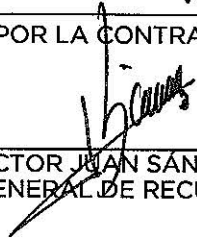


FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		

DATOS GENERALES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS		
NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.		
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: COS850425822	CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN:	NACIONALIDAD: MEXICANA
DOMICILIO FISCAL (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL, LOCALIDAD, MUNICIPIO Y ENTIDAD FEDERATIVA): LAGO ZURICH No. 519, COLONIA FRANCISCO I. MADERO, C.P. 11480; DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, MÉXICO, D.F.		
DOMICILIO EN EL ESTADO DE MÉXICO (CALLE, NÚMERO, COLONIA, CÓDIGO POSTAL Y LOCALIDAD): BOULEVARD MANUEL ÁVILA CAMACHO No. 80, DESPACHO 202 Y 203, LOMAS DE SOTELO, C.P. 53390; NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO		
TELÉFONO: (01-55) 2282-2600, 5254-1144 Y 2282-2520	TELEFAX: (01-55) 2282-2520	CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL): jose.aquique@ck.com.mx
NOMBRE DEL PROPIETARIO (EN EL CASO DE SER PERSONA FÍSICA):		
INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE (EN EL CASO DE SER PERSONA JURÍDICA COLECTIVA): JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES		
INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN: INSTRUMENTO NÚMERO 10,990, VOLUMEN 330, FOLIO 129, DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2014, OTORGADO ANTE LA FE DE LA LICENCIADA MARÍA REED PADILLA, NOTARIA PÚBLICA NÚMERO 107 DEL ESTADO DE MÉXICO.		

DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN			
GIRO COMERCIAL: 2211 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS		SUBGIRO COMERCIAL: ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR)	
ÓRGANO USUARIO: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO		UNIDAD ADMINISTRATIVA: COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA	
NÚMERO DE REQUISICIÓN: CA-00290-2015	PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO: ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL No. ADP-128-2015	LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL): ESTATAL	ACUERDO: 457/2015 ACTA EXTRAORDINARIA: 094/2015 DE FECHA 30 DE DICIEMBRE DE 2015 FALLO: 30/12/2015 DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO: 343/2015
TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN): CORRIENTE	ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTES): INGRESOS PROPIOS DEL SECTOR CENTRAL	PARTIDA PRESUPUESTAL: SEGÚN ANEXO PARTIDAS PRESUPUESTALES COORDINACIÓN	

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)										
POR LA CONTRATANTE  MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS  JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. <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>18</td> <td>01</td> <td>2016</td> </tr> </tbody> </table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	18	01	2016
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
18	01	2016								

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO, 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 PRESTADOR DE SERVICIOS", RESPECTIVAMENTE, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. De "LA CONTRATANTE":

- A. Que la Secretaría de Finanzas es la Dependencia del Poder Ejecutivo del Estado, que tiene entre otras funciones, la de brindar el apoyo administrativo, la adquisición de bienes y servicios, así como la de proveer oportunamente a las demás dependencias de los elementos y materiales de trabajo, necesarios para el desarrollo de sus funciones, de conformidad con lo previsto en los artículos 19 fracción III, 23, 24, fracciones XXXVII y XXXVIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de México; 1,3 fracción XVIII, 9 fracción I, 30 fracción II y 32 fracciones VI, VIII, XI, XIII y XLIV del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- B. Que la Dirección General de Recursos Materiales; es la unidad administrativa encargada de la adquisición de los bienes y servicios, de acuerdo con lo establecido por los artículos 5 y 12 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; 8, y 10 de su Reglamento.
- C. Que el Director General de Recursos Materiales, se encuentra facultado para suscribir el presente contrato, conforme a lo previsto en el artículo 66 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México, y Municipios y los relativos al Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas.
- D. Que a través del dictamen de adjudicación que se menciona en el anverso de este instrumento, el Comité de Adquisiciones y Servicios adjudicó, a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", el presente contrato administrativo de prestación de servicios.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el edificio marcado con el número 100-B, de la calle Urawa, colonia Izcalli-PIEM, código postal 50150, Toluca, Estado de México.

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

- A. Que está debidamente constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, y que cuenta con personalidad jurídica para contratar y obligarse.
- B. Que quien suscribe el presente contrato tiene facultades para celebrarlo y que éstas no le han sido revocadas ni limitadas de manera alguna.
- C. Que entre otras actividades se dedica a la prestación del servicio materia de este instrumento; para cuyo efecto cuenta con los recursos financieros, técnicos, humanos y materiales suficientes.
- D. Que conoce plenamente las disposiciones que, para el caso de contratación de servicios, establecen la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de México, Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, y su Reglamento, así como las demás normas jurídicas mexicanas que regulan, en lo particular, la prestación del servicio objeto del presente contrato, y que desde ahora manifiesta su voluntad para cumplirlas, renunciando expresamente a todo ordenamiento jurídico que se oponga a éstas.
- E. Que señala como domicilio para todos los efectos de este contrato, el mencionado en el anverso del presente instrumento.

III. De "LAS PARTES"

- A. Que es su voluntad celebrar el presente contrato, de conformidad con lo establecido por los artículos 1 fracción I, 3 fracción II, 5, 7, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 76 fracción III y IV, 78, 81 y 82 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; y 66, 120, 121, 123, 124, 125, 128, 129, 130, 134, 135, 137 y 138; del Reglamento correlativo sin que existan, en forma alguna, vicios del consentimiento que lo puedan invalidar en todo o en parte.
- B. Que conocen el contenido y alcance de cada uno de los anexos que forman parte del presente el contrato, obligándose a cumplirlos cabalmente en cada uno de sus términos.

Expuesto lo anterior, las partes convienen sujetarse a las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a prestar a "LA CONTRATANTE" el servicio objeto del presente contrato, en adelante denominado como "el servicio", sujetándose a los elementos básicos de la contratación, las cláusulas pactadas y los anexos del mismo.

SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

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

TERCERA: CONTRATO ABIERTO

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

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

CUARTA: PAGO DEL SERVICIO

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

EL PRESTADOR DE SERVICIOS, con fundamento en el artículo 120 fracción VIII del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México, y Municipios de ser el caso, se obliga a reintegrar las cantidades que el Gobierno del Estado de México le hubiera entregado en exceso por error con motivo de la contratación.

Para efectos de lo anterior, EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha del requerimiento de reintegro, entregar las cantidades correspondientes a la Caja General de Gobierno; de la ficha de reintegro EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá remitir copia a la contratante.

En caso de que la contratista no reintegre dichas cantidades en el plazo estipulado, esta se considerará crédito fiscal y se solicitará al área de recaudación inicie el Procedimiento Administrativo de Ejecución.

QUINTA: ANTICIPO

En caso de que "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" reciba algún anticipo con motivo del servicio, deberá presentar, de forma simultánea, garantía por el importe total de éste.

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

La garantía se cancelará cuando "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" haya amortizado el importe total del anticipo.

SEXTA: AJUSTE DE PRECIOS

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

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

Cuando el ajuste de precios no sea autorizado, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a prestar el servicio conforme al precio pactado inicialmente.

SEPTIMA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN

Las facturas electrónicas impresas que presente "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", con motivo del servicio, deberán sujetarse a los lineamientos siguientes:

I. Exhibirse en 6 tantos las impresiones de los comprobantes fiscales digitales y deberán cumplir con los requisitos fiscales vigentes. Las remisiones que en su caso sustenten las facturas, deberán contener el sello de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" y el folio que les corresponda;

II. Contener la descripción detallada del servicio, los precios unitarios y totales de cada concepto, el desglose del impuesto al Valor Agregado y de los descuentos ofrecidos, y el importe total con número y letra;

III. Emitirse a nombre del Gobierno del Estado de México; indicar el número del presente contrato; y contar con la firma del servidor público responsable de la recepción del servicio, así como con el sello de la unidad administrativa usuaria y la partida presupuestal afectada.

En todo caso, las facturas electrónicas impresas deberán acompañarse de la documentación que solicite la Secretaría de Finanzas.

OCTAVA: GRAVÁMENES FISCALES

Cualquier gravamen fiscal que se origine con motivo de la celebración de este contrato y su cumplimiento, correrá a cargo de la parte que tenga el carácter de causante respecto al mismo.

En este sentido, todos los gravámenes fiscales que sean repercutibles a "LA CONTRATANTE" serán pagados anticipadamente por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" y reembolsados por "LA CONTRATANTE" mediante la presentación de la documentación comprobatoria correspondiente.

ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN

OBJETO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: SUMINISTRO DE VIVERES

DURACIÓN DEL SERVICIO: A PARTIR DEL 01 DE ENERO Y HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2016.

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

IMPORTE TOTAL DEL SERVICIO CON I.V.A. (NÚMERO Y LETRA): \$56'661,105.37 (CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO CINCO PESOS 37/100 M.N.)

FORMA DE PAGO: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. FINANCIARÁ LOS PRIMEROS TRES MESES DEL SUMINISTRO, EL PAGO SERÁ DE FORMA BIMESTRAL AL SUMINISTRO DE LOS 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.

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

PLAZO DE PAGO: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. FINANCIARÁ LOS PRIMEROS TRES MESES DEL SUMINISTRO, EL PAGO SERÁ DE FORMA BIMESTRAL AL SUMINISTRO DE LOS 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.

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

ANTICIPO: NO HAY ANTICIPO

AJUSTE DE PRECIOS: EL COSTO OFERTADO DEBERÁ SER FIJO DURANTE EL PERIODO DE LA VIGENCIA DEL 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 CUMPLIRÁ LOS REQUISITOS DE CALIDAD, INDICADOS EN EL ANEXO UNO-A DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-128-2015, ASÍ COMO LOS ANEXOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (TIPO E IMPORTE): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE 12 MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE CONTRATOS DE ADQUISICIONES CON RECURSOS ESTATALES DE LA DIRECCIÓN DE PROCEDIMIENTOS ADQUISITIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$4'884,578.05 (CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS 05/100 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-128-2015.

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

ANEXOS DEL CONTRATO

ANEXO UNO
ANEXO A
ANEXO B

ANEXO C
ANEXO D
ANEXO E

ANEXO F
ANEXO DOS

OBSERVACIONES

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., ACEPTA EXPRESA Y TACITAMENTE QUE DARÁ DEBIDO CUMPLIMIENTO A TODO LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-128-2015, OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA PRESENTADAS POR SU REPRESENTANTE LEGAL EN EL DESARROLLO DEL PROCESO ADQUISITIVO CORRESPONDIENTE, FORMANDO PARTE DEL CONTRATO RESPECTIVO; SE EXCEPTÚAN DE SU APLICACIÓN LAS CLÁUSULAS QUINTA Y SEXTA DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

JOSE RAMON AQUIQUE ORGANEZ
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

18 01 2016

NOVENA: GARANTÍA DEL SERVICIO

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

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

En todo caso, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos del servicio, así como de los daños y perjuicios que se lleguen a causar a "LA CONTRATANTE" o a terceros. Lo no previsto en esta cláusula se resolverá conforme a las disposiciones de los Capítulos Noveno y Décimo Primero de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

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

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS", en su carácter de patrón del personal que ocupe con motivo del servicio, será la única responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales en materia de trabajo y de seguridad social. "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" conviene, por lo mismo, en responder de las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "LA CONTRATANTE", en relación con los trabajos realizadas con motivo del servicio.

DÉCIMA PRIMERA: INFRACCIONES

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

DÉCIMA SEGUNDA: CESIÓN DEL CONTRATO

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

DÉCIMA TERCERA: SUBCONTRATACIÓN

Para los efectos de este contrato se entenderá por subcontratación, el acto por el cual "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" encomienda a otra el servicio en forma total o parcial.

Cuando "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" pretenda utilizar los servicios de otra empresa en los términos del párrafo anterior, deberá comunicarlo previamente por escrito a "LA CONTRATANTE", el cual resolverá en definitiva si acepta o rechaza la subcontratación. En todo caso, la responsable del servicio será "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", a quien se cubrirá el importe correspondiente.

DÉCIMA CUARTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" entregará a "LA CONTRATANTE", dentro de los diez días hábiles posteriores a la suscripción del presente contrato, la correspondiente garantía de cumplimiento en el tipo 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 PRESTADOR DE SERVICIOS" haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

DÉCIMA QUINTA: PENAS CONVENCIONALES

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

DÉCIMA SEXTA: RESCISIÓN DEL CONTRATO

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

- Si "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" omite entregar la garantía de cumplimiento del contrato, en los términos y bajo las condiciones que consigna la Cláusula DÉCIMA CUARTA;
- Si "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se declara en quiebra o suspensión de pagos, o si hace cesión de bienes en forma tal que afecte a este contrato;
- Si el atraso de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en la fecha de inicio del servicio es superior a diez días hábiles; o
- En general, por cualquier otra causa imputable a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" que devenga el incumplimiento grave del contrato.

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

DÉCIMA SÉPTIMA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS

Sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales establecidas en la Cláusula DÉCIMA QUINTA, así como de la rescisión del contrato indicada en la Cláusula DÉCIMA SEXTA, "LA CONTRATANTE" podrá sancionar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" con multa equivalente a la cantidad de treinta a tres mil veces el salario mínimo general vigente en la capital del Estado de México en la fecha de infracción, cuando infrinja las disposiciones contenidas en Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, relativo a las Adquisiciones, Enajenaciones, Arrendamientos y Servicios, así como de su Reglamento correlativo. Se dará inicio al Procedimiento Administrativo Sancionador, cuando existan en contra de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", 10 quejas consideradas como graves en la prestación de los servicios contratados.

DÉCIMA OCTAVA: PAGO DE SANCIONES

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

DÉCIMA NOVENA: INHABILITACIÓN

Sin perjuicio de las penas convencionales y las sanciones administrativas a que se refiere el presente contrato, así como de la rescisión de este instrumento, "LA CONTRATANTE" podrá incluir a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" en el Registro de Empresas Objetadas que 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: 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 México y Municipios, así como de su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, quedando la Dirección General Jurídica y Consultiva de la Consejería Jurídica del Ejecutivo Estatal como representante legal del Gobierno del Estado de México.

VIGÉSIMA PRIMERA: JURISDICCIÓN

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

VIGÉSIMA SEGUNDA: TERMINACIÓN ANTICIPADA

"LA CONTRATANTE" podrá dar por terminado anticipadamente el presente, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los servicios originalmente contratados, y se demuestre que 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 a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el contrato.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
en GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

2211010036-001 SUMINISTRO DE VÍVERES

- SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO Y PERSONAL ADMINISTRATIVO QUE DESIGNE EL C. COMISIONADO. COMO BASE DE COTIZACIÓN LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES CONCEPTOS: 1) LOS SERVICIOS NORMALES SUMINISTRADOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ENERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2016, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES QUE SE ENLISTAN: MÍNIMAS MÁXIMAS A) DESAYUNO 581,706 805,646 B) COMIDA 582,490 805,646 C) CENA 568,966 805,647 TOTAL DEL PERIODO 1,733,162 2,416,939 2) LOS SERVICIOS NORMALES AL PERSONAL ADMINISTRATIVO SUMINISTRADOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ENERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2016, SERA DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ESTABLECIDAS PARA EL COMEDOR COMANDO MISMOS QUE SERÁN SOLICITADOS DE ACUERDO AL ANEXO F. LAS CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS, SOLICITADAS DURANTE EL PERIODO, EXPRESADAS EN RACIONES SERÁN CON CARGO AL PRESUPUESTO 2016 EL SERVICIO CONSISTIRÁ EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO, Y PERSONAL ADMINISTRATIVO QUE DESIGNE EL C. COMISIONADO, BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES, A PARTIR DEL 01 DE ENERO Y HASTA EL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2016; SE ANEXA DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO REFERIDO DE ACUERDO AL ANEXO A. A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. SE LE PROPORCIONARA POR PARTE DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES DE LA CES. EL NUMERO DE SERVICIOS NORMALES Y RACIONES SECAS QUE DEBERÁ SUMINISTRAR EN LOS COMEDORES DE SUBDIRECCIONES OPERATIVAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO. DENTRO DEL COSTO DE LOS VÍVERES SE DEBERÁN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES CONCEPTOS: ANEXO A: DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO. ANEXO B: MENÚS DIARIOS ANEXO C: ESTIMACIÓN DE CONSUMO DE GAS POR COMEDOR ANEXO D: CUADRO DE MARCAS ANEXO E: RELACIÓN DE COMEDORES, RESPONSABLES, TELÉFONOS Y DIRECCIONES ANEXO F: RACIONES NORMALES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA EL PERIODO ENERO A SEPTIEMBRE DE 2016 LAS ENTREGAS DE LOS VÍVERES SERÁN LOS DÍAS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES EN LOS 22 COMEDORES EN UN HORARIO DE 9:00 A 13:00 HRS, DE ACUERDO A LA SOLICITUD POR ESCRITO EMITIDA POR LA COORDINACIÓN.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

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

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
18	01	2016



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO.

- 1.- EL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO Y PERSONAL ADMINISTRATIVO QUE DESIGNE EL C. COMISIONADO, COMPRENDERÁ LOS ASPECTOS GENERALES SIGUIENTES:

EL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, DEBERÁ COMPRENDER LAS CANTIDADES SUFICIENTES PARA PREPARAR EL NÚMERO DE ALIMENTOS (DESAYUNO, COMIDA, CENA) CONFORME AL MENÚ DIARIO.

- 2.- LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., QUEDARÁ OBLIGADA A PROPORCIONAR:

2.1 LA ENTREGA DE INSUMOS PARA SERVICIOS EXTRAORDINARIOS SERÁ SIN COSTO DE FLETE, LAS 24 HORAS DE LOS 274 DÍAS DEL AÑO, MANIFESTANDO EL NOMBRE COMPLETO Y EL TELÉFONO DE LA PERSONA RESPONSABLE DE DARLE EL TRÁMITE PARA LA ENTREGA DE INSUMOS CORRESPONDIENTE A LA SOLICITUD DE RACIONES EXTRAS; ASIMISMO LA ASISTENCIA TÉCNICA LAS 24 HORAS LOS 274 DÍAS DEL AÑO.

2.2 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, Y JULIO, EXÁMENES APLICADOS POR LABORATORIOS DE UNA INSTITUCIÓN PÚBLICA COMO SALUBRIDAD, CON SU RESPECTIVA INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE ESTADOS DE SALUD EN, COPROPARASITOSCÓPICO SERIE DE 3, CULTIVO DE UNAS Y EXUDADO FARINGEO, A TODO EL PERSONAL QUE TENGA ASIGNADO EN LOS 22 COMEDORES, SEGÚN RELACIÓN DE PERSONAL QUE LE SERÁ PROPORCIONADA POR PARTE DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES; LOS RESULTADOS SERÁN ENTREGADOS A DICHA COORDINACIÓN DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE ELABORACIÓN.

2.3. LA EMPRESA ADJUDICADA DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES DE FEBRERO, AGOSTO, ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y A LOS ALIMENTOS PREPARADOS, APLICADOS POR LABORATORIOS DE UNA INSTITUCIÓN COMO SALUBRIDAD, TOMANDO COMO MÍNIMO CINCO MUESTRAS EN CADA UNO DE LOS 22 COMEDORES, DEBIENDO ENTREGAR LOS RESULTADOS A DICHA COORDINACIÓN DENTRO DE LOS DIEZ DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE ELABORACIÓN.

2.4. EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A LAS INSTALACIONES Y EQUIPO PROPIEDAD DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO TALES COMO ESTUFONES, PARRILLAS, PLANCHAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES, LICUADORAS, FREIDORAS, CAMPANAS EXTRACTORAS; ENTRE OTROS, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO A PETICIÓN POR ESCRITO DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES, ESPECÍFICAMENTE EN LA LIMPIEZA PROFUNDA Y EL CAMBIO DE VÁLVULAS, PERILLAS, MANGUERAS, PILOTOS, ETC. DEBIENDO LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. EN UN PLAZO DE 20 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO PRESENTAR UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO CALENDARIZADO, EN EL QUE INCLUYA TODOS LOS BIENES DE LAS COCINAS DE CADA UNO DE LOS 22 COMEDORES; ESTO INDEPENDIENTEMENTE DEL MANTENIMIENTO CORRECTIVO QUE SE REALICE EN CASO DE ALGÚN IMPREVISTO.

2.5. LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ REHABILITAR Y ACONDICIONAR LAS INSTALACIONES QUE OCUPAN LOS COMEDORES, COCINAS Y ALMACENES, ASÍ COMO SUSTITUIR A TRAVÉS DE DONACIÓN EL EQUIPO INDUSTRIAL Y UTENSILIOS DE COCINA PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, EN LOS 22 COMEDORES SEGÚN RELACIÓN QUE SERÁ PROPORCIONADA A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. POR PARTE DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES, DE CUANDO MENOS EL EQUIVALENTE AL 3.5% DEL VALOR TOTAL DE LA FACTURACIÓN, SIN QUE ESTE AFECTE EL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA ALIMENTOS. ESTA DONACIÓN SERÁ ENTREGADA AL CORTE CUATRIMESTRAL EN LOS MESES DE ABRIL, AGOSTO Y DICIEMBRE.

2.6. LA FUMIGACIÓN DEBERÁ SER CADA QUINCE DÍAS EN COCINAS, COMEDORES Y ALMACENES. DEBIENDO UTILIZAR UN QUÍMICO DE BUENA CALIDAD PARA QUE SURTA EFECTO A LA FAUNA NOCIVA Y ÉSTE NO AFECTE AL PERSONAL, A LOS VÍVERES Y ALIMENTOS.

2.7. EL SUMINISTRO DE GAS SERÁ EN LOS 22 COMEDORES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LOS SERVICIOS NORMALES Y EXTRAORDINARIOS DE CADA UNO DE ELLOS; ASIMISMO EL SERVICIO DE AGUA SERÁ A TRAVÉS DE FILTROS A LOS CUALES SE LES DEBE DAR MANTENIMIENTO CADA MES Y EN SU CASO REALIZAR EL CAMBIO CORRESPONDIENTE, EN CADA UNO DE LOS COMEDORES.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

2.8. UNIFORMES DE BUENA CALIDAD EN COLOR BLANCO PARA EL PERSONAL QUE LABORA EN LOS 22 COMEDORES, LOS CUALES CONSTAN DE: (2 FILIPINAS, 2 PANTALONES, 2 PARES DE ZAPATOS COLOR BLANCO ANTIDERRAPANTE, 1 MANDIL DE TELA, 1 MANDIL DE HULE Y 1 PAR DE BOTAS DE HULE, LO ANTERIOR POR ELEMENTO; ASIMISMO BATA BLANCA PARA CADA UNO DE LOS RESPONSABLES DE COMEDOR, SEGÚN RELACIÓN DE TALLAS Y MEDIDAS QUE SERÁ PROPORCIONADA A LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. POR PARTE DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES. ESTOS UNIFORMES SE DEBERÁN ENTREGAR LOS PRIMEROS 5 DÍAS DE LOS MESES DE FEBRERO, JUNIO Y OCTUBRE.

2.9. EL SIGUIENTE MATERIAL DESECHABLE DEBERÁ SER ENTREGADO DENTRO DE LOS PRIMEROS 5 DÍAS DE CADA MES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EN LA OFICINA DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES:

CONCHA DE UNICEL	20,000
TIPO BOXS LONCH	PIEZAS
20.5X20.5	
PLATO CON 3	12,000
DIVISIONES	PIEZAS
RECTANGULAR 9X7	
VASO TÉRMICO DEL	20,000
NO. 8	PIEZAS
VASO DE PLÁSTICO	
NO. 8	15,000
	PIEZAS
CUCHARA SOPERA	920
MEDIANA (PAQUETE	PAQUETES
DE 25 PIEZAS)	
GUANTES DE POLI	1,500 PIEZAS
PAPEL	500 PARES
GUANTES DE HULE	
COFIAS DE TELA	600 PIEZAS
PELÍCULA PLÁSTICA	250 PIEZAS
(PLASTIPAK) DE 50	
METROS	
CUBRE BOCAS	50
PAQUETES DE 100	PAQUETES
PIEZAS	
SERVILLETAS	50
	PAQUETES
BOLSA PARA	DE 500
BASURA TAMAÑO	250 PIEZAS
JUMBO	

3.- EL SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS COMPRENDE LOS ASPECTOS ESPECÍFICOS SIGUIENTES:

3.1 LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. TENDRÁ QUE PRESENTAR SUS COTIZACIONES EN APEGO A LOS MENÚS SOLICITADOS. EN TODO CASO, LOS MENÚS DEBERÁN CUMPLIR COMO MÍNIMO, CON EL NÚMERO DE CALORÍAS Y GRAMAJES DE CADA ALIMENTO (DESAYUNO, COMIDA, CENA) PROPUESTOS EN EL MISMO.

3.2 LAS VERDURAS, FRUTAS Y LEGUMBRES DEBERÁN SER FRESCAS Y DE BUENA CALIDAD PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

3.3 LA EMPRESA ADJUDICADA SE OBLIGA A ENTREGAR EL POLLO, CARNE DE RES, CARNE DE PUERCO Y PESCADO DE ACUERDO AL NÚMERO DE COMENSALES POR PIEZA Y GRAMAJE SOLICITADO EN LOS MENÚS, ADEMÁS DEBERÁ SER FRESCO, DE BUENA CALIDAD Y DE ORIGEN NACIONAL.

