



FECHA DE ELABORACIÓN			CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	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 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, SEGUNDO PISO, DESPACHO 203, COLONIA LOMAS DE SOTELO, C.P. 53390; NAUCALPAN DE JUÁREZ, ESTADO DE MÉXICO

TELÉFONO: (01-55) 5254-1144 Y 2282-2520	TELEFAX: (01-55) 2282-2545	CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL): licitaciones@ck.com
--	-------------------------------	---

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

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:  
-----

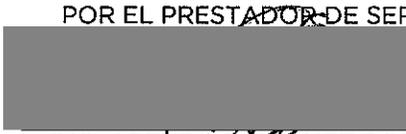
NOMBRE DEL REPRESENTANTE (EN EL CASO DE SER PERSONA JURÍDICA COLECTIVA):  
ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA REPRESENTACIÓN:  
INSTRUMENTO NÚMERO 10,994, VOLUMEN 324, FOLIO CIENTO TREINTA Y CINCO, DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2014, OTORGADO ANTE LA FE DE LA LICENCIADA ROSA 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: 221101 ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR)
ÓRGANO USUARIO: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO	UNIDAD ADMINISTRATIVA: COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA
NÚMERO DE REQUISICIÓN: SGG-00067/2015	PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO: ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL No. ADP-029-2015
TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN): CORRIENTE	ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTE): ESTATAL
	LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL): ESTATAL
	ACUERDO: 134/2015 ACTA EXTRAORDINARIA: 039/2015 DE FECHA 29 DE JUNIO DE 2015 FALLO: 29/06/2015 DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO: 099/2015
	PARTIDA PRESUPUESTAL: SEGÚN RELACIÓN ANEXA

**VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)**

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p>  <p>ING. ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>									
<table border="1"> <tr> <td colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</td> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>7</td> <td>15</td> </tr> </table>		FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	2	7	15
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
2	7	15								

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR CONDUCTO DEL DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES; Y POR LA OTRA, LA EMPRESA Y/O PERSONA FÍSICA QUE SE 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 provisiones necesarias para los ajustes de costos que aseguren la continuidad del servicio contratado.

### CUARTA: PAGO DEL SERVICIO

El pago del servicio se realizará en la forma y el plazo indicados en el anverso de este instrumento, previo cumplimiento de los requisitos que consigna la Cláusula SEPTIMA. EL PRESTADOR DE SERVICIOS, con fundamento en el artículo 120 fracción VIII del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México, y Municipios de ser el caso, se obliga a reintegrar las cantidades que el Gobierno del Estado de México le hubiera entregado en exceso por error con motivo de la contratación. Para efectos de lo anterior, EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha del requerimiento de reintegro, entregar las cantidades correspondientes a la Caja General de Gobierno; de la ficha de reintegro EL PRESTADOR DE SERVICIOS deberá remitir copia a la contratante. En caso de que la 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.

### SÉPTIMA: 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:** ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR).

**DURACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2015.

**LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** EN LOS DOMICILIOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO E DEL PRESENTE CONTRATO

**IMPORTE TOTAL CON I.V.A. DEL SERVICIO (NÚMERO Y LETRA):** \$17'135,344.54 (DIECISIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS 54/100 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; FACTURANDO POR BIMESTRE VENCIDO POSTERIOR AL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA USUARIA.

**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; FACTURANDO POR BIMESTRE VENCIDO POSTERIOR AL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA USUARIA.

**ANTICIPO:** NO HAY ANTICIPO

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

**GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO (PLAZO):** LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., GARANTIZA AMPLIAMENTE QUE DURANTE EL PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, EL SERVICIO CUMPLIRÁ LOS REQUISITOS DE CALIDAD, INDICADOS EN EL ANEXO UNO-A DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-029-2015, 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 \$1'477,184.87 (UN MILLÓN CUATROCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS 87/100 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-029-2015.

**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 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, INDEPENDIEMENTE DE LA APLICACIÓN DE LA SANCIÓN Y LAS PENAS ESTIPULADAS ANTES SEÑALADAS EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO PODRÁ EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO; CUANDO OMITA ENTREGAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, EN LOS TÉRMINOS Y BAJO LAS CONDICIONES SEÑALADAS, INCUMPLA CON CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL. EL CONTRATO PUEDE SER RESCINDIDO SIN RESPONSABILIDAD PARA EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, CUANDO LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., INCUMPLA CON ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES A SU CARGO, ADEMÁS ESTÁ OBLIGADA A PAGAR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS AL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE SE DECRETE LA INCLUSIÓN DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EN EL BOLETÍN DE EMPRESAS CONTRATISTAS Y/O PROVEEDORES OBJETADOS EN EL ESTADO DE MÉXICO Y OTRAS ENTIDADES.

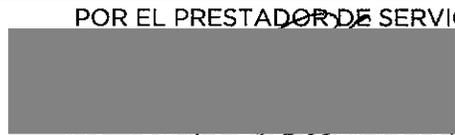
**ANEXOS DEL CONTRATO**

ANEXO UNO ANEXO 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 LAS BASES DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-029-2015, 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)**

<p style="text-align: center;"><b>POR LA CONTRATANTE</b></p>  <p style="text-align: center;">MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p style="text-align: center;"><b>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</b></p>  <p style="text-align: center;">ING. ARTURO ENRIQUE RODRÍGUEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>									
<table border="1" style="margin-left: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <th>DÍA</th> <th>MESES</th> <th>AÑO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> </tbody> </table>		FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MESES	AÑO	8	7	15
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MESES	AÑO								
8	7	15								

#### 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.

#### DECIMA: 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 de México y Municipios, así como de su Reglamento y demás disposiciones legales aplicables, quedando la Dirección General Jurídica y Consultiva de la Consejería Jurídica del Ejecutivo Estatal como representante legal del Gobierno del Estado de México.

#### 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 y una copia, en la ciudad de Toluca de Lerdo, capital del Estado de México, en la fecha señalada en el anverso de este contrato.

#### VIGÉSIMA 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.





FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO UNO ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

2211010001-001 SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA).

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. CONSIDERO LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:

1) LOS SERVICIOS NORMALES SUMINISTRADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2015, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES QUE SE ENLISTAN:

	MÍNIMAS	MÁXIMAS
A) DESAYUNO	211,277	267,991
B) COMIDA	211,277	267,991
C) CENA	211,277	267,991
TOTAL DEL PERIODO	633,831	803,973

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 ADEFAAS DEL EJERCICIO INMEDIATO ANTERIOR.

EL SERVICIO CONSISTIRÁ EN EL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA), A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015; 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 INSUMOS SE DEBERÁN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:

ANEXO A: DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA)

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 QUE SERA A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2015

LAS ENTREGAS DE LOS INSUMOS 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 DE COMEDORES.

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

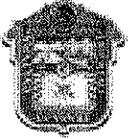
POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

ING. ARTURO ENRIQUE RODRÍGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
8	7	15



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

**DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA).**

1.- EL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA), COMPRENDERÁ LOS ASPECTOS GENERALES SIGUIENTES:

1.1. EL SUMINISTRO DE INSUMOS 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 DIARIAS DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL CONTRATO, 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 DIARIAS DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL CONTRATO.

2.2. LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES QUE DETERMINE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA, EXÁMENES APLICADOS POR LABORATORIOS DE UNA INSTITUCIÓN PÚBLICA COMO SALUBRIDAD, CON SU RESPECTIVA INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE ESTADOS DE SALUD EN, COPROPARASITOSCÓPICO SERIE DE 3, CULTIVO DE UÑAS Y EXUDADO FARÍNGEO, 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 COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ REALIZAR EN LOS MESES QUE DETERMINE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES DE LA COMISIÓN ESTATAL DE SEGURIDAD CIUDADANA, 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 INDEPENDIEMENTE 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 INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA ALIMENTOS. ESTA DONACIÓN SERÁ ENTREGADA AL CORTE CUATRIMESTRAL EN LOS MESES QUE DETERMINE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES.

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.

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 QUE DETERMINE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

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 TIPO BOXS LONCH 20.5X20.5	2,000 PIEZAS
PLATO CON 3 DIVISIONES RECTANGULAR 9X7	1,200 PIEZAS
VASO TÉRMICO DEL NO. 8	2,000 PIEZAS
VASO DE PLÁSTICO NO. 8	1,500 PIEZAS
CUCHARA SOPERA MEDIANA (PAQUETE DE 25 PIEZAS)	92 PAQUETES
GUANTES DE POLI PAPEL	150 PIEZAS
GUANTES DE HULE	50 PARES
COFIAS DE TELA	60 PIEZAS
PELÍCULA PLÁSTICA (PLASTIPAK) DE 50 METROS	25 PIEZAS
CUBRE BOCAS PAQUETES DE 100 PIEZAS	5 PAQUETES
SERVILLETAS	5 PAQUETES DE 500 PIEZAS
BOLSA PARA BASURA TAMAÑO JUMBO	25 PIEZAS

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. PRESENTO 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 COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. SE OBLIGA A ENTREGAR EL POLLO, CARNE DE RES, CARNE DE PUERCO Y PESCADO DE ACUERDO AL NÚMERO DE COMENSALES POR PIEZA Y GRAMAJE SOLICITADO EN LOS MENÚS, ADEMÁS DEBERÁ SER FRESCO, DE BUENA CALIDAD Y DE ORIGEN NACIONAL.
- 3.4 LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBERÁN SER DE MARCAS RECONOCIDAS, CON PRESENTACIONES Y EMPAQUES COMERCIALES, QUE ASEGUREN SU CALIDAD Y FRESCURA NUTRICIONAL, ASÍ COMO EL ÓPTIMO ESTADO DE CONSERVACIÓN Y USO, LO CUAL DEBERÁ REALIZARSE A ENTERA SATISFACCIÓN DE LOS RESPONSABLES DE COMEDORES;

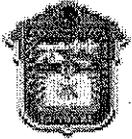
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. DEBERÁ RESPETAR LA LISTA DE LAS MARCAS ESTIPULADAS, QUE SUMINISTRARÁ A LOS DIFERENTES COMEDORES, ASÍ MISMO ESTAS DEBERÁN SER RECONOCIDAS Y CON SU REGISTRO CORRESPONDIENTE ANTE LA CÁMARA DE LA INDUSTRIA, COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL, PARA VERIFICAR SU CALIDAD NUTRICIONAL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

- 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 INSUMOS 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 INSUMOS DEBERÁN ENTREGARSE DE LA SIGUIENTE MANERA: LOS ABARROTES EN VEHÍCULOS CERRADOS; LAS FRUTAS Y VERDURAS EN VEHÍCULOS CERRADOS CON THERMO KING, LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y TORTILLERÍA EN CAJAS DE PLÁSTICO O DE CARTÓN EN VEHÍCULOS CERRADOS; LOS LÁCTEOS, LAS CARNES ROJAS, CARNE DE POLLO, PESCADO Y EMBUTIDOS EN VEHÍCULOS CON CÁMARA DE REFRIGERACIÓN, RESPETANDO LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN CONFORME A LA NORMA OFICIAL NOM-093-SSA1-1994 Y EN CASO DE SER RECHAZADOS, 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 INSUMOS DEBERÁ TENER INDICIOS DE DESCOMPOSICIÓN TANTO EN SU APARIENCIA FÍSICA COMO EN SU AROMA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

- 3.9 TODOS LOS INSUMOS 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 INSUMOS 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 INSUMOS 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 MÁS LISAS POSIBLE, SIN ARRUGAS, CON LA CONSISTENCIA Y LOS COLORES CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO DE QUE SE TRATE EN SU ESTADO MADURO, SIN GOLPES, NI MANCHAS, NI INDICIOS DE ESTAR MARCHITO, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.
- 3.14 LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBERÁN ENTREGARSE LIMPIAS, SIN TIERRA Y SIN FAUNA NOCIVA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.
- 3.15 LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBERÁN ENTREGARSE EN CAJAS DE CARTÓN, BOLSAS DE PLÁSTICO O COSTALES SEGÚN SE REQUIERA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.
- 3.16 LA CARNE ROJA DEBERÁ TENER UN COLOR ROJO INTENSO, UN MARMOTEADO MEDIO Y NO TENER TEJIDOS QUE LA DEFORMEN AL COCINARLA Y/O DIFICULTEN SU CONSUMO, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA Y QUE SE ENCUENTRA BAJO EL SISTEMA TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), PARA UN PRODUCTO DE CLASIFICACIÓN BUENA.
- 3.17 LA CARNE DE POLLO DEBERÁ SER DE COLOR BLANCO O ROSADO CON MUY POCA GRASA, DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.
- 3.18 LOS QUESOS Y LOS EMBUTIDOS (ENTEROS Y REBANADOS) DEBERÁN ESTAR EMPACADOS AL ALTO VACÍO DE ACUERDO A LA NORMA REFERIDA.

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

  
MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

  
ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRIGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
02	JUL	15



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

**MENÚ 1**

MENÚ 1 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

<b>HUEVO CON PAPAS</b>		
HUEVO	120	GRS.
PAPA	60	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
ACEITE	10	ML.
SAL	2	GRS.

<b>SALSA ROJA</b>		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.

PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
---------------	-------	---------

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>SOPA DE PASTA</b>		
SOPA DE ENGRANE	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.

<b>ARROZ A LA MOSTAZA</b>		
ARROZ	30	GRS.
MOSTAZA	2	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

<b>ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE</b>		
CARNE MOLIDA	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILES CHIPOTLE	10	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
AJO	2	GRS.
ARROZ	10	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
HIERBABUENA	1	GRS.
HUEVO	20	GRS.

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

<b>QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO</b>		
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	25	ML.
QUESO BLANCO	30	GRS.
AJO	3	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
SAL	2	GRS.
PAPA	90	GRS.

<b>SALSA DE CHIPOTLE</b>		
JITOMATE	30	GRS.
CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.

PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
-----------	--------	---------



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	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
<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
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	1	GRS.
EPAZOTE	5	GRS.
QUESO PANELA	15	GRS.
CREMA	15	ML.
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	25	ML.

**FRIJOL 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
<b>ARROZ VERDE</b>		
ARROZ	30	GRS.
CHILE POBLANO	8	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

CERDO EN SALSAS VERDE		
CERDO	120	GRS.
TOMATE VERDE	60	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
AJO	1	GRS.
CILANTRO	2	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	10	ML.

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

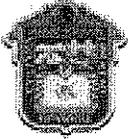
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

POSTRE		
ALEGRÍA	1	PZA.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

JAMÓN AL CHIPOTLE		
JAMÓN	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILES CHIPOTLE	10	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.

PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

**MENÚ 3**

MENÚ 3 DESAYUNO	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.

**FRIJOLES DE LA OLLA**

FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	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.

**POLLO EN MOLE POBLANO**

MOLE POBLANO	20	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOME	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
AJONJOLI	3	GRS.
POLLO PIERNA Y MUSLO	180	GRS.

**FRIJOLES DE LA OLLA**

FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	0.5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

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

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

PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

MENÚ 3 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
SALSA ROJA		

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

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

AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR NARANJA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
BOCADIN	1	PZA

PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
------------	-------	---------

**MENÚ 4**

MENÚ 4 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ARROZ BLANCO		
ARROZ	30	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	15	ML.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
ATOLE DE ARROZ		
LECHE	200	ML.
AZÚCAR	20	GRS.
ARROZ	10	GRS.
CANELA	1	GRS.

PIERNA ENCHILADA		
PIERNA ENCHILADA ESPAÑOLA	120	GRS.
PAPAS (GUARNICIÓN)	60	GRS.
ACEITE	15	ML.
CEBOLLA	15	GRS.
SAL	1	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.

TORTITAS DE ESPINACA		
ESPINACA	180	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
QUESO PANELA	40	GRS.
HUEVO	40	GRS.
HARINA DE TRIGO	5	GRS.
CHILE SERRANO	7	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	25	ML.
SAL	1	GRS.

HUEVO CON EJOTES		
HUEVO	120	GRS.
EJOTES	60	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
ACEITE	10	ML.
SAL	1	GRS.

FRIJOLES DE LA OLLA		
---------------------	--	--

FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
SAL	1	GRS.

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



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015		
02	JULIO	2015				

MENÚ 4 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
<b>AGUA DE CONCENTRADO</b>		
SABOR JAMAICA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.

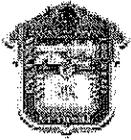
CENA	CANTIDAD	UNIDAD
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.

**MENÚ 5**

MENÚ 5 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.
<b>HUEVOS A LA ALBAÑIL</b>		
ACEITE	1	ML.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.
HUEVO	120	GRS.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>SOPA DE VERDURAS</b>		
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.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.
<b>CHILAQUILES VERDES</b>		
TOMATE VERDE	60	GRS.
POLLO (PIERNA Y MUSLO)	60	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.
AJO	1	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

MENÚ 5 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
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.
------------	-------	---------

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>ARROZ VERDE</b>		
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.

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

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
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			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
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.

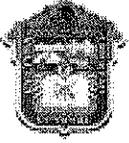
COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA DE PASTA		
SOPA DE CORBATA	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.

ARROZ ROJO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.

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			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

MENÚ 6 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
------------	-------	---------

ALEGRÍA	1	PZA
---------	---	-----

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>PUNTAS DE RES A LA MEXICANA</b>		
PUNTAS DE RES	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILE SERRANO	5	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.
AJO	1	GR.
SAL	1	GR.
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.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
POSTRE		
BOCADIN	1	PZA.

**MENÚ 7**

MENÚ 7 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>			<b>ARROZ ROJO</b>			<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
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.
<b>CHICHARRÓN EN SALSA VERDE</b>			CONSUMÉ	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
CHICHARRÓN	60	GRS.	ACEITE	15	ML.	<b>VERDURAS CON JAMÓN AL GRATÍN</b>		
TOMATE VERDE	60	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	CHAYOTE SIN ESPINAS	30	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.	SAL	1	GRS.	ZANAHORIA	30	GRS.
AJO	1	GRS.	<b>CHULETA AHUMADA CON PAPAS</b>			EJOTE	30	GRS.
SAL	1	GRS.	CHULETA AHUMADA	120	GRS.	BRÓCOLI	30	GRS.
CONSUMÉ	1	GRS.	ACEITE	20	ML.	JAMÓN	40	GRS.
CILANTRO	3	GRS.	PAPA	80	GRS.	QUESO MANCHEGO	30	GRS.
NOPALES	60	GRS.	SAL	1	GRS.	SAL	1	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.	<b>FRIJOL DE LA OLLA</b>			PIMIENTA NEGRA	0.5	GRS.
ACEITE	15	ML.	FRIJOL	30	GRS.	<b>SALSA DE CHIPOTLE</b>		
<b>FRIJOL DE LA OLLA</b>			ACEITE	5	ML.	JITOMATE	30	GRS.
FRIJOL	30	GRS.	AJO	1	GRS.	CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.
ACEITE	5	ML.	CEBOLLA	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.	SAL	1	GRS.	AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.	<b>SALSA ROJA</b>			SAL	1	GRS.
SAL	1	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	<b>PAN DULCE</b>		
<b>PAN BLANCO</b>			CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.	1 PZA.	60	GRS.
1 PZA	60	GRS.				<b>PAN BLANCO</b>		
						1 PZA	60	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
<b>AGUA DE CONCENTRADO</b>		
SABOR TAMARINDO	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.

<b>TORTILLAS</b>		
TORTILLAS	120	GRS.

ALEGRÍA	1	PZA.
---------	---	------

**MENÚ 8**

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

<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

<b>MOLLETES</b>		
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
FRIJOL	20	GRS.
QUESO MANCHEGO	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
CHILE SERRANO	5	GRS.
MANTEQUILLA	15	GRS.
ACEITE	5	ML.
SAL	2	GRS.

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

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

<b>SOPA DE PASTA</b>		
SOPA DE LETRA	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.

<b>ARROZ ROJO</b>		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.

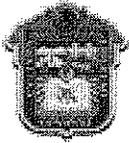
<b>CHAMBARETE EN GUAJILLO CON NOPALES</b>		
CHAMBARETE SIN HUESO	120	GRS.
CHILE GUAJILLO	10	GRS.
JITOMATE	50	GRS.
NOPAL	60	GRS.

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

<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

<b>TORTA DE JAMÓN</b>		
JAMÓN	60	GRS.
QUESO AMARILLO	15	GRS.
QUESO BLANCO	15	GRS.
FRIJOLES	15	GRS.
MAYONESA	15	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
JITOMATE	5	GRS.
AGUACATE	10	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.

<b>POSTRE</b>		
GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL	
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015	
02	JULIO	2015			

MENÚ 8 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
SAL	1	GRS.

POSTRE		
PLÁTANO	1	PZA

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
HOJA DE AGUACATE	3	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
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.

**MENÚ 9**

MENÚ 9 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA DE PASTA		
SOPA DE MUNICIÓN	30	GRS.
JITOMATE	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
SAL	1	GRS.

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

HUEVO A LA MEXICANA		
HUEVO	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
CHILES SERRANOS	7	GRS.
CEBOLLA	15	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.

ARROZ BLANCO		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.

HUEVO CON JAMÓN		
HUEVO	120	GRS.
JAMÓN	40	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	15	ML.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

MENÚ 9 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
--------------------	----------	--------

FRIJOLES DE LA OLLA		
---------------------	--	--

FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	

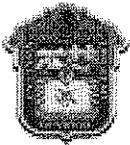
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
------------	--------	---------

POSTRE		
PLÁTANO	1	PZA

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

COCHINITA PIBIL		
FALDA DE CERDO	120	GRS.
JITOMATE	60	GRS.
VINAGRE	0.5	ML.
ORÉGANO	0.5	GRS.
HIERBAS DE OLOR	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
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.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AGUA DE CONCENTRADO		
LIMÓN	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.
POSTRE		
BOCADIN	1	PZA.

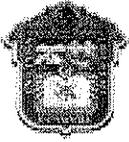
CENA	CANTIDAD	UNIDAD
PAN BLANCO	1 PZA.	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015		
02	JULIO	2015				

**MENÚ 10**

MENÚ 10 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>			<b>SOPA DE PASTA</b>			<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.	SOPA DE FIDEO	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.	ACEITE	5	ML.	LECHE	150	ML.
			AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
			CEBOLLA	1	GRS.			
			CONSOMÉ	1	GRS.	<b>QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO</b>		
			SAL	1	GRS.	TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
<b>PAPAS A LA MARGARINA</b>			<b>ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA</b>			ACEITE	20	ML.
PAPA	120	GRS.	ARROZ	30	GRS.	QUESO BLANCO	100	GRS.
JAMÓN	30	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	AJO	1	GRS.
QUESO CHIHUAHUA	20	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.
CEBOLLA	30	GRS.	AJO	1	GRS.	SAL	1	GRS.
MARGARINA	10	GRS.	SAL	1	GRS.	PAPA	90	GRS.
SAL	1	GRS.	ACEITE	15	ML.			
<b>SALSA ROJA</b>			ZANAHORIA	5	GRS.	<b>SALSA DE CHIPOTLE</b>		
JITOMATE	30	GRS.	<b>POLLO EN MOLE VERDE</b>			JITOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL SECO	5	GRS.	POLLO (PIERNA Y MUSLO)	180	GRS.	CHILE CHIPOTLE SECO	5	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.	MOLE VERDE	20	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.	LECHUGA	10	GRS.	AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.	TOMATE	10	GRS.	SAL	1	GRS.
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>			CEBOLLA	5	GRS.	<b>PAN DULCE</b>		
FRIJOL	30	GRS.	CHILE SERRANO	7	GRS.	PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
ACEITE	5	ML.	CHILE POBLANO	3	GRS.			
AJO	1	GRS.	HOJA DE RÁBANO	10	GRS.			
CEBOLLA	1	GRS.	AJO	1	GR.			
SAL	1	GRS.						
<b>PAN BLANCO</b>								
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.						



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

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

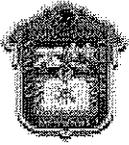
CAFÉ CON LECHE		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

SOPA DE LENTEJA		
LENTEJA	30	GRS.
JITOMATE	20	GRS.
CILANTRO	3	GRS.
TOCINO	3	GRS.
ACEITE	5	ML.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

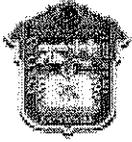
CAFÉ CON CANELA		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

SALPICÓN DE RES		
FALDA DE RES	100	GRS.
LECHUGA	60	GRS.
CEBOLLA	20	GRS.
VINAGRE	1	ML.

CALABAZAS A LA MEXICANA		
CALABAZA LARGA	120	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
CREMA	25	ML.
QUESO RAYADO	15	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS			NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO				CS/23/2015		
02	JULIO	2015						
<b>MENÚ II DESAYUNO</b>			<b>COMIDA</b>			<b>CENA</b>		
CANTIDAD		UNIDAD	CANTIDAD		UNIDAD	CANTIDAD		UNIDAD
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.
QUESO RAYADO	10	GRS.	QUESO RAYADO	10	GRS.	PURÉ DE TOMATE	20	GRS.
RÁBANO	15	GRS.	LECHUGA	30	GRS.			
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.	SAL	1	GRS.	PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
AGUACATE	10	GRS.				PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
			<b>SALSA VERDE</b>					
TOSTADAS	3	PZAS.	TOMATE	30	GRS.	ALEGRÍA	1	PZA
			CHILE DE ÁRBOL VERDE	5	GRS.			
			CEBOLLA	2	GRS.			
			AJO	1	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			CILANTRO	2	GRS.			
			<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>					
			FRIJOL	30	GRS.			
			SAL	1	GRS.			
			ACEITE	5	ML.			
			AJO	1	GRS.			
			CEBOLLA	1	GRS.			
			<b>AGUA DE CONCENTRADO</b>					
			SABOR UVA	20	ML.			
			AZÚCAR	10	GRS.			
			<b>POSTRE</b>					
			BOCADIN	1	PZA			



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015		
02	JULIO	2015				

**MENÚ 12**

MENÚ 12 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
---------------------	----------	--------	--------	----------	--------	------	----------	--------

<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.

<b>HUEVO CON JAMÓN</b>		
HUEVO	120	GRS.
JAMÓN	30	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

<b>FRIJOL DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.

PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
------------	-------	---------

<b>ARROZ BLANCO</b>		
ARROZ	30	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	15	ML.

<b>CERDO EN PASILLA CON PAPA</b>		
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.

<b>FRIJOL DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

<b>AGUA DE CONCENTRADO</b>		
SABOR UVA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.

<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

<b>CHILAQUILES VERDES</b>		
TOMATE VERDE	60	GRS.
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.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015		
02	JULIO	2015				

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

POSTRE		
PALETA DE CAJETA	1	PZA

**MENÚ 13**

MENÚ 13 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
---------------------	----------	--------	--------	----------	--------	------	----------	--------

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

ARROZ A LA MOSTAZA		
ARROZ	30	GRS.
MOSTAZA	2	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

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

HUEVO CON TOCINO		
HUEVO	120	GRS.
TOCINO	15	GRS.
CEBOLLA	3	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.

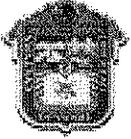
TORTAS DE CARNE EN SALSA VERDE		
FALDA DE RES	120	GRS.
TOMATE VERDE	60	GRS.
CHILE MORITA	5	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
HUEVO	40	GRS.
ACEITE	30	ML.
HARINA DE TRIGO	5	GRS.
CILANTRO	1	GRS.

QUESADILLAS DE QUESO		
TORTILLA DE MAÍZ	120	GRS.
ACEITE	25	ML.
QUESO MANCHEGO	120	GRS.
AJO	3	GRS.
CEBOLLA	5	GRS.
SAL	2	GRS.

ALEGRÍA (AMARANTO)	1	PZA.
--------------------	---	------

TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.
-----------	--------	---------



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
SAL	1	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.

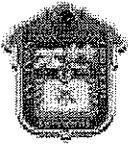
AGUA DE CONCENTRADO		
SABOR NARANJA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.

TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

POSTRE		
GELATINA DE LIMÓN	20	GRS.

**MENÚ 14**

MENÚ 14 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>			<b>ARROZ ROJO</b>			<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.	ARROZ	30	GRS.	CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.	CEBOLLA	1	GRS.	AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.	AJO	1	GRS.	CANELA	1	GRS.
CANELA	1	GRS.	CONSOMÉ	1	GRS.	<b>ALAMBRE DE JAMÓN</b>		
<b>ENSALADA RUSA DE ATÚN</b>			ACEITE	15	ML.	JAMÓN	120	GRS.
ATÚN	80	GRS.	JITOMATE	30	GRS.	TOCINO	5	GRS.
PAPA	40	GRS.	SAL	1	GRS.	CHORIZO	10	GRS.
ZANAHORIA	40	GRS.	<b>TACOS DORADOS DE RES</b>			PIMIENTO MORRÓN ROJO	15	GRS.
CHÍCHARO	20	GRS.	FALDA DE RES	120	GRS.	PIMIENTO MORRÓN VERDE	15	GRS.
CREMA	20	ML.	TORTILLA	120	GRS.	CEBOLLA	30	GRS.
MAYONESA	10	GRS.	ACEITE	25	ML.	CONSOMÉ	1	GRS.
CHILES EN VINAGRE	15	GRS.	CREMA	15	ML.	ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.	QUESO RAYADO	10	GRS.	SAL	1	GRS.
			LECHUGA	30	GRS.	QUESO OAXACA	10	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

MENÚ 14 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
SAL	1	GRS.
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SAL	1	GRS.
<b>SALSA VERDE</b>		
TOMATE	30	GRS.
CHILE DE ÁRBOL VERDE	7	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
SAL	1	GRS.
CILANTRO	1	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
PAN BLANCO	1 PZA	60 GRS.
PAN DULCE	1 PZA.	60 GRS.

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>		
FRIJOL	30	GRS.
ACEITE	5	ML.
AJO	1	GRS.
CEBOLLA	2	GRS.
SAL	1	GRS.

<b>AGUA DE CONCENTRADO</b>		
SABOR JAMAICA	20	ML.
AZÚCAR	10	GRS.

<b>POSTRE</b>		
DURAZNOS EN ALMÍBAR	80	GRS.

**MENÚ 15**

MENÚ 15 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
LECHE	150	ML.
CANELA	1	GRS.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>ARROZ ROJO</b>		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSUMÉ	1	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

**MENÚ 15**

MENÚ 15 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
---------------------	----------	--------

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
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.

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

TORTILLAS		
TORTILLAS	120	GRS.

POSTRE		
MELÓN PICADO	100	GRS.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
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.



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

**MENÚ 16**

MENÚ 16 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON CANELA</b>		
CAFÉ	4	GRS.
AZÚCAR	20	GRS.
CANELA	1	GRS.
<b>HUEVO CON TOCINO EN SALSA RANCHERA</b>		
HUEVO	120	GRS.
CHILE SERRANO	10	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
ACEITE	15	ML.
SAL	1	GRS.
AJO	1	GR.
JITOMATE	40	GRS.
CONSOMÉ	1	GR.
TOCINO	7	GR.

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
<b>ARROZ ROJO</b>		
ARROZ	30	GRS.
CEBOLLA	1	GRS.
AJO	1	GRS.
CONSOMÉ	1	GRS.
ACEITE	15	ML.
JITOMATE	30	GRS.
SAL	1	GRS.

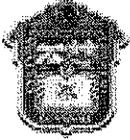
FILETE DE PESCADO CON ENSALADA		
PESCADO	120	GRS.
PAN MOLIDO	20	GRS.
HUEVO	40	GRS.
SAL	2	GRS.
ACEITE	25	ML.
PIMIENTA MOLIDA BLANCA	0.5	GRS.
AJO MOLIDO	0.5	GRS.
LECHUGA	80	GRS.
JITOMATE	20	GRS.
CEBOLLA	10	GRS.
LIMÓN	10	GRS.

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

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>CAFÉ CON LECHE</b>		
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.
FRIJOLES	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.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA  
**enGRANDE**

FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO B MENÚS DIARIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
<b>TORTILLAS</b>		
TORTILLAS	120	GRS.
<b>SALSA ROJA</b>		
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.
<b>POSTRE</b>		
PLÁTANO	1	PZA.

