES DE LOS CENTROS PREVENTIVOS Y DE READAPTACIÓN SOCIAL, LA ESCUELA DE REINTEGRACIÓN SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE", EL INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA Y PENITENCIARIA MODELO	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
07	ENERO	2015		CB/166/2014 CONTRATO ABIERTO

ZONA 1

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
ECATEPEC	C. CUAUHEMOC GUTIERREZ GONZALEZ	ADMINISTRADOR	CAMINO A LAS MINAS, CERRO DE CHICONAUTLA, COL. SANTA MARÍA CHICONAUTLA, ECATEPEC DE MORELOS.
CUAUTILÁN	C. FABRICIO I. TOVAR OLMOS	ADMINISTRADOR	AV. 16 DE SEPTIEMBRE # 208, COL. CENTRO, CUAUTILÁN MÉXICO
ZUMPANGO	LIC. ALETHIA VAZQUEZ CONTRERAS	ADMINISTRADORA	PLAZA JUÁREZ S/N, PARTE INTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL, ZUMPANGO, MÉXICO.
TLALNEPANTLA	LIC. MARICELA MAGAÑA SUAREZ	ADMINISTRADORA	AV. EJÉRCITO DEL TRABAJO S/N, COL. SAN PEDRO BARRIENTOS, TLALNEPANTLA, EDO. DE MÉXICO.
OTUMBA	C. ANELJAYET MATA TREJO	ADMINISTRADORA	PLAZA PRINCIPAL, PARTE POSTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL
OTUMBA TEPACHICO	LIC. VERONICA JIMENEZ MORENO	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	C. BENJAMIN NAVA TELLEZ	ADMINISTRADOR	KM. 4.5. CARRETERA ALMOLOYA DE JUÁREZ, MÉXICO.
LERMA	C. SERGIO RIVERA VILLANUEVA	ADMINISTRADOR	CALLE REOLIN BAREJON S/N, COL. CENTRO, LERMA DE VILLADA
ZINACANTEPEC "ESCUELA DE REINTEGRACION SOCIAL PARA ADOLESCENTES "QUINTA DEL BOSQUE"	C. PEDRO DIAZ LOPEZ	ADMINISTRADOR	AV. MIGUEL DE LA MADRID S/N EX ASERRADEROS PROTINBOS, ZINACANTEPEC MÉXICO.
INSTITUTO DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN PENITENCIARIA	C. JOSE R. DAVILA ESTRADA	ADMINISTRADOR	AVENIDA HIDALGO PTE. # 1200, COL. SAN BERNARDINO, TOLUCA EDO. DE MÉXICO.
TENANCINGO	LIC. RENE VELANDIA CARRILLO	ADMINISTRADOR	INTERIOR DEL PALACIO MUNICIPAL, TENANCINGO EDO. DE MÉXICO
SULTEPEC	C.P. ÁNGEL MEDRANO DOMÍNGUEZ	ADMINISTRADOR	AV. BENITO JUÁREZ S/N BARRIO EL CONVENTO, SULTEPEC, EDO. DE MÉXICO
TENANGO DEL VALLE	C. OSCAR MOISES H. MENESES	ADMINISTRADOR	CONSTITUCIÓN # 1, PLAZA PRINCIPAL, TENANGO DEL VALLE, EDO. DE MÉXICO.
VALLE DE BRAVO	C. GERARDO ISLAS PEÑA	ADMINISTRADOR	SAN LUCAS S/N, VALLE DE BRAVO EDO. DE MÉXICO.
TEMASCALTEPEC	LIC. BERTIN LINARES IZQUIERDO	ADMINISTRADOR	PLAZA PRINCIPAL No. 1, TEMASCALTEPEC, EDO. DE MÉXICO
IXTLAHUACA	C.F. JUAN MARTINEZ ESTRADA	ADMINISTRADOR	CALLE FRANCISCO LÓPEZ RAYÓN No. 402, IXTLAHUACA, MÉXICO
JILOTEPEC	C. RODOLFO MONTIEL PIÑÓN	ADMINISTRADOR	PLAZA PRINCIPAL ALLENDE # 1,



EL ORO	ABRAHAM DURAN LOPEZ	ADMINISTRADOR	CALLE GALEANA # 1, EL ORO DE HIDALGO, 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