3.4 LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBERÁN SER DE MARCAS RECONOCIDAS, CON PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES, QUE ASEGUEN SU CALIDAD Y FRESCURA NUTRICIONAL, ASÍ COMO EL ÓPTIMO ESTADO DE CONSERVACIÓN Y USO, LO CUAL DEBERÁ REALIZARSE A ENTERA SATISFACCIÓN DE LOS RESPONSABLES DE COMEDORES;

LA EMPRESA DEBERÁ RESPETAR LA LISTA DE LAS MARCAS ESTIPULADAS, QUE SUMINISTRARÁ A LOS DIFERENTES COMEDORES, ASÍ MISMO ESTAS DEBERÁN SER RECONOCIDAS Y CON SU REGISTRO CORRESPONDIENTE ANTE LA CÁMARA DE LA INDUSTRIA, COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL, PARA VERIFICAR SU CALIDAD NUTRICIONAL Y ÓPTIMO ESTADO DE CONSERVACIÓN.

EL ÁREA DE ADMINISTRACIÓN Y/O COORDINACIÓN DE COMEDORES DEBERÁ REALIZAR EL PROCEDIMIENTO PARA TRAMITAR LA NOTA DE CRÉDITO EN LOS CASOS REQUERIDOS.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

3.5 LOS INSUMOS PARA RACIÓN NORMAL ESTABLECIDA EN LOS 16 MENÚS DEBERÁN SUMINISTRARSE TRES VECES POR SEMANA, SEGÚN LO REQUIERA LA COORDINACIÓN DE COMEDORES, EN UN HORARIO DE 09:00 A 13:00 HRS. EN LOS DOMICILIOS DE LOS COMEDORES.

LOS INSUMOS PARA RACIÓN EXTRAORDINARIA DEBERÁN ENTREGARSE DE ACUERDO AL PUNTO 2.1.

3.6 EN SU TOTALIDAD LOS VÍVERES OFERTADOS DEBERÁN SER FRESCOS, CUMPLIR CON LA NORMA NOM-093-SAA1-1994; PARA EL CASO DE LOS CÁRNICOS, CUMPLIR CON EL SISTEMA TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL).

3.7 LOS VÍVERES DEBERÁN ENTREGARSE DE LA SIGUIENTE MANERA: LOS ABARROTES EN VEHÍCULOS CERRADOS; LAS FRUTAS Y VERDURAS EN VEHÍCULOS CERRADOS CON THERMO KING, LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y TORTILLERÍA EN CAJAS DE PLÁSTICO O DE CARTÓN EN VEHÍCULOS CERRADOS; LOS LÁCTEOS, LAS CARNES ROJAS, CARNE DE POLLO, PESCADO Y EMBUTIDOS EN VEHÍCULOS CON CÁMARA DE REFRIGERACIÓN, RESPETANDO LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN CONFORME A LA NORMA OFICIAL NOM-093-SAA1-1994 Y EN CASO DE SER RECHAZADOS, LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ CONTAR CON UN PLAZO NO MAYOR DE UN DÍA NATURAL PARA REPONERLOS.

3.8 NINGUNO DE LOS VÍVERES DEBERÁ TENER INDICIOS DE DESCOMPOSICIÓN TANTO EN SU APARIENCIA FÍSICA COMO EN SU AROMA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.9 TODOS LOS VÍVERES DEBERÁN SER MANEJADOS CON EL DEBIDO CUIDADO, YA QUE NO SE RECIBIRÁN GOLPEADOS O MALTRATADOS Y LAS LATAS DEBERÁN ESTAR LIMPIAS, SIN OXIDO Y NO DEBERÁN ESTAR ABOLLADAS O RAYADAS, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.10 TODOS LOS VÍVERES DEBERÁN TENER FECHA MÍNIMA DE CADUCIDAD DE 30 DÍAS, IMPRESA POR EL FABRICANTE O PRODUCTOR, EXCEPTO AQUELLOS QUE POR SU TIPO SE VENDAN EN EMPAQUE PROPIO DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.11 TODOS LOS ENVASES (BOLSAS, LATAS, BOTELLAS, FRASCOS, ETC.) ASÍ COMO LOS EMBALAJES NO DEBERÁN ESCURRIR, PRESENTAR FUGAS NI MANCHAS O ESTAR INFLADOS Y LAS CAJAS NO DEBERÁN ESTAR MOJADAS NI PRESENTAR SIGNOS DE HUMEDAD DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.12 TODOS LOS VÍVERES QUE CUENTEN CON ALGÚN TIPO DE SELLO DE GARANTÍA DEBERÁN TENERLO DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.13 LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBERÁN TENER CÁSCARAS LO MAS LISAS POSIBLE, SIN ARRUGAS, CON LA CONSISTENCIA Y LOS COLORES CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO DE QUE SE TRATE EN SU ESTADO MADURO, SIN GOLPES, NI MANCHAS, NI INDICIOS DE ESTAR MARCHITO, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.14 LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBERÁN ENTREGARSE LIMPIAS, SIN TIERRA Y SIN FAUNA NOCIVA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.15 LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBERÁN ENTREGARSE EN CAJAS DE CARTÓN, BOLSAS DE PLÁSTICO O COSTALES SEGÚN SE REQUIERA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.16 LA CARNE ROJA DEBERÁ TENER UN COLOR ROJO INTENSO, UN MARMOTEADO MEDIO Y NO TENER TEJIDOS QUE LA DEFORMEN AL COCINARLA Y/O DIFICULTEN SU CONSUMO, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA Y QUE SE ENCUENTRA BAJO EL SISTEMA TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), PARA UN PRODUCTO DE CLASIFICACIÓN BUENA.

3.17 LA CARNE DE POLLO DEBERÁ SER DE COLOR BLANCO O ROSADO CON MUY POCA GRASA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

3.18 LOS QUESOS Y LOS EMBUTIDOS (ENTEROS Y REBANADOS) DEBERÁN ESTAR EMPACADOS AL ALTO VACIO DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA

VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE

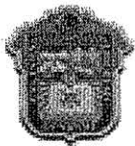
MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

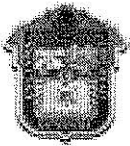
JOSÉ RAMÓN AQUILINO ORGÁNES
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA MES AÑO
18 01 2016



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015		
31	DICIEMBRE	2015						
MENÚS DIARIOS								
MENÚ 1								
MENÚ 1 DESAYUNO			CANTIDAD	UNIDAD				
CAFÉ CON LECHE								
CAFÉ	4	GRS.						
AZÚCAR	20	GRS.						
LECHE	150	ML.						
CANELA	1	GRS.						
HUEVO CON PAPAS								
HUEVO	120	GRS.						
PAPA	60	GRS.						
CEBOLLA	3	GRS.						
ACEITE	10	ML.						
SAL	2	GRS.						
SALSA ROJA								
JITOMATE	30	GRS.						
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.						
CEBOLLA	2	GRS.						
AJO	1	GRS.						
SAL	1	GRS.						
FRIJOLES DE LA OLLA								
FRIJOL	30	GRS.						
ACEITE	5	ML.						
AJO	1	GRS.						
CEBOLLA	1	GRS.						
SAL	1	GRS.						
PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.				



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
engrande

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR LIMÓN	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.

TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

POSTRE		
PALETA DE CAJETA	1	PZA

MENÚ 2

MENÚ 2 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			ARROZ VERDE			CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.	ARROZ	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	CHILE POBLANO	8	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	LECHE	150	ML.
CHILAQUILES ROJOS			AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
JITOMATE	60	GRS.	CONSUMÉ	1	GRS.	JAMÓN AL CHIPOTLE		
POLLO (PIERNA Y MUSLO)	60	GRS.	ACEITE	15	ML.	JAMÓN	120	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.	SAL	1	GRS.	JITOMATE	60	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.	CERDO EN SALSA VERDE			CHILES CHIPOTLE	10	GRS.
AJO	1	GRS.	CERDO	120	GRS.	CEBOLLA	20	GRS.
SAL	1	GRS.	TOMATE VERDE	60	GRS.	AJO	1	GRS.
CONSUMÉ	1	GRS.	CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.	SAL	1	GRS.
EPAZOTE	5	GRS.	CEBOLLA	2	GRS.	CONSUMÉ	1	GRS.
QUESO PANELA	15	GRS.	AJO	1	GRS.	ACEITE	15	ML.
CREMA	15	ML.	CILANTRO	2	GRS.	PAN BLANCO		
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.	SAL	1	GRS.	PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
ACEITE	25	ML.	CONSUMÉ	1	GRS.	PAN DULCE	1 PZA	60 GRS.
FRIJOLE DE LA OLLA			ACEITE	10	ML.			
FRIJOL	30	GRS.	AGUA DE CONCENTRADO					
ACEITE	5	ML.	SABOR NARANJA	20	ML.			
AJO	1	GRS.	AZÚCAR	10	GRS.			
CEBOLLA	1	GRS.	TORTILLAS					
SAL	1	GRS.	TORTILLAS	120	GRS.			
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.	POSTRE					
			ALEGRÍA	1	PZA.			



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
en GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL								
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015								
31	DICIEMBRE	2015												
MENÚ 3														
MENÚ 3 DESAYUNO			CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA			CANTIDAD	UNIDAD	CENA			CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA					ARROZ ROJO					CAFÉ CON CANELA				
CAFÉ			4	GRS.	ARROZ			30	GRS.	CAFÉ			4	GRS.
AZÚCAR			20	GRS.	CEBOLLA			1	GRS.	AZÚCAR			20	GRS.
CANELA			1	GRS.	AJO			1	GRS.	CANELA			1	GRS.
					CONSUMÉ			1	GRS.					
ALAMBRE DE JAMÓN					ACEITE			15	ML.	ENSALADA RUSA DE ATÚN				
JAMÓN			120	GRS.	JITOMATE			30	GRS.	ATÚN			80	GRS.
TOCINO			5	GRS.	SAL			1	GRS.	PAPA			40	GRS.
CHORIZO			10	GRS.						ZANAHORIA			40	GRS.
PIMIENTO MORRÓN ROJO			15	GRS.	POLLO EN MOLE POBLANO					CHÍCHARO			20	GRS.
PIMIENTO MORRÓN VERDE			15	GRS.	MOLE POBLANO			20	GRS.	CREMA			20	ML.
CEBOLLA			30	GRS.	CEBOLLA			1	GRS.	MAYONESA			10	GRS.
CONSUMÉ			1	GRS.	AJO			1	GRS.	CHILES EN VINAGRE			15	GRS.
ACEITE			15	ML.	SAL			1	GRS.	SAL			2	GRS.
SAL			1	GRS.	CONSOME			1	GRS.					
QUESO OAXACA			10	GRS.	ACEITE			15	ML.	PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.
					AJONJOLI			3	GRS.	PAN DULCE			1 PZA	60 GRS.
FRIJOLE DE LA OLLA					POLLO PIERNA Y MUSLO			180	GRS.					
FRIJOL			30	GRS.	FRIJOLE DE LA OLLA									
ACEITE			5	ML.	FRIJOL			30	GRS.					
AJO			1	GRS.	SAL			1	GRS.					
CEBOLLA			1	GRS.	ACEITE			5	ML.					
SAL			1	GRS.	AJO			0.5	GRS.					
					CEBOLLA			1	GRS.					
SALSA ROJA														
					AGUA DE CONCENTRADO									
JITOMATE			30	GRS.	SABOR NARANJA			20	ML.					
CHILE DE ÁRBOL SECO			5	GRS.	AZÚCAR			10	GRS.					
CEBOLLA			1	GRS.	TORTILLAS									
AJO			1	GRS.	TORTILLAS			120	GRS.					
SAL			1	GRS.	POSTRE									
					BOCADIN			1	PZA					
PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.										



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

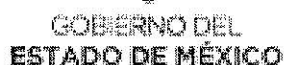


GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL								
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015								
31	DICIEMBRE	2015												
MENÚ 4														
MENÚ 4 DESAYUNO			CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA			CANTIDAD	UNIDAD	CENA			CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA					ARROZ BLANCO					ATOLE DE ARROZ				
CAFÉ	4	GRS.			ARROZ	30	GRS.			LECHE	200	ML.		
AZÚCAR	20	GRS.			CONSUMÉ	1	GRS.			AZÚCAR	20	GRS.		
CANELA	1	GRS.			CEBOLLA	1	GRS.			ARROZ	10	GRS.		
PIERNA ENCHILADA					AJO	1	GRS.			CANELA	1	GRS.		
PIERNA ENCHILADA ESPAÑOLA	120	GRS.			SAL	1	GRS.			HUEVO CON EJOTES				
PAPAS (GUARNICIÓN)	60	GRS.			ACEITE	15	ML.			HUEVO	120	GRS.		
ACEITE	15	ML.			TORTITAS DE ESPINACA					EJOTES	60	GRS.		
CEBOLLA	15	GRS.			ESPINACA	180	GRS.			CEBOLLA	1	GRS.		
SAL	1	GRS.			JITOMATE	60	GRS.			ACEITE	10	ML.		
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.			QUESO PANELA	40	GRS.			SAL	1	GRS.		
FRIJOLES DE LA OLLA					HUEVO	40	GRS.			SALSA DE CHIPOTLE				
FRIJOL	30	GRS.			HARINA DE TRIGO	5	GRS.			JITOMATE	30	GRS.		
ACEITE	5	ML.			CHILE SERRANO	7	GRS.			CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.		
AJO	1	GRS.			CEBOLLA	2	GRS.			CEBOLLA	1	GRS.		
CEBOLLA	2	GRS.			AJO	1	GRS.			AJO	1	GRS.		
SAL	1	GRS.			CONSUMÉ	1	GRS.			SAL	1	GRS.		
PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.	ACEITE	25	ML.			PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.
					SAL	1	GRS.			PAN DULCE			1 PZA	60 GRS.
					FRIJOLES DE LA OLLA									
					FRIJOL	30	GRS.							
					SAL	1	GRS.							
					ACEITE	5	ML.							
					AJO	1	GRS.							
					CEBOLLA	1	GRS.							
					AGUA DE CONCENTRADO									
					SABOR JAMAICA	20	ML.							
					AZÚCAR	10	GRS.							
					TORTILLAS									
					TORTILLAS	120	GRS.							
					POSTRE									
					GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.							



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015		
31	DICIEMBRE	2015						
MENÚ 5								
MENÚ 5 DESAYUNO			CANTIDAD	UNIDAD				
CAFÉ CON CANELA								
CAFÉ			4	GRS.				
AZÚCAR			20	GRS.				
CANELA			1	GRS.				
HUEVOS A LA ALBAÑIL								
ACEITE			1	ML.				
CONSOMÉ			1	GRS.				
SAL			1	GRS.				
HUEVO			120	GRS.				
AJO			1	GRS.				
CEBOLLA			3	GRS.				
CHILE DE ÁRBOL VERDE			5	GRS.				
TOMATE VERDE			40	GRS.				
CILANTRO			1	GRS.				
CHÍCHARO			15	GRS.				
FRIJOLES DE LA OLLA								
FRIJOL			30	GRS.				
ACEITE			5	ML.				
AJO			1	GRS.				
CEBOLLA			1	GRS.				
SAL			1	GRS.				
PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.				
SOPA DE VERDURAS								
ACELGA			10	GRS.				
JITOMATE			20	GRS.				
CALABAZA			10	GRS.				
CHAMPIÑÓN			10	GRS.				
EJOTE			10					
ZANAHORIA			10	GRS.				
COL BLANCA			10	GRS.				
AJO			1	GRS.				
CEBOLLA			5	GRS.				
CONSOMÉ			1	GRS.				
SAL			1	GRS.				
ARROZ VERDE								
ARROZ			30	GRS.				
CHILE POBLANO			10	GRS.				
CEBOLLA			1	GRS.				
AJO			1	GRS.				
CONSOMÉ			1	GRS.				
ACEITE			15	ML.				
SAL			1	GRS.				
CROQUETAS DE PAPA CON ATÚN								
PAPA			100	GRS.				
ATÚN			40	GRS.				
HUEVO			20	GRS.				
HARINA DE TRIGO			5	GRS.				
PAN MOLIDO			5	GRS.				
ACEITE			30	ML.				
LECHUGA			80	GRS.				
JITOMATE			20	GRS.				
LIMÓN			10	GRS.				
SAL			1	GRS.				
CEBOLLA			10	GRS.				
SALSA ROJA								
JITOMATE			30	GRS.				
CHILE DE ÁRBOL SECO			5	GRS.				
CEBOLLA			1	GRS.				
AJO			1	GRS.				
SAL			1	GRS.				
CAFÉ CON LECHE								
CAFÉ			4	GRS.				
AZÚCAR			20	GRS.				
LECHE			150	ML.				
CANELA			1	GRS.				
CHILAQUILES VERDES								
TOMATE VERDE			60	GRS.				
POLLO (PIERNA Y MUSLO)			60	GRS.				
CHILE DE ÁRBOL VERDE			7	GRS.				
CEBOLLA			30	GRS.				
AJO			1	GRS.				
SAL			1	GRS.				
CONSOMÉ			1	GRS.				
EPAZOTE			5	GRS.				
QUESO PANELA			15	GRS.				
CREMA			15	ML.				
TORTILLA DE MAÍZ			120	GRS.				
ACEITE			25	ML.				
PAN BLANCO			1 PZA	60 GRS.				
PAN DULCE			1 PZA	60 GRS.				



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR JAMAICA	20	GRS.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
PICABOLI	1	PZA

MENÚ 6

MENÚ 6 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
CALABAZAS A LA POBLANA		
CALABAZA	120	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
ELOTE ENTERO	40	GRS.
CREMA	20	ML.
QUESO PANELA	10	GRS.
CHILE POBLANO	40	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GR.
ACEITE	5	ML.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	5	GR.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
PAN BLANCO		
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA DE PASTA		
SOPA DE CORBATA	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.
ARROZ ROJO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.
PUNTAS DE RES A LA MEXICANA		
PUNTAS DE RES	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILE SERRANO	5	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.
AJO	1	GR.
SAL	1	GR.

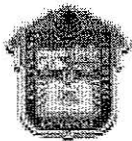
CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS
CANELA	1	GRS.
MOLLETES		
PAN BLANCO	1	PZA.
FRIJOL	20	GRS.
QUESO MANCHEGO	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
CHILES SERRANO	5	GRS.
MANTEQUILLA	15	GRS.
ACEITE	5	ML.
SAL	2	GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015				
ALEGRÍA			1	PZA		
			CONSOMÉ	1	GR.	
			ACEITE	15	ML.	
			FRIJOLES DE LA OLLA			
			FRIJOL	30	GRS.	
			SAL	1	GRS.	
			ACEITE	5	ML.	
			AJO	1	GRS.	
			CEBOLLA	1	GRS.	
			SALSA VERDE			
			TOMATE	30	GRS.	
			CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.	
			CEBOLLA	2	GRS.	
			AJO	0.5	GRS.	
			SAL	1	GRS.	
			CILANTRO	2	GRS.	
			AGUA DE CONCENTRADO			
			SABOR LIMÓN	20	ML.	
			AZÚCAR	10	GRS.	
			TORTILLAS			
			TORTILLAS	120	GRS.	
			POSTRE			
			BOCADIN	1	PZA.	

MENÚ 7

MENÚ 7 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			ARROZ ROJO			CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.	ARROZ	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.	AJO	1	GRS.	LECHE	150	ML.
CHICHARRÓN EN SALSA VERDE			CONSOMÉ	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
CHICHARRÓN	60	GRS.	ACEITE	15	ML.	VERDURAS CON JAMÓN AL GRATÍN		
TOMATE VERDE	60	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	CHAYOTE SIN ESPINAS	30	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.	SAL	1	GRS.	ZANAHORIA	30	GRS.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO			
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015	

AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
CILANTRO	3	GRS.
NÓPALES	60	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
ACEITE	15	ML.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

CHULETA AHUMADA CON PAPAS		
CHULETA AHUMADA	120	GRS.
ACEITE	20	ML.
PAPA	80	GRS.
SAL	1	GRS.

FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.

SALSA ROJA		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.

AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR TAMARINDO	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
ALEGRÍA	1	PZA.

EJOTE	30	GRS.
BRÓCOLI	30	GRS.
JAMÓN	40	GRS.
QUESO MANCHEGO	30	GRS.
SAL	1	GRS.
PIMIENTA NEGRA	0.5	GRS.

SALSA DE CHIPOTLE		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

MENÚ 8

MENÚ 8 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
-----------------	----------	--------

CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
--------	----------	--------

SOPA DE PASTA		
SOPA DE LETRA	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
------	----------	--------

CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015		
31	DICIEMBRE	2015						
MOLLETES			CEBOLLA	1	GRS.	TORTA DE JAMÓN		
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.	SAL	1	GRS.	JAMÓN	60	GRS.
FRIJOL	20	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	QUESO AMARILLO	15	GRS.
QUESO MANCHEGO	30	GRS.	ARROZ ROJO			QUESO BLANCO	15	GRS.
JITOMATE	30	GRS.	ARROZ	30	GRS.	FRIJOLES	15	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	MAYONESA	15	GRS.
CHILE SERRANO	5	GRS.	AJO	1	GRS.	CEBOLLA	5	GRS.
MANTEQUILLA	15	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	JITOMATE	5	GRS.
ACEITE	5	ML.	ACEITE	15	ML.	AGUACATE	10	GRS.
SAL	2	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	CHILES EN VINAGRE	15	GRS.
			SAL	1	GRS.	POSTRE		
FRIJOLES DE LA OLLA			CHAMBARETE EN GUAJILLO CON NOPALES			GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.
FRIJOL	30	GRS.	CHAMBARETE SIN HUESO	120	GRS.			
ACEITE	5	ML.	CHILE GUAJILLO	10	GRS.	PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
AJO	1	GRS.	JITOMATE	50	GRS.	PAN DULCE	1 PZA	60 GRS.
CEBOLLA	1	GRS.	NOPAL	60	GRS.			
SAL	1	GRS.	HOJA DE AGUACATE	3	GRS.			
			CEBOLLA	3	GRS.			
POSTRE			CONSOMÉ	1	GRS.			
PLÁTANO	1	PZA	ACEITE	5	ML.			
			SAL	1	GRS.			
			AJO	1	GRS.			
			FRIJOLES DE LA OLLA					
			FRIJOL	30	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			ACEITE	5	ML.			
			AJO	1	GRS.			
			CEBOLLA	1	GRS.			
			AGUA DE CONCENTRADO					
			SABOR HORCHATA	20	ML.			
			AZÚCAR	10	GRS.			
			POSTRE					
			MELÓN PICADO	120	GRS.			
			TORTILLAS	120	GRS.			



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

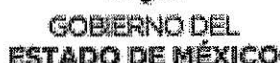


GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
en GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

MENÚ 9

MENÚ 9 DESAYUNO			COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			SOPA DE PASTA			CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.	SOPA DE MUNICIÓN	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.	ACEITE	5	ML.	LECHE	150	ML.
HUEVO A LA MEXICANA			AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
HUEVO	120	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	HUEVO CON JAMÓN		
JITOMATE	60	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	HUEVO	120	GRS.
CHILES SERRANOS	7	GRS.	SAL	1	GRS.	JAMÓN	40	GRS.
CEBOLLA	15	GRS.	ARROZ BLANCO			CEBOLLA	5	GRS.
AJO	1	GRS.	ARROZ	30	GRS.	SAL	1	GRS.
SAL	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	ACEITE	15	ML.
CONSOMÉ	1	GRS.	AJO	1	GRS.	PAN BLANCO		
ACEITE	15	ML.	CONSOMÉ	1	GRS.	PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
FRIJOLES DE LA OLLA			ACEITE	15	ML.	PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
FRIJOL	30	GRS.	SAL	1	GRS.			
ACEITE	5	ML.	COCHINITA PIBIL					
AJO	1	GRS.	FALDA DE CERDO	120	GRS.			
CEBOLLA	1	GRS.	JITOMATE	60	GRS.			
SAL	1		VINAGRE	0.5	ML.			
PAN BLANCO			ORÉGANO	0.5	GRS.			
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.	HIERBAS DE OLOR	1	GRS.			
POSTRE			ACEITE	15	ML.			
PLÁTANO	1	PZA	AXIOTE EN BARRA	2	GRS.			
			NARANJA	30	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			CEBOLLA MORADA	10	GRS.			
			CHILE HABANERO	5	GRS.			
			CONSOMÉ	1	GRS.			
			GUAJILLO	10	GRS.			
			FRIJOLES DE LA OLLA					
			FRIJOL	30	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			ACEITE	5	ML.			



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

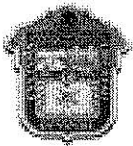
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
LIMÓN	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
ROCADIN	1	PZA

MENÚ 10

MENÚ 10 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.
PAPAS A LA MARGARINA		
PAPA	120	GRS.
JAMÓN	30	GRS.
QUESO CHIHUAHUA	20	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
MARGARINA	10	GRS.
SAL	1	GRS.
SALSA ROJA		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA DE PASTA		
SOPA DE FIDEO	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA		
ARROZ	30	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
ZANAHORIA	5	GRS.
POLLO EN MOLE VERDE		
POLLO (PIERNA Y MUSLO)	180	GRS.
MOLE VERDE	20	GRS.
LECHUGA	10	GRS.
TOMATE	10	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
CHILE SERRANO	7	GRS.
CHILE POBLANO	3	GRS.
HOJA DE RÁBANO	10	GRS.
AJO	1	GR.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO		
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	20	ML.
QUESO BLANCO	100	GRS.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAPA	90	GRS.
SALSA DE CHIPOTLE		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

CILANTRO	1	GR.
ACEITE	15	ML.
COMINO	0.5	GR.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR TAMARINDO	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
POSTRE		
DUVALIN	1	PZA.
TORTILLAS	120	GRS.

MENÚ 11

MENÚ 11 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE			SOPA DE LENTEJA			CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.	LENTEJA	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	JITOMATE	20	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.	CILANTRO	3	GRS.	CANELA	1	GRS.
CANELA	1	GRS.	TOCINO	3	GRS.			
SALPICÓN DE RES			ACEITE	5	ML.	CALABAZAS A LA MEXICANA		
FALDA DE RES	100	GRS.	SAL	1	GRS.	CALABAZA LARGA	120	GRS.
LECHUGA	60	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	CEBOLLA	10	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.	AJO	1	GRS.	CREMA	25	ML.
VINAGRE	1	ML.	CEBOLLA	1	GRS.	QUESO RAYADO	15	GRS.
LIMÓN	5	GRS.	TACOS DORADOS DE PAPA			CHILE DE ÁRBOL VERDE	5	GRS.
ORÉGANO	0.5	GRS.	PAPA	100	GRS.	SAL	1	GRS.
JITOMATE	30	GRS.	TORTILLA	120	GRS.	AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.	ACEITE	25	ML.	ACEITE	10	ML.
CREMA	15	ML.	CREMA	10	ML.	JITOMATE	25	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO			
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015	

QUESO RAYADO	10	GRS.
RÁBANO	15	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.
AGUACATE	10	GRS.
TOSTADAS	3	PZAS.

QUESO RAYADO	10	GRS.
LECHUGA	30	GRS.
SAL	1	GRS.
SALSA VERDE		
TOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	5	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CILANTRO	2	GRS.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR UVA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
POSTRE		
BOCADIN	1	PZA

PURÉ DE TOMATE	20	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
ALEGRÍA	1	PZA

MENÚ 12

MENÚ 12 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			ARROZ BLANCO			CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.	ARROZ	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	LECHE	150	ML.
HUEVO CON JAMÓN			AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
HUEVO	120	GRS.	SAL	1	GRS.	CHILAQUILES VERDES		
JAMÓN	30	GRS.	ACEITE	15	ML.	TOMATE VERDE	60	GRS.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO			
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015	

CEBOLLA	3	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

CERDO EN PASILLA CON PAPA		
CERDO	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILES PASILLA	10	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
AJO	1	GRS.
PIMIENTA NEGRA ENTERA	0.3	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
PAPA	40	GRS.
ACEITE	15	ML.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR UVA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
PALETA DE CAJETA	1	PZA

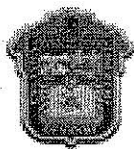
POLLO (PIERNA Y MUSLO)	60	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
AJO	2	GRS.
SAL	2	GRS.
CONSOMÉ	2	GRS.
EPAZOTE	5	GRS.
QUESO PANELA	15	GRS.
CREMA	15	ML.
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	25	ML.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA	60 GRS.

MENÚ 13

MENÚ 13 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ARROZ A LA MOSTAZA		
ARROZ	30	GRS.
MOSTAZA	2	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015		
31	DICIEMBRE	2015						
CANELA	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	LECHE	150	ML.
			AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
HUEVO CON TOCINO			CONSOMÉ	1	GRS.			
HUEVO	120	GRS.	ACEITE	15	ML.	QUESADILLAS DE QUESO		
TOCINO	15	GRS.	SAL	1	GRS.	TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.	TORTAS DE CARNE EN SALSA VERDE			ACEITE	25	ML.
ACEITE	15	ML.	FALDA DE RES	120	GRS.	QUESO MANCHEGO	120	GRS.
SAL	1	GRS.	TOMATE VERDE	60	GRS.	AJO	3	GRS.
			CHILE MORITA	5	GRS.	CEBOLLA	5	GRS.
ALEGRÍA (AMARANTO)	1	PZA.	CEBOLLA	5	GRS.	SAL	2	GRS.
			AJO	1	GRS.			
TORTILLAS			SAL	1	GRS.	PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
TORTILLAS	120	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.			
			HUEVO	40	GRS.			
			ACEITE	30	ML.			
			HARINA DE TRIGO	5	GRS.			
			CILANTRO	1	GRS.			
			FRIJOLES DE LA OLLA					
			FRIJOL	30	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			ACEITE	5	ML.			
			AJO	1	GRS.			
			CEBOLLA	1	GRS.			
			AGUA DE CONCENTRADO SABOR NARANJA	20	ML.			
			AZÚCAR	10	GRS.			
			TORTILLAS					
			TORTILLAS	120	GRS.			
			POSTRE GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.			



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

MENÚ 14

MENÚ 14 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
ENSALADA RUSA DE ATÚN		
ATÚN	80	GRS.
PAPA	40	GRS.
ZANAHORIA	40	GRS.
CHÍCHARO	20	GRS.
CREMA	20	ML.
MAYONESA	10	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.
SAL	1	GRS.
FRIJOLE DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ARROZ ROJO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.
TACOS DORADOS DE RES		
FALDA DE RES	120	GRS.
TORTILLA	120	GRS.
ACEITE	25	ML.
CREMA	15	ML.
QUESO RAYADO	10	GRS.
LECHUGA	30	GRS.
SAL	1	GRS.
SALSA VERDE		
TOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CILANTRO	1	GRS.
FRIJOLE DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
SAL	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR JAMAICA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
POSTRE		
DURAZNOS EN ALMÍBAR	80	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.
ALAMBRE DE JAMÓN		
JAMÓN	120	GRS.
TOCINO	5	GRS.
CHORIZO	10	GRS.
PIMIENTO MORRÓN ROJO	15	GRS.
PIMIENTO MORRÓN VERDE	15	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.
QUESO OAXACA	10	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



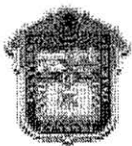
FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/151/2015		
31	DICIEMBRE	2015						

MENÚ 15					
---------	--	--	--	--	--

MENÚ 15 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
CHILAQUILES ROJOS		
JITOMATE	60	GRS.
POLLO (PIERNA Y MUSLO)	60	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	2	GRS.
EPAZOTE	5	GRS.
QUESO PANELA	15	GRS.
CREMA	15	ML.
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	25	ML.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ARROZ ROJO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.
CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS		
CERDO	120	GRS
TOMATE	60	GRS.
CHILES DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
AJO	1	GRS.
CILANTRO	2	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
VERDOLAGAS	60	GRS
ACEITE	15	ML.
FRIJOLES DE LA OLLA		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS
CANELA	1	GRS.
PAPAS CON RAJAS		
PAPA	120	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
CHILE CUARESMEÑO	30	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR HORCHATA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
MELÓN PICADO	100	GRS.

MENÚ 16

MENÚ 16 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.
HUEVO CON TOCINO EN SALSA RANCHERA		
HUEVO	120	GRS.
CHILE SERRANO	10	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.
AJO	1	GR.
JITOMATE	40	GRS.
CONSUMÉ	1	GR.
TOCINO	7	GR.
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

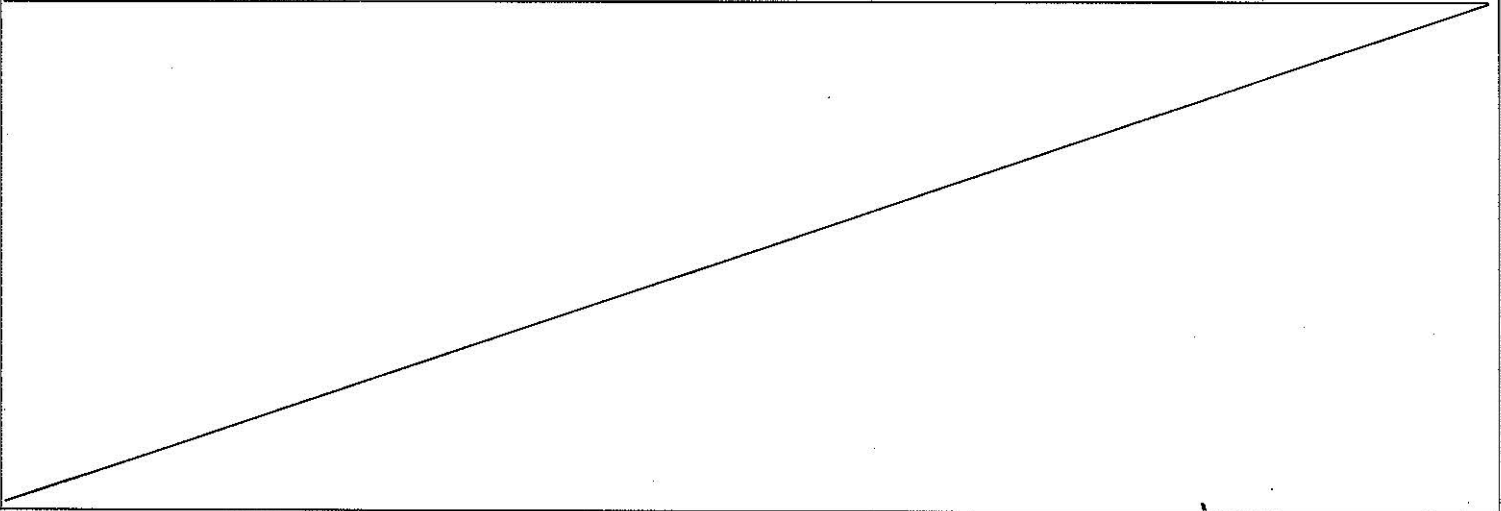
COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ARROZ ROJO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSUMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.
FILETE DE PESCADO CON ENSALADA		
PESCADO	120	GRS.
PAN MOLIDO	20	GRS.
HUEVO	40	GRS.
SAL	2	GRS.
ACEITE	25	ML.
PIMIENTA MOLIDA BLANCA	0.5	GRS.
AJO MOLIDO	0.5	GRS.
LECHUGA	80	GRS.
JITOMATE	20	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
LIMÓN	10	GRS.
FRIJOL	30	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
TORTA DE JAMÓN		
JAMÓN	60	GRS.
QUESO AMARILLO	20	GRS.
QUESO BLANCO	20	GRS.
FRIJOL	10	GRS.
MAYONESA	15	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
JITOMATE	5	GRS.
AGUACATE	15	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
PAN DE DULCE	1 PZA.	60 GRS.

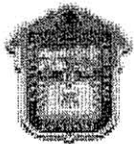


FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
SALSA ROJA		
JITOMATE	20	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR HORCHATA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
POSTRE		
PLÁTANO	1	PZA.



VALIDACIÓN DEL CONTRATO										
POR LA CONTRATANTE MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS JOSE RAMÓN AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. <table><tr><th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>DÍA</td><td>MES</td><td>AÑO</td></tr><tr><td>12</td><td>01</td><td>2016</td></tr></table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	12	01	2016
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
12	01	2016								



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

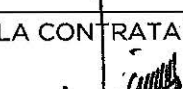
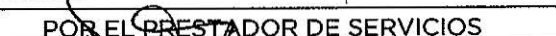


GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C REQUERIMIENTOS DE GAS POR COMEDOR	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

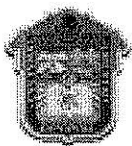
NO.	COMEDOR	TOTAL DE KILOS	CARGA
1	OPERATIVO VALLE TOLUCA	1450 LITROS	QUINCENAL
2	COMANDO 28 DE OCTUBRE	400 LITROS	QUINCENAL
3	OPERATIVO SANTIAGO	420 LITROS	QUINCENAL
4	OPERATIVO TENANGO	420 LITROS	QUINCENAL
5	OPERATIVO TENANCINGO	870 LITROS	QUINCENAL
6	OPERATIVO IXTAPAN	420 LITROS	QUINCENAL
7	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	350 LITROS	QUINCENAL
8	OPERATIVO COLORINES	270 LITROS	QUINCENAL
9	OPERATIVO TEJUPILCO	600 LITROS	QUINCENAL
10	OPERATIVO ATLACOMULCO	400 LITROS	QUINCENAL
11	OPERATIVO JILOTEPEC	290 LITROS	QUINCENAL
12	OPERATIVO IXTLAHUACA	250 LITROS	QUINCENAL
13	OPERATIVO AMECAMECA	350 LITROS	QUINCENAL
14	OPERATIVO CHALCO	350 LITROS	QUINCENAL
15	OPERATIVO ZONA ORIENTE	730 LITROS	QUINCENAL
16	OPERATIVO METROPOLITANO	370 LITROS	QUINCENAL
17	OPERATIVO NAUCALPAN	200 LITROS	QUINCENAL
18	OPERATIVO CUAUTITLAN	250 LITROS	QUINCENAL
19	OPERATIVO ECATEPEC	280 LITROS	QUINCENAL
20	OPERATIVO PIRÁMIDES	310 LITROS	QUINCENAL
21	OPERATIVO TEXCOCO	450 LITROS	QUINCENAL
22	OPERATIVO FAR XVI	250 LITROS	QUINCENAL

ESTAS CANTIDADES PUEDEN VARIAR DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE CADA COMEDOR EVENTOS ESPECIALES.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO		
POR LA CONTRATANTE	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS	
 MTRO. HÉCTOR JUAN SANCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	 JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.	
FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
18	01	2016



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D CUADRO DE MARCAS	NÚMERO DE CONTROL																																																																						
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015																																																																						
31	DICIEMBRE	2015																																																																								
<table border="1"><thead><tr><th>CARNICOS</th><th>MARCA (S)</th></tr></thead><tbody><tr><td>BISTEC DE RES</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>CARNE MOLIDA DE RES</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>CHICHARRON</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>CHULETA AHUMADA</td><td>HERTI, PACK, CAPISTRANO</td></tr><tr><td>FALDA DE CERDO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>FALDA DE RES</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>PECHUGA DE POLLO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>PESCADO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>PIERNA Y MUSLO DE POLLO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>PULPA DE CERDO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr><tr><td>CERDO EN TROZO</td><td>NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>EMBUTIDOS Y LACTEOS</th><th>MARCA (S)</th></tr></thead><tbody><tr><td>CHORIZO</td><td>IBEROMEX, ZWAN, FUD</td></tr><tr><td>JAMON</td><td>KIRT, ZWAN, FUD</td></tr><tr><td>PIERNA ENCHILADA ESPAÑOLA</td><td>DAF,</td></tr><tr><td>SALCHICHA</td><td>SAN RAFAEL, FUD, ZWAN</td></tr><tr><td>TOCINO</td><td>KIRT, ZWAN, FUD</td></tr><tr><td>CREMA</td><td>ALPURA, LALA, LOS VOLCANES,</td></tr><tr><td>LECHE LIQUIDA</td><td>ALPURA, LALA, NUTRILECHE</td></tr><tr><td>MANTEQUILLA</td><td>IBERIA, CHIPILO,</td></tr><tr><td>QUESO AMARILLO</td><td>NOCHE BUENA, CHAMBURCY, CRAFT</td></tr><tr><td>QUESO DOBLECREMA</td><td>CHILCHOTA, LA VILLITA, ESMERALDA</td></tr><tr><td>QUESO MANCHEGO</td><td>NOCHEBUENA, BUEN PASTOR, CHALET</td></tr><tr><td>QUESO OAXACA</td><td>CAPERUCITA, LOS VOLCANES, NOCHE BUENA</td></tr><tr><td>QUESO PANELA</td><td>CAPERUCITA, LALA, LOS VOLCANES</td></tr><tr><td>QUESO RAYADO</td><td>CANASTO, NOCHE BUENA, CRAFT</td></tr><tr><td>YOGURT INDIVIDUAL DE 125 GR.</td><td>ALPURA, YOPLAIT, LALA</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>PAN Y TORTILLAS</th><th>MARCA (S)</th></tr></thead><tbody><tr><td>PAN BLANCO (60 GRS).</td><td>BUENA CALIDAD</td></tr><tr><td>PAN DE CAJA</td><td>BIMBO, WONDER</td></tr><tr><td>PAN DULCE (60 GRS).</td><td>BUENA CALIDAD</td></tr><tr><td>TORTILLAS DE HARINA</td><td>WONDER, TIA ROSA, MILPA REAL</td></tr><tr><td>TORTILLAS DE MAIZ</td><td>BUENA CALIDAD</td></tr><tr><td>PAN MOLIDO</td><td>BIMBO, WONDER, TIA ROSA</td></tr></tbody></table>					CARNICOS	MARCA (S)	BISTEC DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	CARNE MOLIDA DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	CHICHARRON	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	CHULETA AHUMADA	HERTI, PACK, CAPISTRANO	FALDA DE CERDO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	FALDA DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	PECHUGA DE POLLO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	PESCADO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	PIERNA Y MUSLO DE POLLO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	PULPA DE CERDO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	CERDO EN TROZO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD	EMBUTIDOS Y LACTEOS	MARCA (S)	CHORIZO	IBEROMEX, ZWAN, FUD	JAMON	KIRT, ZWAN, FUD	PIERNA ENCHILADA ESPAÑOLA	DAF,	SALCHICHA	SAN RAFAEL, FUD, ZWAN	TOCINO	KIRT, ZWAN, FUD	CREMA	ALPURA, LALA, LOS VOLCANES,	LECHE LIQUIDA	ALPURA, LALA, NUTRILECHE	MANTEQUILLA	IBERIA, CHIPILO,	QUESO AMARILLO	NOCHE BUENA, CHAMBURCY, CRAFT	QUESO DOBLECREMA	CHILCHOTA, LA VILLITA, ESMERALDA	QUESO MANCHEGO	NOCHEBUENA, BUEN PASTOR, CHALET	QUESO OAXACA	CAPERUCITA, LOS VOLCANES, NOCHE BUENA	QUESO PANELA	CAPERUCITA, LALA, LOS VOLCANES	QUESO RAYADO	CANASTO, NOCHE BUENA, CRAFT	YOGURT INDIVIDUAL DE 125 GR.	ALPURA, YOPLAIT, LALA	PAN Y TORTILLAS	MARCA (S)	PAN BLANCO (60 GRS).	BUENA CALIDAD	PAN DE CAJA	BIMBO, WONDER	PAN DULCE (60 GRS).	BUENA CALIDAD	TORTILLAS DE HARINA	WONDER, TIA ROSA, MILPA REAL	TORTILLAS DE MAIZ	BUENA CALIDAD	PAN MOLIDO	BIMBO, WONDER, TIA ROSA
CARNICOS	MARCA (S)																																																																									
BISTEC DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
CARNE MOLIDA DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
CHICHARRON	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
CHULETA AHUMADA	HERTI, PACK, CAPISTRANO																																																																									
FALDA DE CERDO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
FALDA DE RES	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
PECHUGA DE POLLO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
PESCADO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
PIERNA Y MUSLO DE POLLO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
PULPA DE CERDO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
CERDO EN TROZO	NACIONAL DE PRIMERA CALIDAD																																																																									
EMBUTIDOS Y LACTEOS	MARCA (S)																																																																									
CHORIZO	IBEROMEX, ZWAN, FUD																																																																									
JAMON	KIRT, ZWAN, FUD																																																																									
PIERNA ENCHILADA ESPAÑOLA	DAF,																																																																									
SALCHICHA	SAN RAFAEL, FUD, ZWAN																																																																									
TOCINO	KIRT, ZWAN, FUD																																																																									
CREMA	ALPURA, LALA, LOS VOLCANES,																																																																									
LECHE LIQUIDA	ALPURA, LALA, NUTRILECHE																																																																									
MANTEQUILLA	IBERIA, CHIPILO,																																																																									
QUESO AMARILLO	NOCHE BUENA, CHAMBURCY, CRAFT																																																																									
QUESO DOBLECREMA	CHILCHOTA, LA VILLITA, ESMERALDA																																																																									
QUESO MANCHEGO	NOCHEBUENA, BUEN PASTOR, CHALET																																																																									
QUESO OAXACA	CAPERUCITA, LOS VOLCANES, NOCHE BUENA																																																																									
QUESO PANELA	CAPERUCITA, LALA, LOS VOLCANES																																																																									
QUESO RAYADO	CANASTO, NOCHE BUENA, CRAFT																																																																									
YOGURT INDIVIDUAL DE 125 GR.	ALPURA, YOPLAIT, LALA																																																																									
PAN Y TORTILLAS	MARCA (S)																																																																									
PAN BLANCO (60 GRS).	BUENA CALIDAD																																																																									
PAN DE CAJA	BIMBO, WONDER																																																																									
PAN DULCE (60 GRS).	BUENA CALIDAD																																																																									
TORTILLAS DE HARINA	WONDER, TIA ROSA, MILPA REAL																																																																									
TORTILLAS DE MAIZ	BUENA CALIDAD																																																																									
PAN MOLIDO	BIMBO, WONDER, TIA ROSA																																																																									



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D CUADRO DE MARCAS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

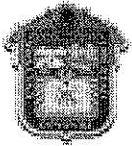
MATERIAL DESECHABLE	MARCA (S)
VASO TÉRMICO N° 8	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
VASO DE PLÁSTICO N° 8	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
BOX LUNCH DE 9X9"	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
PLATO RECTANGULAR DE 9X7"	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
CUCHARA CAFETERA	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
CUCHARA SOPERA MEDIANA	FIESTA, CONVERMEX, THERMEX
SERVILLETAS	LYS, PÉTALO, REGIO

ABARROTES	MARCAS
ACEITE	CAPULLO, NUTRIOLI, 1-2-3, KOSLAND
ACEITE DE OLIVO	YBARRA,
AJO MOLIDO	SAN ISIDRO, CATARINOS, SAN LÁZARO
ARROZ	MORELOS, SAN LÁZARO, VALLE VERDE, KOSLAND
ATUN	HERDEZ, DOLORES, NAIR
AXIOTE EN BARRA	LA ANITA, LA EXTRA, MCCORMICK
AZUCAR	PIONERA, ZULKA, GREAT VALUE, KOSLAND
CAFÉ	LEGAL, MARINO, MEXICANA
CANELA EN RAMA	SAN ISIDRO, CATARINOS, AGRANEL DE BUENA CALIDAD
CHILE CHIPOTLE (LATA)	EL CEDRO, ZACATECAS, SAN ISIDRO, LA COSTEÑA
CHILE DE ARBOL SECO	SAN ISIDRO, CATARINOS, SAN LÁZARO, AGRANEL DE BUENA CALIDAD
CHILE GUAJILLO	ZACATECAS, SAN ISIDRO, SAN LÁZARO AGRANEL DE BUENA CALIDAD
CHILE MORITA	SAN ISIDRO, CATARINOS, SAN LÁZARO AGRANEL DE BUENA CALIDAD
CHILE PASILLA	ZACATECAS, SAN ISIDRO, SAN LÁZARO AGRANEL DE BUENA CALIDAD
CHILES EN VINAGRE	LA COSTEÑA, HERDEZ, CLEMENTE JAQUES
BARRA DE CHOCOLATE MACIZO	CARLOS V, BARRY CRUKS, TIN LARIN
COMINO	MCCORMICK, EL CEDRO, CATARINOS
CONCENTRADO DE SABORES	TUKAN, TANG, BUENDIA
CONSOME	MAGGI, KNOR SUIZA, ROSA BLANCA
DULCE DE CARAMELO	BENY, ARCOR, CADBURY ADAMS
DURAZNOS EN ALMIBAR	CLEMENTE, LA COSTEÑA, TORRES, KOSLAND
FRIJOL	SAN ISIDRO, SAN LORENZO, MORELOS, KOSLAND
GELATINA EN POLVO	D'GARI, HE-LLO, GLORIA
GRANOLA	GRANOLA, GRANULA
HARINA DE TRIGO	TRES ESTRELLAS, SAN ANTONIO, LA MODERNA
HUEVO	BACHOCO, CAMPANARIO, EL CALVARIO
LECHE CONDENSADA	LA LECHERA, EL CASTILLO
LENTEJA	SAN ISIDRO, SAN LORENZO, MORELOS, KOSLAND
MAIZ P/ POZOLE	CARIOCA, MILPITA, LOLITA
MAYONESA	MC KORMIC, KRAFT, HELLMANS
MOLE VERDE	DOÑA MARIA, DOÑA CHONITA, KOSLAND
MOSTAZA	MC KORMIC, KRAFT, HELLMANS
OREGANO ENTERO	EL CEDRO, SAN LORENZO, CATARINO,
PALETA DE CARAMELO	TUPSI POP, SONRICS, ARCOR
PIMIENTA MOLIDA BLANCA	MCCORMICK, EL CEDRO, CATARINOS
PIMIENTA NEGRA ENTERA	MCCORMICK, EL CEDRO, CATARINOS
SAL	LA FINA, CISNE, ELEFANTE, KOSLAND
PASTA DE CORBATA	LA MODERNA, TRES ESTRELLAS, BARILLA
PASTA DE FIDEO	LA MODERNA, TRES ESTRELLAS, BARILLA
TOSTADAS	CARIOCAS, CHARRAS, MILPA REAL
VINAGRE	BARRILITO, LA COSTEÑA, CLEMENTE JACQUES

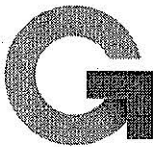


FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D CUADRO DE MARCAS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

FRUTAS Y LEGUMBRES	MARCA (S)
ACELGA	S/M
AGUACATE	S/M
AJO	S/M
CALABAZA	S/M
CEBOLLA	S/M
CEBOLLA MORADA	S/M
CHAMPIÑON	S/M
CHICHARO	S/M
CHILE POBLANO	S/M
CHILE CUARESMEÑO	S/M
CHILE HABANERO	S/M
CHILE SERRANO	S/M
CHILE DE ARBOL VERDE	S/M
CILANTRO	S/M
COL BLANCA	S/M
EJOTE	S/M
ELOTE	S/M
EPAZOTE	S/M
ESPINACA	S/M
HIERBA BUENA	S/M
HIERBAS DE OLOR	S/M
HOJA DE AGUACATE	S/M
HOJA DE RABANO	S/M
JITOMATE	S/M
LECHUGA	S/M
LECHUGA LARGA	S/M
LIMON	S/M
NOPAL	S/M
PAPA	S/M
PEPINO	S/M
PIMIENTO MORRON ROJO	S/M
PIMIENTO MORRON VERDE	S/M



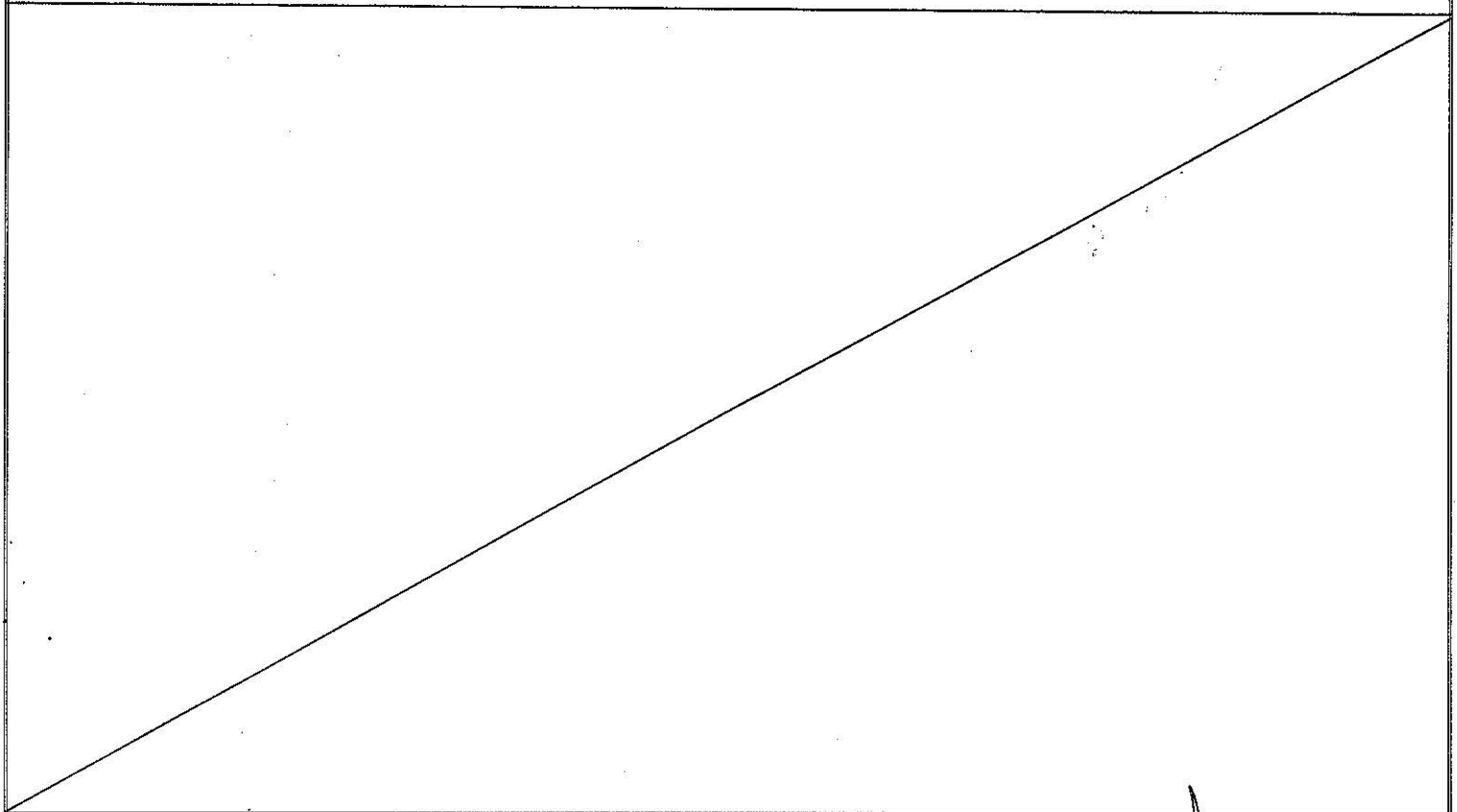
GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO

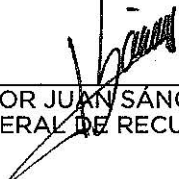


GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
enGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D CUADRO DE MARCAS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

FRUTAS Y LEGUMBRES	MARCA (S)
RABANO	S/M
TOMATE VERDE	S/M
ZANAHORIA	S/M
MELON	S/M
NARANJA	S/M
PLATANO	S/M



VALIDACIÓN DEL CONTRATO											
POR LA CONTRATANTE  MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS  JOSE RAMON AQUIQUE ORGANES REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.	<table><tr><th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>DÍA</td><td>MES</td><td>AÑO</td></tr><tr><td>18</td><td>01</td><td>2016</td></tr></table>	FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	18	01	2016
FECHA DE SUSCRIPCIÓN											
DÍA	MES	AÑO									
18	01	2016									



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES Y DIRECCIONES	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		
31	DICIEMBRE	2015		CS/151/2015

NO.	COMEDOR	RESPONSABLE	TELÉFONO	DIRECCIÓN
1.	OPERATIVO TOLUCA (F.A.R. I)	JUANA MARIBEL TORRES ROCAFUERTE	2796200 EXT. 4234 CEL. [REDACTED]	AV. GOMEZ FARIAS, ESQ. FIDEL VELAZQUEZ, TOLUCA, MEX.
2.	COMANDO (TOLUCA)	LUZ MARIA LUCERO ROMAN ORTIZ	279 6200 EXT. 4036 CEL. [REDACTED]	28 DE OCTUBRE, ESQ. FIDEL VELAZQUEZ, TOLUCA MEX.
3.	OPERATIVO SANTIAGO TIANGUISTENCO	MIGUEL ANGEL PEDRAZA VASQUEZ	CEL. [REDACTED]	CARRETERA SANTIAGO TIANGUISTENCO-CHALMA S/N KILOMETRO 15, TIANGUISTENCO, MEX.
4.	OPERATIVO TENANGO DEL VALLE	MARICELA DIAZ DIAZ	CEL. [REDACTED]	BULEVAR NARCISO BASOLDS NO. 315, TENANGO DEL VALLE, MEX.
5.	OPERATIVO IXTAPAN DE LA SAL	ELSA ALEJANDRA REYES RAMIREZ	CEL. [REDACTED]	TULIPANES S/N, IXTAPAN DE LA SAL MEX.
6.	OPERATIVO TENANCINGO	FRANCISCA GARCIA ROBLES	CEL. [REDACTED]	CERRADA DEL SALTO S/N, BARRIO EL SALTO TENANCINGO, CAMINO ANTIGUO A LA COMUNIDAD DE TEPALCATEPEC
7.	OPERATIVO TEJUPILCO	ANDRES AVALOS NILL ANDRES	FAX 017242670896 017242670609 CEL. [REDACTED]	KM. 1 CARRETERA TEJUPILCO-AMATEPEC, TEJUPILCO, MEX.
8.	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	ALICIA MIRANDA PIÑA	01 726 2620670 Y 89 CEL. [REDACTED]	AV. J. GUADARRAMA Y JACARANDAS, VALLE DE BRAVO, MEX.
9.	OPERATIVO COLORINES	MA. SUSANA BENITEZ MIRANDA	CEL. [REDACTED]	AV. JOSE GUADARRAMA S/N COLORINES MUNICIPIO DE VALLE DE BRAVO MEX.
10.	OPERATIVO ATLACOMULCO	MARISOL GONZALEZ SUAREZ	01 712 1221056 CEL. [REDACTED] NEX. [REDACTED]	JORGE JIMENEZ CANTU S/N COLONIA GONGON, ATLACOMULCO, MEX.
11.	OPERATIVO IXTLAHUACA	SILVIA HERRERA ZARZA	017122830124 [REDACTED]	CARRETERA PANAMERICANA TOLUCA-ATLACOMULCO KM 32, IXTLAHUACA, MEX.
12.	OPERATIVO JILOTEPEC	ISMAEL DONACIANO VAZQUEZ	01 761 7340388 CEL.045 [REDACTED]	CARRETERA JILOTEPEC-IXTLAHUACA KM 0.500, JILOTEPEC, MEX.
13.	OPERATIVO ZONA ORIENTE. F.A.R. IX	JOSE GUADALUPE OLVERA LOPEZ	01 55 57432207 CEL. 045 [REDACTED]	AV. GUSTAVO BAZ ESQ. GAVILANES S/N, NEZAHUALCOYOTL, MEX.
14.	OPERATIVO AMECAMECA	MIGUEL ANGEL FERNANDEZ HERNANDEZ	01 59 79783040 CEL. [REDACTED]	AV. CUAHUTEMOC ESQ. SOLEDAD, AMECAMECA, MEX.
15.	OPERATIVO CHALCO	ANTONIA ALTAMIRANO VILLEGAS	01 59 79783040 0155 59730590 CEL. [REDACTED]	CALLE SALITRERIA S/N, BARRIO DE SAN SEBASTIAN, CHALCO, MEX.
16.	OPERATIVO ECATEPEC	PASTOR FLORES HERNANDEZ	01 55 58822477 01 55 57695667 CEL. [REDACTED]	CARLOS B. ZETINA NO. 401 COL. INDUSTRIAL XALOSTOC, ECATEPEC. MEX.
17.	OPERATIVO TEXCOCO	ALEJANDRO ARAIZA JUAREZ	01 59 59540718 CEL. [REDACTED]	BENJAMIN ROBLES S/N COL SAN MATEO, TEXCOCO, MEX.
18.	OPERATIVO PIRAMIDES	JUAN CARLOS SERVIN CASTILLO	01 55 58822406 01 55 58826717 01 55 58822477 CEL. [REDACTED]	AV. NACIONAL NUMERO 1, COL. EJIDAL EMILIANO ZAPATA, ECATEPEC DE MORELOS, MEX



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
ENGRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES Y DIRECCIONES	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

NO.	COMEDOR	RESPONSABLE	TELÉFONO	DIRECCIÓN
19.	OPERATIVO METROPOLITANO	MANUEL RAMIREZ RAMIREZ	01 55 53905142 (FAX) 01 55 53907954 CEL. 045	AV. HIDALGO S/N, COLONIA LOS REYES IXTACALA, TLALNEPANTLA, MEXICO
20.	OPERATIVO NAUCALPAN	OFELIA BENITEZ LAMPALLAS	CFI 045	MEXICAS NO. 63 EDIFICIO ADMINISTRATIVO, NAUCALPAN, MEX.
21.	OPERATIVO VALLE CUAUTITLAN	MARCELINO GOMEZ RODRIGUEZ	01 55 58917490 01 55 58917540 CFI	AV. JUANA MA. PAVON S/N UNIDAD HABITACIONAL SAN RAFAEL, COACALCO, MEX.
22.	OPERATIVO FAR XVI	TIMOTEO VELAZQUEZ ARAGON	CFI	AVE. JAIMES WATT S/N COL. PARQUE INDUSTRIAL CUAMATLA CUAUTITLAN IZCALLI

VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

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

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

18 MES 01 AÑO 2016



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F												NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO													CS/151/2015	
31	DICIEMBRE	2015														
NO.	COMEDOR	SERVICIO	LUNES A VIERNES		SABADO		DOMINGO		LUNES A VIERNES 196 DIAS		SABADOS 39 DIAS		DOMINGOS 39 DIAS		ENERO - SEPTIEMBRE 2016	
			MINI MOS	MAXI MOS	MINIMO S	MAXIM OS	MINI MOS	MAXIM OS	MINIMO S	MAXIM OS	MINIMO S	MAXIM OS	MINIMO S	MAXIM OS	MINIMOS	MAXIMOS
1	OPERATIVO TOLUCA	DESAYUNO	551	792	420	785	420	785	107,996	155,232	16,380	30,615	16,380	30,615	140,756	216,462
		COMIDA	555	792	420	785	420	785	108,780	155,232	16,380	30,615	16,380	30,615	141,540	216,462
		CENA	486	792	420	785	420	785	95,256	155,232	16,380	30,615	16,380	30,615	128,016	216,462
2	OPERATIVO TEJUPILCO	DESAYUNO	200	235	200	235	200	235	39,200	46,060	7,800	9,165	7,800	9,165	54,800	64,390
		COMIDA	200	235	200	235	200	235	39,200	46,060	7,800	9,165	7,800	9,165	54,800	64,390
		CENA	200	235	200	235	200	235	39,200	46,060	7,800	9,165	7,800	9,165	54,800	64,390
3	OPERATIVO TEXCOCO	DESAYUNO	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
		COMIDA	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
		CENA	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
4	OPERATIVO ATLACOMULCO	DESAYUNO	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
		COMIDA	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
		CENA	110	130	110	130	110	130	21,560	25,480	4,290	5,070	4,290	5,070	30,140	35,620
5	OPERATIVO ECATEPEC	DESAYUNO	70	90	50	70	50	70	13,720	17,640	1,950	2,730	1,950	2,730	17,620	23,100
		COMIDA	70	90	50	70	50	70	13,720	17,640	1,950	2,730	1,950	2,730	17,620	23,100
		CENA	70	90	50	70	50	70	13,720	17,640	1,950	2,730	1,950	2,730	17,620	23,100
6	OPERATIVO PIRAMIDES	DESAYUNO	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
		COMIDA	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
		CENA	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
7	OPERATIVO METROPOLITANO	DESAYUNO	105	125	105	125	105	125	20,580	24,500	4,095	4,875	4,095	4,875	28,770	34,250
		COMIDA	105	125	105	125	105	125	20,580	24,500	4,095	4,875	4,095	4,875	28,770	34,250
		CENA	105	125	105	125	105	125	20,580	24,500	4,095	4,875	4,095	4,875	28,770	34,250
8	OPERATIVO ZONA ORIENTE	DESAYUNO	109	130	109	130	109	130	21,364	25,480	4,251	5,070	4,251	5,070	29,866	35,620
		COMIDA	109	130	109	130	109	130	21,364	25,480	4,251	5,070	4,251	5,070	29,866	35,620
		CENA	109	130	109	125	109	130	21,364	25,480	4,251	4,875	4,251	5,070	29,866	35,425
9	OPERATIVO SANTIAGO TIANGUISTENCO	DESAYUNO	70	135	70	135	70	135	13,720	26,460	2,730	5,265	2,730	5,265	19,180	36,990
		COMIDA	70	135	70	135	70	135	13,720	26,460	2,730	5,265	2,730	5,265	19,180	36,990
		CENA	70	135	70	135	70	135	13,720	26,460	2,730	5,265	2,730	5,265	19,180	36,990
10	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	DESAYUNO	54	75	54	75	54	75	10,584	14,700	2,106	2,925	2,106	2,925	14,796	20,550
		COMIDA	54	75	54	75	54	75	10,584	14,700	2,106	2,925	2,106	2,925	14,796	20,550
		CENA	54	75	54	75	54	75	10,584	14,700	2,106	2,925	2,106	2,925	14,796	20,550
11	OPERATIVO COLORINES	DESAYUNO	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		COMIDA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		CENA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290



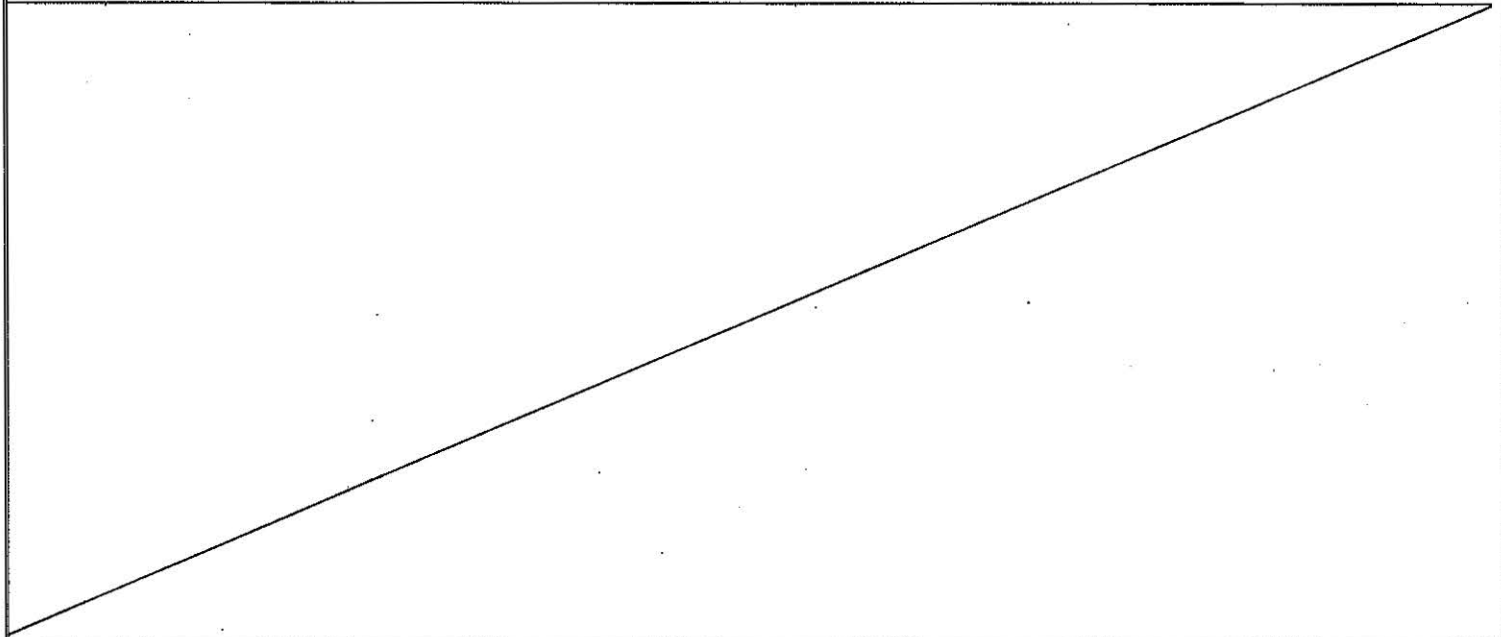
FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

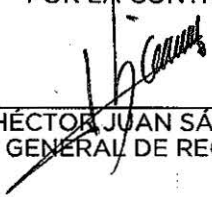
NO.	COMEDOR	SERVICIO	LUNES A VIERNES		SABADO		DOMINGO		LUNES A VIERNES 196 DIAS		SABADOS 39 DIAS		DOMINGOS 39 DIAS		ENERO - SEPTIEMBRE 2016	
			MINI MOS	MAXI MOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINI MOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
12	OPERATIVO AMECAMECA	DESAYUNO	65	85	65	85	65	85	12,740	16,660	2,535	3,315	2,535	3,315	17,810	23,290
		COMIDA	65	85	65	85	65	85	12,740	16,660	2,535	3,315	2,535	3,315	17,810	23,290
		CENA	65	85	65	85	65	85	12,740	16,660	2,535	3,315	2,535	3,315	17,810	23,290
13	OPERATIVO CHALCO	DESAYUNO	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		COMIDA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		CENA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
14	OPERATIVO JILOTEPEC	DESAYUNO	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		COMIDA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
		CENA	60	85	60	85	60	85	11,760	16,660	2,340	3,315	2,340	3,315	16,440	23,290
15	OPERATIVO TENANGO	DESAYUNO	80	115	80	115	80	115	15,680	22,540	3,120	4,485	3,120	4,485	21,920	31,510
		COMIDA	80	115	80	115	80	115	15,680	22,540	3,120	4,485	3,120	4,485	21,920	31,510
		CENA	80	115	80	115	80	115	15,680	22,540	3,120	4,485	3,120	4,485	21,920	31,510
16	OPERATIVO TENANCINGO	DESAYUNO	150	175	150	175	150	175	29,400	34,300	5,850	6,825	5,850	6,825	41,100	47,950
		COMIDA	150	175	150	175	150	175	29,400	34,300	5,850	6,825	5,850	6,825	41,100	47,950
		CENA	150	175	150	175	150	175	29,400	34,300	5,850	6,825	5,850	6,825	41,100	47,950
17	OPERATIVO VALLE CUAUTITLAN	DESAYUNO	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440
		COMIDA	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440
		CENA	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440
18	OPERATIVO FAR XVI	DESAYUNO	40	60	40	60	40	60	7,840	11,760	1,560	2,340	1,560	2,340	10,960	16,440
		COMIDA	40	60	40	60	40	60	7,840	11,760	1,560	2,340	1,560	2,340	10,960	16,440
		CENA	40	60	40	60	40	60	7,840	11,760	1,560	2,340	1,560	2,340	10,960	16,440
19	OPERATIVO IXTAPAN DE LA SAL	DESAYUNO	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
		COMIDA	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
		CENA	70	90	70	90	70	90	13,720	17,640	2,730	3,510	2,730	3,510	19,180	24,660
20	OPERATIVO IXTLAHUACA	DESAYUNO	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440
		COMIDA	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440
		CENA	35	60	35	60	35	60	6,860	11,760	1,365	2,340	1,365	2,340	9,590	16,440

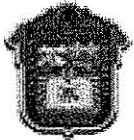


FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

NO.	COMEDOR	SERVICIO	LUNES A VIERNES		SABADO		DOMINGO		LUNES A VIERNES 196 DIAS		SABADOS 39 DIAS		DOMINGOS 39 DIAS		ENERO - SEPTIEMBRE 2016	
			MINI MOS	MAXI MOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINI MOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS	MINIMOS	MAXIMOS
21	OPERATIVO NAUCALPAN	DESAYUNO	27	41	27	41	27	41	5,292	8,036	1,053	1,599	1,053	1,599	7,398	11,234
		COMIDA	27	41	27	41	27	41	5,292	8,036	1,053	1,599	1,053	1,599	7,398	11,234
		CENA	27	42	27	41	27	41	5,292	8,232	1,053	1,599	1,053	1,599	7,398	11,430
22	COMANDO	DESAYUNO	35	75	35	75	35	75	6,860	14,700	1,365	2,925	1,365	2,925	9,590	20,550
		COMIDA	35	75	35	75	35	75	6,860	14,700	1,365	2,925	1,365	2,925	9,590	20,550
		CENA	35	75	35	75	35	75	6,860	14,700	1,365	2,925	1,365	2,925	9,590	20,550
TOTAL		DESAYUNO	2,166	2,948	2,015	2,921	2,015	2,921	424,536	577,808	78,585	113,919	78,585	113,919	581,706	805,646
		COMIDA	2,170	2,948	2,015	2,921	2,015	2,921	425,320	577,808	78,585	113,919	78,585	113,919	582,490	805,646
		CENA	2,101	2,949	2,015	2,916	2,015	2,921	411,796	578,004	78,585	113,724	78,585	113,919	568,966	805,647



VALIDACIÓN DEL CONTRATO								
POR LA CONTRATANTE  MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES	POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS  JOSE RAMON AQUIQUE ORGANEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.							
<table><tr><th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>18</td><td>MES 01</td><td>AÑO 2016</td></tr></table>			FECHA DE SUSCRIPCIÓN			18	MES 01	AÑO 2016
FECHA DE SUSCRIPCIÓN								
18	MES 01	AÑO 2016						



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA
en GRANDE

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO DOS COSTO DEL SERVICIO		NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO			CS/151/2015	
31	DICIEMBRE	2015				
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.						
REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIF.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
CA-00290-2015	2211010036-001	SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	DESAYUNO	805,646	\$22.09	\$17'796,720.14
			COMIDA	805,646	\$26.05	\$20'987,078.30
			CENA	805,647	\$22.19	\$17'877,306.93
(CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO CINCO PESOS 37/100 M.N.) TOTAL CON I.V.A.						\$56'661,105.37

EL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES DE \$56'661,105.37 (CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y UN MIL CIENTO CINCO PESOS 37/100 M.N.) INCLUYE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO I.V.A.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DEL CONTRATO.

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

CLAVE DE VERIFICACIÓN	SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
2211010036-001	SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO Y PERSONAL ADMINISTRATIVO	DESAYUNO	581,706	805,646
		COMIDA	582,490	805,646
		CENA	568,966	805,647

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

VALIDACIÓN DEL CONTRATO

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

JOSÉ RAMÓN AQUÍQUE ORGANE
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

18 DE ABRIL 2016



FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/151/2015
31	DICIEMBRE	2015		

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

UNIDAD ADMINISTRATIVA	CARGO	FIRMA
SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	