**VALIDACIÓN DEL ANEXO**

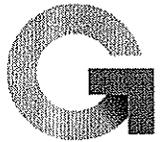
POR LA CONTRATANTE

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

  
MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

  
ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRIGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
8	7	15



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO C REQUERIMIENTOS DE GAS POR COMEDOR</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

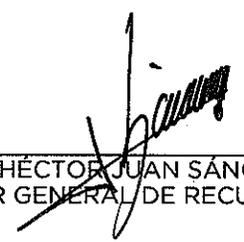
NO.	COMEDOR	TOTAL DE KILOS	CARGA
1	OPERATIVO VALLE TOLUCA	145 LITROS	QUINCENAL
2	COMANDO 28 DE OCTUBRE	40 LITROS	QUINCENAL
3	OPERATIVO SANTIAGO	42 LITROS	QUINCENAL
4	OPERATIVO TENANGO	42 LITROS	QUINCENAL
5	OPERATIVO TENANCINGO	87 LITROS	QUINCENAL
6	OPERATIVO IXTAPAN	42 LITROS	QUINCENAL
7	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	35 LITROS	QUINCENAL
8	OPERATIVO COLORINES	27 LITROS	QUINCENAL
9	OPERATIVO TEJUPILCO	60 LITROS	QUINCENAL
10	OPERATIVO ATLACOMULCO	40 LITROS	QUINCENAL
11	OPERATIVO JILOTEPEC	29 LITROS	QUINCENAL
12	OPERATIVO IXTLAHUACA	25 LITROS	QUINCENAL
13	OPERATIVO AMECAMECA	35 LITROS	QUINCENAL
14	OPERATIVO CHALCO	35 LITROS	QUINCENAL
15	OPERATIVO ZONA ORIENTE	73 LITROS	QUINCENAL
16	OPERATIVO METROPOLITANO	37 LITROS	QUINCENAL
17	OPERATIVO NAUCALPAN	20 LITROS	QUINCENAL
18	OPERATIVO CUAUTITLAN	25 LITROS	QUINCENAL
19	OPERATIVO ECATEPEC	28 LITROS	QUINCENAL
20	OPERATIVO PIRÁMIDES	31 LITROS	QUINCENAL
21	OPERATIVO TEXCOCO	45 LITROS	QUINCENAL
22	OPERATIVO FAR XVI	25 LITROS	QUINCENAL

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

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

  
MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

  
ING. ARTURO ENRÍQUEZ RODRÍGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

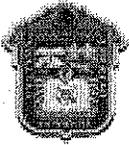
DÍA	MES	AÑO
8	7	15



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO D CUADRO DE MARCAS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

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



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO D CUADRO DE MARCAS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

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

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

ABARROTÉS	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



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO D CUADRO DE MARCAS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

ABARROTÉS	MARCAS
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	MCKORMIC, KRAFT, HELLMANS
MOLE VERDE	DOÑA MARIA, DOÑA CHONITA, KOSLAND
MOSTAZA	MCKORMIC, 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

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



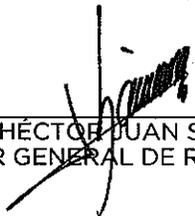
FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO D CUADRO DE MARCAS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

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

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

  
MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

  
ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRÍGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

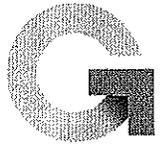
FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
8	7	15



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO E</b> <b>RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES Y DIRECCIONES</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

No.	COMEDOR	RESPONSABLE	TELEFONO	DIRECCION
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 MARÍA LUCERO ROMÁN 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]	CARRERA 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 RAMÍREZ	CEL. [REDACTED]	TULIPANES S/N, IXTAPAN DE LA SAL MEX.
6.	OPERATIVO TENANCINGO	FRANCISCA GARCÍA 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 GONZÁLEZ SUAREZ	01 712 1221056 CEL. [REDACTED] NEX. [REDACTED]	JORGE JIMENEZ CANTU S/N COLONIA GONGON, ATLACOMULCO, MEX.
11.	OPERATIVO IXTLAHUACA	SILVIA HERRERA ZARZA	017122830124 04571221797018	CARRERA PANAMERICANA TOLUCA-ATLACOMULCO KM 32. IXTLAHUACA, MEX.
12.	OPERATIVO JILOTEPEC	ISMAEL DONACIANO VÁZQUEZ	01 761 7340388 CEL. [REDACTED]	CARRERA JILOTEPEC-IXTLAHUACA KM 0.500, JILOTEPEC, MEX.
13.	OPERATIVO ZONA ORIENTE. F.A.R. IX	JOSE GUADALUPE OLVERA LOPEZ	01 55 57432207 CEL. [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 HERNÁNDEZ	01 55 58822477 01 55 57695667 CEL. [REDACTED]	CARLOS B. ZETINA No. 401 COL. INDUSTRIAL XALOSTOC, ECATEPEC, MEX.
17.	OPERATIVO TEXCOCO	ALEJANDRO ARAIZA JUÁREZ	01 59 59540718 CEL. [REDACTED]	BENJAMÍN ROBLES S/N COL SAN MATEO, TEXCOCO, MEX.
18.	OPERATIVO PIRÁMIDES	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



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO E</b> <b>RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES Y DIRECCIONES</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

NO.	COMEDOR	RESPONSABLE	TELEFONO	DIRECCION
19.	OPERATIVO METROPOLITANO	MANUEL RAMÍREZ RAMÍREZ	01 55 53905142 (FAX) 01 55 53907954 CEL. [REDACTED]	AV. HIDALGO S/N, COLONIA LOS REYES IXTACALA, TLALNEPANTLA, MEXICO
20.	OPERATIVO NAUCALPAN	OFELIA BENÍTEZ LAMPALLAS	CEL. [REDACTED]	MEXICAS NO. 63 EDIFICIO ADMINISTRATIVO, NAUCALPAN, MEX.
21.	OPERATIVO VALLE CUAUTITLAN	MARCELINO GÓMEZ RODRÍGUEZ	01 55 58917490 01 55 58917540 CEL. [REDACTED]	AV. JUANA MA. PAVON S/N UNIDAD HABITACIONAL SAN RAFAEL, COACALCO, MEX.
22.	OPERATIVO FAR XVI	TIMOTEO VELAZQUEZ ARAGON	CEL. [REDACTED]	AVE. JAIMES WATT S/N COL. PARQUE INDUSTRIAL CUAMATLA CUAUTITLAN IZCALLI

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRÍGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

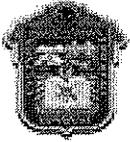
FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
8	7	15



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F CUADRO DE RACIONES	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

No.	COMEDOR	CONCEPTO	RACIONES MÍNIMAS	RACIONES MÁXIMAS
1	OPERATIVO TOLUCA	DESAYUNO	53038	67751
		COMIDA	53038	67751
		CENA	53038	67751
2	OPERATIVO TEJUPILCO	DESAYUNO	19205	24339
		COMIDA	19205	24339
		CENA	19205	24339
3	OPERATIVO TEXCOCO	DESAYUNO	10753	13617
		COMIDA	10753	13617
		CENA	10753	13617
4	OPERATIVO ATLACOMULCO	DESAYUNO	10753	13617
		COMIDA	10753	13617
		CENA	10753	13617
5	OPERATIVO ECATEPEC	DESAYUNO	4416	5579
		COMIDA	4416	5579
		CENA	4416	5579
6	OPERATIVO PIRÁMIDES	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
7	OPERATIVO METROPOLITANO	DESAYUNO	8643	10940
		COMIDA	8643	10940
		CENA	8643	10940
8	OPERATIVO ZONA ORIENTE	DESAYUNO	10753	13617
		COMIDA	10753	13617
		CENA	10753	13617
9	OPERATIVO SANTIAGO TIANGUISTENCO	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
10	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	DESAYUNO	4416	5579
		COMIDA	4416	5579
		CENA	4416	5579
11	OPERATIVO COLORINES	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
12	OPERATIVO AMECAMECA	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
13	OPERATIVO CHALCO	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
14	OPERATIVO JILOTEPEC	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
15	OPERATIVO TENANGO	DESAYUNO	8643	10939
		COMIDA	8643	10939
		CENA	8643	10939
16	OPERATIVO TENANCINGO	DESAYUNO	14979	18977
		COMIDA	14979	18977
		CENA	14979	18977



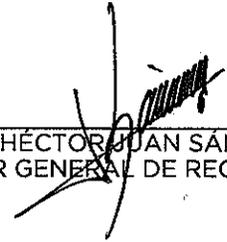
FECHA DE ELABORACIÓN			<b>ANEXO F CUADRO DE RACIONES</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	2015		

No.	COMEDOR	CONCEPTO	RACIONES MÍNIMAS	RACIONES MÁXIMAS
17	OPERATIVO VALLE CUAUTITLAN	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
18	OPERATIVO FAR XVI	DESAYUNO	4416	5579
		COMIDA	4416	5579
		CENA	4416	5579
19	OPERATIVO IXTAPAN DE LA SAL	DESAYUNO	6530	8260
		COMIDA	6530	8260
		CENA	6530	8260
20	OPERATIVO IXTLAHUACA	DESAYUNO	4416	5579
		COMIDA	4416	5579
		CENA	4416	5579
21	OPERATIVO NAUCALPAN	DESAYUNO	2303	2899
		COMIDA	2303	2899
		CENA	2303	2899
22	COMANDO	DESAYUNO	2303	2899
		COMIDA	2303	2899
		CENA	2303	2899
	RACIONES TOTALES	DESAYUNO	211,277	267,991
		COMIDA	211,277	267,991
		CENA	211,277	267,991

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

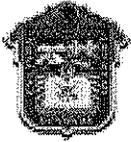
POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS

  
MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

  
ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRÍGUEZ  
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA  
LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
8	7	15



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE MÉXICO



GENTE QUE TRABAJA Y LOGRA  
**enGRANDE**

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO DOS COSTO DEL SERVICIO	NÚMERO DE CONTROL		
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015		
02	JULIO	2015				

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

REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIF.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
SGG-00067/2015	2211010001-001	SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA)	SERVICIO	1	\$17'135,344.54	\$17'135,344.54
(DIECISIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS 54/100 M.N.) TOTAL CON I.V.A.						\$17'135,344.54

EL IMPORTE TOTAL DEL PRESENTE CONTRATO ES DE \$17'135,344.54 (DIECISIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS 54/100 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
2211010001-001	SUMINISTRO DE INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PERSONAL OPERATIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRANSITO ASIGNADO AL OPERATIVO BOM (BASES DE OPERACIÓN MIXTA)	DESAYUNO	211,277	267,991
		COMIDA	211,277	267,991
		CENA	211,277	267,991

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 ANEXO

<p>POR LA CONTRATANTE</p>  <p>MTR. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES</p>	<p>POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS</p>  <p>ING. ARTURO ENRIQUEZ RODRIGUEZ REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V.</p>									
<table border="1"> <tr> <th colspan="3">FECHA DE SUSCRIPCIÓN</th> </tr> <tr> <td>DÍA</td> <td>MES</td> <td>AÑO</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>7</td> <td>15</td> </tr> </table>		FECHA DE SUSCRIPCIÓN			DÍA	MES	AÑO	8	7	15
FECHA DE SUSCRIPCIÓN										
DÍA	MES	AÑO								
8	7	15								



FECHA DE ELABORACIÓN			<b>CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS</b>	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CS/23/2015
02	JULIO	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	