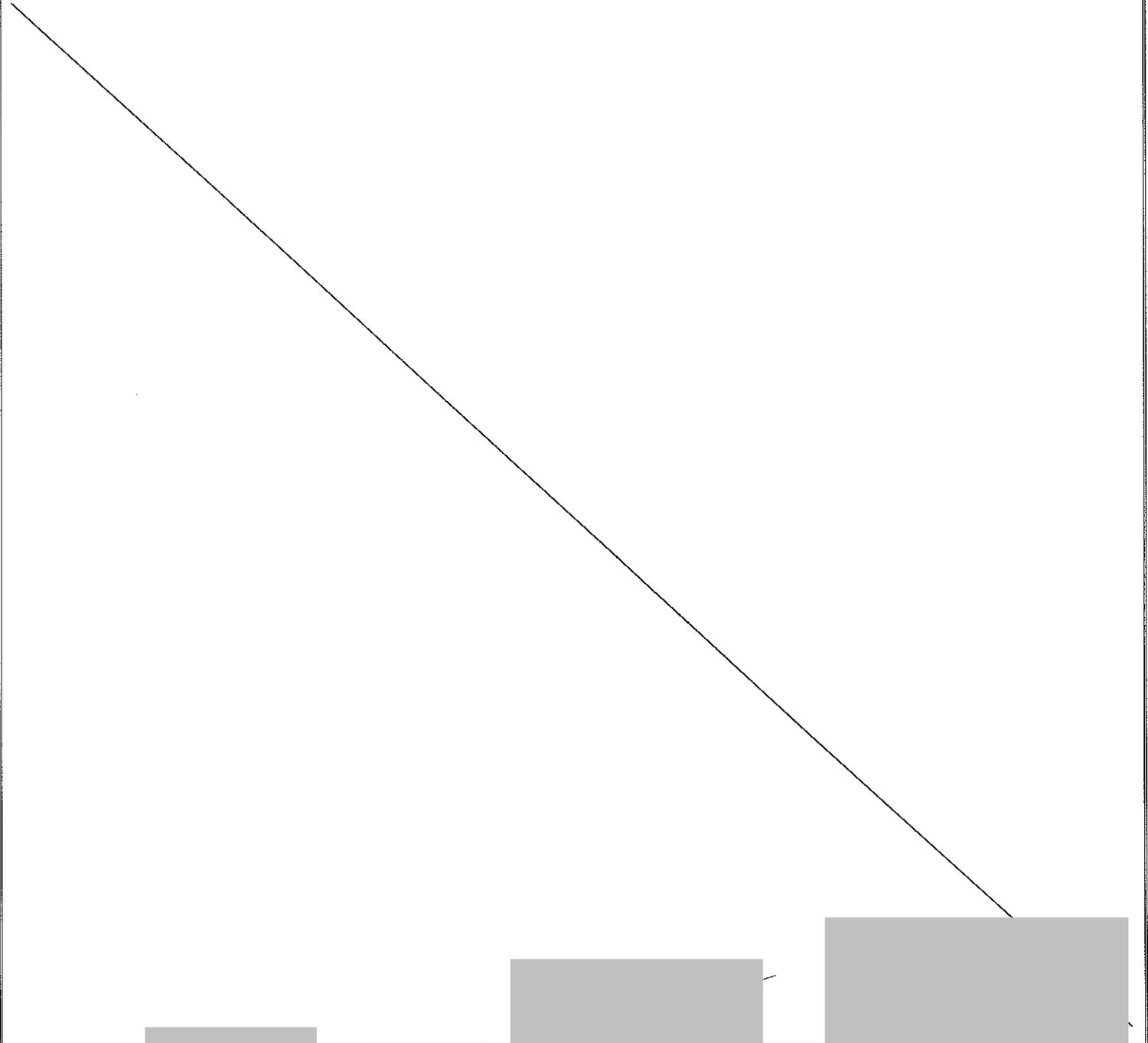
ZONA 3

C.P.R.S.	NOMBRE	CARGO	DOMICILIO
TEXCOCO	C.P. FERNANDO MONROY GAMBOA	ADMINISTRADOR	KM. 4.5. CARR. A SAN MIGUEL TLAIXPAN, TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO.
CHALCO	C. GUSTAVO D. MILLAN CARBAJAL	ADMINISTRADOR	CARR. A MISQUI S/N POBLADO DE HUITZILZINGO CHALCO, MÉX.
NEZA BORDO	LIC. ANGELICA E. MARTINEZ LOPEZ	ADMINISTRADOR	BOULEVARD ADOLFO L. MATEOS, ESQ. BORDO DE XOCHÍACA, CIUDAD NEZAHUALCOYOTL, MÉXICO.
NEZA NORTE	-----	ADMINISTRADOR	CALLE CANELOS Y CALAMBUCOS COL. LA PERLA CD. NEZAHUALCOYOTL, MEXICO
NEZA SUR	-----	ADMINISTRADOR	AVENIDA OCHO No. 37, COL. SANTA MARTHA NEZAHUALCOYOTL MEXICO.
PENITENCIARIA MODELO	C.P. JORGE VAZQUEZ NAVA	ADMINISTRADOR	CALLE PTE. #10 ENTRE NTE.1 Y NTE.2 COL. REFORMA, CD. NEZAHUALCOYOTL



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 UNO-A.



FO DGRM DSC 02

Página 44 de 44

**SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES**