

FECHA DE ELABORACIÓN			NÚMERO DE CONTRATO
DÍA	MES	AÑO	CB/192/2014
07	ENERO	2015	CONTRATO ABIERTO

DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR

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

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:
COS850425822

CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN:

NACIONALIDAD:
MEXICANA

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

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

TELÉFONO:
(0155) 52541144 22822520

TELEFAX:
(0155) 22822545

CORREO ELECTRÓNICO (E-MAIL):

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

INSTRUMENTO QUE ACREDITA LA PERSONALIDAD:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE:
JOSÉ RAMÓN AQUIQUE ORGANE

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

DATOS GENERALES DE LA ADJUDICACIÓN

GIRO COMERCIAL:
2211 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS

SUBGIRO COMERCIAL:
2211A ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO (COMEDOR)

ÓRGANO USUARIO:
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA

UNIDAD ADMINISTRATIVA:
DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO

NOMBRE DEL SOLICITANTE:
CMDTE. ROGELIO CORTES CRUZ

TELÉFONO:
01 (722) 2796200

NÚMERO DE REQUISICIÓN:

PROCEDIMIENTO ADQUISITIVO:

LEGISLACIÓN APLICADA (ESTATAL O FEDERAL):

ACUERDO: 281/2014 ACTA EXT. 087/2014

SSC-400/2014

ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL
No. ADP-080/2014

ESTATAL

FALLO: 30-DICIEMBRE-2014
DICTAMEN DE ADJUDICACIÓN NÚMERO:
214-2014

TIPO DE GASTO (CORRIENTE O DE INVERSIÓN):
CORRIENTE

ORIGEN DE LOS RECURSOS (ESTATAL, FEDERAL O CONCURRENTE):
ESTATAL

PARTIDA PRESUPUESTAL:

SEGÚN RELACIÓN CON OFICIO No. 203200/2356/2014

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PROVEEDOR

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

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
20	01	15

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE ADQUISICIÓN 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 PROVEEDOR", RESPECTIVAMENTE, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. De "LA CONTRATANTE":

- 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.
- 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.
- 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.
- Que a través del dictamen de adjudicación que se menciona en el anverso de este instrumento, el Comité de Adquisiciones y Servicios adjudicó, a "EL PROVEEDOR", el presente contrato administrativo de adquisición de bienes.
- 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 PROVEEDOR", BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:

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

III. De "LAS PARTES"

- Que es su voluntad celebrar el presente contrato, de conformidad con lo establecido por los artículos 1 fracción I, 3 fracción II, 5, 7, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 76 fracción III y IV, 78, 81 y 82 de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios; y 66, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 128, 129, 130, 132, 134, 135, 137 y 138 del Reglamento de la Ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios, sin que existan, en forma alguna, vicios del consentimiento que lo puedan invalidar en todo o en parte.
- Que conocen el contenido y alcance de cada uno de los anexos que forman parte del presente contrato, obligándose a cumplirlos cabalmente en cada uno de sus términos.

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

CLÁUSULAS

PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

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

SEGUNDA: DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

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

TERCERA: CONTRATO ABIERTO

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

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

CUARTA: SUMINISTRO DE LOS BIENES

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

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

QUINTA: PAGO DE LOS BIENES

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

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

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

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

SEXTA: ANTICIPO

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

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

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

SÉPTIMA: AJUSTE DE PRECIOS

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

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

OCTAVA: REQUISITOS DE FACTURACIÓN

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

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

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

NOVENA: GRAVÁMENES FISCALES

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

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

DECIMA: GARANTÍA DE LOS BIENES

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

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

- Alcance y duración;
- Ciclo de soporte de los bienes;
- Condiciones y mecanismos para hacerla efectiva;

ELEMENTOS BÁSICOS DE LA CONTRATACIÓN

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

TIEMPO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2015.
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.

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

IMPORTE TOTAL (NÚMERO Y LETRA): \$ 56'804,213.25 (CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS CUATRO MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS 25/100 M.N.).

FORMA DE PAGO: LA EMPRESA 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.

GARANTÍA DE ANTICIPO: NO APLICA.

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

GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO (PLAZO): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., GARANTIZA AMPLIAMENTE QUE DURANTE EL PERIODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, EL SERVICIO CUMPLA CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD, INDICADOS EN EL ANEXO UNO-A DE LA INVITACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN DIRECTA PRESENCIAL NÚMERO ADP-080/2014, ASÍ COMO LOS ANEXOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO CONTRACTUAL.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (TIPO E IMPORTE): LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE SEGUIMIENTO DE CONTRATOS DE LA DIRECCIÓN DE PROCESOS ADQUISITIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$ 5'680,421.32 (CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL CUATROCIENTOS VEINTIÚN PESOS 32/100 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-080/2014.

GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., DEBERÁ ENTREGARLA DENTRO DE LOS 5 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA FECHA DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, CON UNA VIGENCIA MÍNIMA DE DOCE MESES, EN EL DEPARTAMENTO DE SEGUIMIENTO DE CONTRATOS DE LA DIRECCIÓN DE PROCESOS ADQUISITIVOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO. EL IMPORTE DE LA GARANTÍA CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DEBERÁ CALCULARSE EN MONEDA NACIONAL Y SE CONSTITUIRÁ POR EL 5% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO. SE OTORGARÁ A TRAVÉS DE CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O FIANZA, EXPEDIDOS A FAVOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, POR UN IMPORTE DE \$ 2'840,210.66 (DOS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS DIEZ PESOS 66/100 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-080/2014.

PENAS CONVENCIONALES Y SANCIONES: LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EN CASO DE QUE NO FIRME EL PRESENTE CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL MISMO, SERÁ SANCIONADO EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS; ATRASO: EN LA FECHA DE LA ENTREGA DEL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁ SANCIONADO CON UNA PENA CONVENCIONAL DEL UNO AL MILLAR SOBRE EL IMPORTE DEL CONTRATO PENDIENTE DE ENTREGAR POR CADA DÍA DE DESFASAMIENTO Y UNA SANCIÓN DE TREINTA A TRES MIL VECES EL SALARIO MÍNIMO GENERAL VIGENTE EN LA CAPITAL DEL ESTADO DE MÉXICO, EN LA FECHA DE LA INFRACCIÓN, ASÍ COMO UNA PENA CONVENCIONAL HASTA POR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, CUANDO INCUMPLA CON CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO Y LAS DISPOSICIONES LEGALES RELATIVAS CONTENIDAS EN LA LEY DE CONTRATACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MÉXICO Y MUNICIPIOS, ASÍ COMO DE SU REGLAMENTO; NO CUMPLA CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LAS FECHAS Y HORARIOS PACTADOS, EL SERVICIO NO CUMPLA CON LAS CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES CONTRATADAS, 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 OBLIGADO A PAGAR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS OCASIONADOS AL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO, LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DE QUE SE DECRETE LA INCLUSIÓN DE LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., EN EL BOLETÍN DE EMPRESAS CONTRATISTAS Y/O PROVEEDORES OBJETADOS EN EL ESTADO DE MÉXICO Y OTRAS ENTIDADES.

ANEXOS DEL CONTRATO

ANEXO UNO DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.

OBSERVACIONES

EL PRESENTE CONTRATO QUEDA EXENTO DE LAS CLÁUSULAS: SEXTA Y SÉPTIMA, ESTIPULADAS EN EL REVERSO DEL MISMO.

VALIDACIÓN DEL CONTRATO (ANVERSO Y REVERSO)

POR LA CONTRATANTE

POR EL PROVEEDOR

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

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

FECHA DE SUSCRIPCIÓN		
DÍA	MES	AÑO
20	01	15

IV. Domicilio para reclamaciones; y

V. Establecimientos o talleres de servicio.

En todo caso, "EL PROVEEDOR" se obliga a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes, así como de los daños y perjuicios que se lleguen a causar a "LA CONTRATANTE" o a terceros.

Lo no previsto en esta cláusula se resolverá conforme a las disposiciones de los Capítulos Noveno y Décimo Primero de la Ley Federal de Protección al Consumidor.

DÉCIMA PRIMERA: REEMPLAZO DE LOS BIENES

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

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

DÉCIMA SEGUNDA: PRUEBAS DE CALIDAD DE LOS BIENES

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

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

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

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

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

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

DÉCIMA CUARTA: INFRACCIONES

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

DÉCIMA QUINTA: CESIÓN DEL CONTRATO

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

DÉCIMA SEXTA: GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

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

DÉCIMA SÉPTIMA: GARANTÍA CONTRA DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

DÉCIMA OCTAVA: PENAS CONVENCIONALES

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

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

DÉCIMA NOVENA: RESCISIÓN DEL CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

VIGÉSIMA: SANCIONES ADMINISTRATIVAS

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

VIGÉSIMA PRIMERA: PAGO DE SANCIONES

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

VIGÉSIMA SEGUNDA: INHABILITACIÓN

Sin perjuicio de las penas convencionales y las sanciones administrativas a que se refiere el presente contrato, así como de la rescisión de este instrumento, "LA CONTRATANTE" podrá incluir a "EL PROVEEDOR" en el Registro de Empresas y Personas Físicas Objetadas que lleve la Secretaría de la Contraloría; así como en el listado de empresas o personas sujetas al procedimiento administrativo sancionador, previsto en el artículo 74 de la ley de Contratación Pública del Estado de México y Municipios y 164 de su Reglamento.

VIGÉSIMA TERCERA: NORMAS JURÍDICAS APLICABLES

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

VIGÉSIMA CUARTA: JURISDICCIÓN

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

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

VIGÉSIMA QUINTA: "EL CONTRATO"

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

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO UNO DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO		NÚMERO DE CONTROL																
DÍA	MES	AÑO			CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO																
07	ENERO	2015																			
REQUISICIÓN	CLAVE DE VERIF.	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE															
SSC-400/2014	6015	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. SECRETARIO.	DESAYUNO	894,726	\$ 20.09	\$ 17'975,045.34															
		COMO BASE DE COTIZACIÓN LAS EMPRESAS PARTICIPANTES DEBERÁN CONSIDERAR LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:	COMIDA	896,761	\$ 23.68	\$ 21'235,300.48															
		1) LOS SERVICIOS NORMALES SUMINISTRADOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2015, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES QUE SE ENLISTAN:	CENA	872,279	\$ 20.17	\$ 17'593,867.43															
		<table><tr><td></td><td>MÍNIMAS</td><td>MÁXIMAS</td></tr><tr><td>A) DESAYUNO</td><td>750,011</td><td>894,726</td></tr><tr><td>B) COMIDA</td><td>751,055</td><td>896,761</td></tr><tr><td>C) CENA</td><td>733,046</td><td>872,279</td></tr><tr><td>TOTAL DEL PERIODO</td><td>2'234,112</td><td>2'663,766</td></tr></table>		MÍNIMAS	MÁXIMAS	A) DESAYUNO	750,011	894,726	B) COMIDA	751,055	896,761	C) CENA	733,046	872,279	TOTAL DEL PERIODO	2'234,112	2'663,766				
	MÍNIMAS	MÁXIMAS																			
A) DESAYUNO	750,011	894,726																			
B) COMIDA	751,055	896,761																			
C) CENA	733,046	872,279																			
TOTAL DEL PERIODO	2'234,112	2'663,766																			
		2) LOS SERVICIOS NORMALES AL PERSONAL ADMINISTRATIVO SUMINISTRADOS EN EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015, 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 2015.																			
		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. SECRETARIO, BAJO LA SUPERVISIÓN DE LA COORDINACIÓN DE COMEDORES, A PARTIR DEL 01 DE ENERO 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 SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA EL NÚMERO DE SERVICIOS NORMALES Y RACIONES SECAS QUE DEBERÁ SUMINISTRAR EN LOS COMEDORES DE SUBDIRECCIONES OPERATIVAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD PÚBLICA Y TRÁNSITO.																			
		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 DICIEMBRE DE 2015																			
		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 DE COMEDORES.
LAS CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE LOS BIENES QUE SERÁN
ADQUIRIDOS A TRAVÉS DE CONTRATO ABIERTO SON LAS SIGUIENTES:

UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA
DESAYUNO	750,011	894,726
COMIDA	751,055	896,761
CENA	733,046	872,279

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO NO SE OBLIGA A SOLICITAR LA
CANTIDAD MÁXIMA INDICADA DE LOS BIENES.

EL DOMICILIO PARA RECIBIR NOTIFICACIONES DE CUALQUIER
NATURALEZA ES:

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

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

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

(CINCUENTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS CUATRO MIL DOSCIENTOS TRECE PESOS 25/100 M.N.)

TOTAL: \$ 56'804,213.25

VALIDACIÓN DEL ANEXO

POR LA CONTRATANTE

MTRO. HÉCTOR JUAN SÁNCHEZ QUINTANA
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

POR EL PROVEEDOR

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

FECHA DE SUSCRIPCIÓN

DÍA	MES	AÑO
20	09	15

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO A 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.	NÚMERO DE CONTROL																										
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014																										
07	ENERO	2015																												
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. Secretario de Seguridad Ciudadana, comprenderá los aspectos generales siguientes: 1.1. 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 365 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 365 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 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 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 MÉXICO 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 al proveedor adjudicado 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. 2.8. <u>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;</u> 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: <table border="0"><tbody><tr><td>Concha de unisel tipo boxes lonch 20.5x20.5</td><td>20,000 piezas</td></tr><tr><td>Plato con 3 divisiones rectangular 9x7</td><td>12,000 piezas</td></tr><tr><td>Vaso térmico del No. 8</td><td>20,000 piezas</td></tr><tr><td>Vaso de plástico No. 8</td><td>15,000 piezas</td></tr><tr><td>Cuchara sopera mediana (paquete de 25 piezas)</td><td>920 paquetes</td></tr><tr><td>Guantes de poli papel</td><td>1,500 piezas</td></tr><tr><td>Guantes de hule</td><td>500 pares</td></tr><tr><td>Cofias de tela</td><td>600 piezas</td></tr><tr><td>Película plástica (plastipak) de 50 metros</td><td>250 piezas</td></tr><tr><td>Cubre bocas paquetes de 100 piezas</td><td>50 paquetes</td></tr><tr><td>Servilletas</td><td></td></tr><tr><td>Bolsa para basura tamaño jumbo</td><td>50 paquetes de 500</td></tr><tr><td></td><td>250 piezas</td></tr></tbody></table> 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					Concha de unisel tipo boxes lonch 20.5x20.5	20,000 piezas	Plato con 3 divisiones rectangular 9x7	12,000 piezas	Vaso térmico del No. 8	20,000 piezas	Vaso de plástico No. 8	15,000 piezas	Cuchara sopera mediana (paquete de 25 piezas)	920 paquetes	Guantes de poli papel	1,500 piezas	Guantes de hule	500 pares	Cofias de tela	600 piezas	Película plástica (plastipak) de 50 metros	250 piezas	Cubre bocas paquetes de 100 piezas	50 paquetes	Servilletas		Bolsa para basura tamaño jumbo	50 paquetes de 500		250 piezas
Concha de unisel tipo boxes lonch 20.5x20.5	20,000 piezas																													
Plato con 3 divisiones rectangular 9x7	12,000 piezas																													
Vaso térmico del No. 8	20,000 piezas																													
Vaso de plástico No. 8	15,000 piezas																													
Cuchara sopera mediana (paquete de 25 piezas)	920 paquetes																													
Guantes de poli papel	1,500 piezas																													
Guantes de hule	500 pares																													
Cofias de tela	600 piezas																													
Película plástica (plastipak) de 50 metros	250 piezas																													
Cubre bocas paquetes de 100 piezas	50 paquetes																													
Servilletas																														
Bolsa para basura tamaño jumbo	50 paquetes de 500																													
	250 piezas																													



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 víveres 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-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 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 óxido 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 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.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO B MENÚS DIARIOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

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.
-------------------	-------	---------

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
SOPA DE PASTA		
sopa de engrane	30	grs.
jitomate	30	grs.
aceite	5	ml.
ajo	1	grs.
cebolla	1	grs.
consomé	1	grs.
sal	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.

ALBÓNDIGAS AL CHIPOTLE		
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.

FRIJOLES DE LA OLLA		
frijol	30	grs.
sal	1	grs.
aceite	5	ml.
ajo	1	grs.
cebolla	1	grs.

AGUA DE CONCENTRADO		
sabor limón	20	ml.
azúcar	10	grs.

TORTILLAS		
tortillas	120	grs.

POSTRE		
paleta de cajeta	1	pza

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
café	4	grs.
azúcar	20	grs.
canela	1	grs.

QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO		
tortilla de maíz	120	grs.
aceite	25	ml.
queso blanco	30	grs.
ajo	3	grs.
cebolla	5	grs.
sal	2	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.
------------------	--------	---------

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.
			ajo	1	grs.	canela	1	grs.
CHILAQUILES ROJOS			consomé	1	grs.			
			aceite	15	ml.	JAMÓN AL CHIPOTLE		
jitomate	60	grs.	sal	1	grs.	jamón	120	grs.
pollo (pierna y muslo)	60	grs.				jitomate	60	grs.
chile de árbol seco	5	grs.	CERDO EN SALSA VERDE			chiles chipotle	10	grs.
cebolla	30	grs.	cerdo	120	grs.	cebolla	20	grs.
ajo	1	grs.	tomate verde	60	grs.	ajo	1	grs.
sal	1	grs.	chile de árbol verde	7	grs.	sal	1	grs.
consomé	1	grs.	cebolla	2	grs.	consomé	1	grs.
epazote	5	grs.	ajo	1	grs.	aceite	15	ml.
queso panela	15	grs.	cilantro	2	grs.			
crema	15	ml.	sal	1	grs.	PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.
tortilla de maíz	120	grs.	consomé	1	grs.	PAN DULCE	1 PZA	60 grs.
aceite	25	ml.	aceite	10	ml.			
FRIJOLES DE LA OLLA								
			AGUA DE CONCENTRADO					
frijol	30	grs.	sabor naranja	20	ml.			
aceite	5	ml.	azúcar	10	grs.			
ajo	1	grs.						
cebolla	1	grs.	TORTILLAS					
sal	1	grs.	tortillas	120	grs.			
PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.						
			POSTRE					
			alegría	1	pza.			

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.
			consomé	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			chicharo	20	grs.

FO DGRM DSC 02 /

Página 8 de 28

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES



pimiento morrón verde	15	grs.	mole pobiano	20	grs.	crema	20	ml
cebolla	30	grs.	cebolla	1	grs.	mayonesa	10	grs.
consomé	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.
			ajonjolí	3	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.
			pollo pierna y muslo	180	grs.			
FRIJOLES DE LA OLLA			FRIJOLES DE LA OLLA					
			frijol	30	grs.			
frijol	30	grs.	sal	1	mgs..			
aceite	5	ml.	aceite	5	ml.			
ajo	1	grs.	ajo	0.5	mgs.			
cebolla	1	grs.	cebolla	1	grs.			
sal	1	grs.						
SALSA ROJA			AGUA DE CONCENTRADO					
			sabor naranja	20	ml.			
jitomate	30	grs.	azúcar	10	grs.			
chile de árbol seco	5	grs.						
cebolla	1	grs.	TORTILLAS					
ajo	1	grs.	tortillas	120	grs.			
sal	1	grs.	POSTRE					
			bocadin	1	pza			
PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.						

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.	consomé	1	grs.	azúcar	20	grs.
canela	1	grs.	cebolla	1	grs.	arroz	10	grs.
			ajo	1	grs.	canela	1	grs.
PIERNA ENCHILADA			sal	1	grs.			
pierna enchilada española	120	grs.	aceite	15	ml.	HUEVO CON EJOTES		
papas (guarnición)	60	grs.				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.
			huevo	40	grs.			
FRIJOLES DE LA OLLA			harina de trigo	5	grs.	SALSA DE CHIPOTLE		
			chile serrano	7	grs.	jitomate	30	grs.
frijol	30	grs.	cebolla	2	grs.	chile chipotle seco	5	grs.
aceite	5	ml.	ajo	1	grs.	cebolla	1	grs.
ajo	1	grs.	consomé	1	grs.	ajo	1	grs.
cebolla	2	grs.	aceite	25	ml.	sal	1	grs.
sal	1	grs.	sal	1	grs.			



PAN BLANCO	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.
PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.
PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.

MENÚ 5

MENÚ 5 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			SOPA DE VERDURAS			CAFÉ CON LECHE		
café	4	grs.	acelga	10	grs.	café	4	grs.
azúcar	20	grs.	jitomate	20	grs.	azúcar	20	grs.
canela	1	grs.	calabaza	10	grs.	leche	150	ml.
HUEVOS A LA ALBAÑIL			champiñón	10	grs.	canela	1	grs.
aceite	1	ml.	ejote	10	grs.	CHILAQUILES VERDES		
consomé	1	grs.	zanahoria	10	grs.	tomate verde	60	grs.
sal	1	grs.	col blanca	10	grs.	pollo (pierna y muslo)	60	grs.
huevo	120	grs.	ajo	1	grs.	chile de árbol verde	7	grs.
ajo	1	grs.	cebolla	5	grs.	cebolla	30	grs.
cebolla	3	grs.	consomé	1	grs.	ajo	1	grs.
chile de árbol verde	5	grs.	sal	1	grs.	sal	1	grs.
tomate verde	40	grs.	ARROZ VERDE			consomé	1	grs.
cilantro	1	grs.	arroz	30	grs.	epazote	5	grs.
chicharo	15	grs.	chile poblano	10	grs.	queso panela	15	grs.
FRIJOLES DE LA OLLA			cebolla	1	grs.	crema	15	ml.
frijol	30	grs.	ajo	1	grs.	tortilla de maíz	120	grs.
aceite	5	ml.	consomé	1	grs.	aceite	25	ml.
ajo	1	grs.	aceite	15	ml.	PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.
cebolla	1	grs.	sal	1	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.
sal	1	grs.	CROQUETAS DE PAPA CON ATÚN					
PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.	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.
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.

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.

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.

chile de árbol verde	5	gr.	sal	1	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.
FRIJOLES DE LA OLLA			PUNTAS DE RES A LA MEXICANA					
frijol	30	grs.	puntas de res	120	grs.			
sal	1	grs.	jitomate	60	grs.			
aceite	5	ml.	chile serrano	5	grs.			
ajo	1	grs.	cebolla	20	grs.			
cebolla	1	grs.	ajo	1	gr.			
PAN BLANCO			sal	1	gr.			
	1 PZA	60 grs.	consomé	1	gr.			
ALEGRÍA			aceite	15	ml.			
	1	PZA	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.
			aceite	15	ml.			

FO DGRM DSC 02

Página 12 de 28

SECRETARÍA DE FINANZAS
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES

chicharrón	60	grs.
tomate verde	60	grs.
cebolla	20	grs.
ajo	1	grs.
sal	1	grs.
consomé	1	grs.
cilantro	3	grs.
nopales	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.

jitomate	30	grs.
sal	1	grs.
CHULETA AHUMADA CON PAPAS		
chuleta ahumada	120	grs.
aceite	1	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.

VERDURAS CON JAMÓN AL GRATÍN		
chayote sin espinas	30	grs.
zanahoria	30	grs.
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			COMIDA			CENA		
CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD		CANTIDAD	UNIDAD	
CAFÉ CON CANELA			SOPA DE PASTA			CAFÉ CON LECHE		
café	4	grs.	sopa de letra	30	grs.	café	4	grs.
azúcar	20	grs.	jitomate	30	grs.	azúcar	20	grs.
canela	1	grs.	aceite	5	ml.	leche	150	ml.
MOLLETES			ajo	1	grs.	canela	1	grs.
pan blanco	1 PZA	60 grs.	cebolla	1	grs.	TORTA DE JAMÓN		
frijol	20	grs.	sal	1	grs.	jamón	60	grs.
queso manchego	30	grs.	consomé	1	grs.	queso amarillo	15	grs.
jitomate	30	grs.	ARROZ ROJO			queso blanco	15	grs.
cebolla	2	grs.	arroz	30	grs.	frijoles	15	grs.
chile serrano	5	grs.	cebolla	1	grs.	mayonesa	15	grs.
mantequilla	15	grs.	ajo	1	grs.	cebolla	5	grs.
			consomé	1	grs.			

aceite	5	ml.	aceite	15	ml.	jitomate	5	grs.
sal	2	grs.	jitomate	30	grs.	aguacate	10	grs.
			sal	1	grs.	chiles en vinagre	15	grs.
FRIJOLES DE LA OLLA			CHAMBARETE EN GUAJILLO CON NOPALES			POSTRE		
frijol	30	grs.	chambarete sin hueso	120	grs.	gelatina de limón	20	grs.
aceite	5	ml.	chile guajillo	10	grs.			
ajo	1	grs.	jitomate	50	grs.	PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.
cebolla	1	grs.	nopal	60	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	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	grs.			
			azúcar	10	grs.			
			POSTRE					
			melón picado	120	grs.			
			TORTILLAS	120	GRS.			

MENÚ 9

MENÚ 9 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	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.
			ajo	1	grs.	canela	1	grs.
			cebolla	1	grs.			
HUEVO A LA MEXICANA			consomé	1	grs.	HUEVO CON JAMÓN		
huevo	120	grs.	sal	1	grs.			
jitomate	60	grs.				huevo	120	grs.
chiles serranos	7	grs.	ARROZ BLANCO			jamón	40	grs.
cebolla	15	grs.	arroz	30	grs.	cebolla	5	grs.
ajo	1	grs.	cebolla	1	grs.	sal	1	grs.
sal	1	grs.	ajo	1	grs.	aceite	15	ml.
consomé	1	grs.	consomé	1	grs.			
aceite	15	ml.	aceite	15	ml.	PAN BLANCO	1 PZA.	60 grs.
			sal	1	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.
FRIJOLES DE LA OLLA								

FO DGRM DSC 02

frijol	30	grs.	COCHINITA PIBIL		
aceite	5	ml.	falda de cerdo	120	grs.
ajo	1	grs.	jitomate	60	grs.
cebolla	1	grs.	vinagre	0.5	ml.
sal	1	grs.	orégano	0.5	grs.
			hierbas de olor	1	grs.
PAN BLANCO	1 PZA.	60 grs.	aceite	15	ml.
			axiote en barra	2	grs.
POSTRE			naranja	30	grs.
plátano	1	pza	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		
			bocadín	1	pza.

MENÚ 10

MENÚ 10 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD	COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD	CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA			SOPA DE PASTA			CAFÉ CON LECHE		
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.
PAPAS A LA MARGARINA			cebolla	1	grs.			
papa	120	grs.	consomé	1	grs.	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO		
jamón	30	grs.	sal	1	grs.			
queso chihuahua	20	grs.				tortilla de maíz	120	grs.
cebolla	30	grs.	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA			aceite	20	ml.
margarina	10	ml.	arroz	30	grs.	queso blanco	100	grs.
sal	1	grs.	consomé	1	grs.	ajo	1	grs.
			cebolla	1	grs.	cebolla	1	grs.
SALSA ROJA			ajo	1	grs.	sal	1	grs.
jitomate	30	grs.	sal	1	grs.	papa	90	grs.
chile de árbol seco	5	grs.	aceite	15	ml.			
cebolla	1	grs.	zanahoria	5	grs.	SALSA DE CHIPOTLE		
ajo	1	grs.				jitomate	30	grs.
sal	1	grs.	POLLO EN MOLE VERDE			chile chipotle seco	5	grs.
			pollo (pierna y muslo)	180	grs.	cebolla	1	grs.
FRIJOLES DE LA OLLA			mole verde	20	grs.	ajo	1	grs.

frijol	30	grs.	lechuga	10	grs.	sal	1	grs.
aceite	5	grs.	tomate	10	grs.			
ajo	1	grs.	cebolla	5	grs.	PAN DULCE	1 PZA.	60 grs.
cebolla	1	grs.	chile serrano	7	grs.			
sal	1	grs.	chile poblano	3	grs.			
			hoja de rábano	10	grs.			
PAN BLANCO	1 PZA.	60 grs.	ajo	1	gr.			
			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.			
			aceite	5	ml.			
SALPICÓN DE RES			sal	1	grs.	CALABAZAS A LA MEXICANA		
falda de res	100	grs.	consomé	1	grs.	calabaza larga	120	grs.
lechuga	60	grs.	ajo	1	grs.	cebolla	10	grs.
cebolla	20	grs.	cebolla	1	grs.	crema	25	ml.
vinagre	1	ml.				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	grs.	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.
			SALSA VERDE					

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.			
			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			

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.
			ajo	1	grs.	canela	1	grs.
HUEVO CON JAMÓN			sal	1	grs.			
huevo	120	grs.	aceite	15	ml.	CHILAQUILES VERDES		
jamón	30	grs.				tomate verde	60	grs.
cebolla	3	grs.				pollo (pierna y muslo)	60	grs.
aceite	15	ml.	CERDO EN PASILLA CON PAPA			chile de árbol verde	7	grs.
sal	1	grs.	cerdo	120	grs.	cebolla	30	grs.
			jitomate	60	grs.	ajo	2	grs.
FRIJOLES DE LA OLLA			chiles pasilla	10	grs.	sal	2	grs.
frijol	30	grs.	cebolla	3	grs.	consomé	2	grs.
aceite	5	ml.	ajo	1	grs.	epazote	5	grs.
ajo	1	grs.	pimienta negra entera	0.3	grs.	queso panela	15	grs.
cebolla	1	grs.	sal	1	grs.	crema	15	ml.
sal	1	grs.	consomé	1	grs.	tortilla de maíz	120	grs.
			papa	40	grs.	aceite	25	ml.
PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.	aceite	15	ml.			
						PAN BLANCO	1 PZA	60 grs.
			FRIJOLES DE LA OLLA			PAN DULCE	1 PZA	60 grs.
			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

MENÚ 13

MENÚ 13 DESAYUNO	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON CANELA		
café	4	grs.
azúcar	20	grs
canela	1	grs.
HUEVO CON TOCINO		
huevo	120	grs.
tocino	15	grs.
cebolla	3	grs.
aceite	15	ml.
sal	1	grs.
ALEGRÍA (amaranto)	1	pza.
TORTILLAS		
tortillas	120	grs.

COMIDA	CANTIDAD	UNIDAD
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.
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.
FRIJOLES DE LA OLLA		
frijol	30	grs.
sal	1	grs.
aceite	5	ml.
ajo	1	grs.
cebolla	1	grs.

CENA	CANTIDAD	UNIDAD
CAFÉ CON LECHE		
café	4	grs.
azúcar	20	grs
leche	150	ml.
canela	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.
PAN DULCE	1 PZA.	60 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
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.
chicharo	20	grs.
crema	20	ml.
mayonesa	10	grs.
chiles en vinagre	15	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
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.
FRIJOLES DE LA OLLA		
frijol	30	grs.
aceite	5	ml.
ajo	1	grs.
cebolla	2	grs.
sal	1	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.

AGUA DE CONCENTRADO		
sabor jamaica	20	ml.
azúcar	10	grs.
POSTRE		
duraznos en almíbar	80	grs.

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.
AGUA DE CONCENTRADO		
sabor horchata	20	ml.
azúcar	10	grs.
TORTILLAS		
tortillas	120	grs.
POSTRE		
melón picado	100	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.

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.
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
ARROZ ROJO		
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.
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.

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.
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.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO C REQUERIMIENTOS DE GAS POR COMEDOR	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V. CONOCE EL REQUERIMIENTO DE GAS POR CADA COMEDOR QUE SE DEBERÁ UTILIZAR PARA DAR EL SUMINISTRO, DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO "UNO C", EL CUAL SE TRANSCRIBE A CONTINUACIÓN:

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 PIRAMIDES	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.

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO D CUADRO DE MARCAS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., CONOCE Y ACEPTA LAS MARCAS QUE SE DEBERÁN UTILIZAR, DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO "UNO D", EL CUAL SE TRANSCRIBE A CONTINUACIÓN:

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



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
AZÚCAR	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, Buendía
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-Ilo, 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,Heilmans
MOLE VERDE	Doña María, Doña Chonita, Kosland
MOSTAZA	Mc kormic,Kraft,Heilmans
OREGANO ENTERO	El cedro, San Lorenzo,Catarino,
PALETA DE CARAMELO	Tupsi Pop, Sonrios, 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
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

FO DGRM DSC 02



FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO E RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES, DIRECCIONES Y TELÉFONOS	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., CONOCE LA RELACIÓN DE PERSONAL RESPONSABLE DE COMEDORES, ASÍ COMO SUS DIRECCIONES EN DONDE DEBERÁ PROPORCIONAR DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO "UNO E", EL CUAL SE TRANSCRIBE A CONTINUACIÓN:

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 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 04571221797018	CARRETERA PANAMERICANA TOLUCA-ATLACOMULCO KM 32. IXTLAHUACA, MEX.
12.	OPERATIVO JILOTEPEC	ISMAEL DONACIANO VAZQUEZ	01 761 7340388 CEL. [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. [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
19.	OPERATIVO METROPOLITANO	MANUEL RAMIREZ RAMIREZ	01 55 53905142 (Fax) 01 55 53907954 CEL. [REDACTED]	AV. HIDALGO S/N, COLONIA LOS REYES IXTACALA, TLALNEPANTLA, MEXICO
20.	OPERATIVO NAUCALPAN	OFELIA BENITEZ LAMPALLAS	CEL. [REDACTED]	MEXICAS NO. 63 EDIFICIO ADMINISTRATIVO, NAUCALPAN, MEX.
21.	OPERATIVO VALLE CUAUTITLAN	MARCELINO GOMEZ RODRIGUEZ	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

FECHA DE ELABORACIÓN			ANEXO F RELACIONES NORMALES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PARA EL PERIODO ENERO A DICIEMBRE DE 2015	NÚMERO DE CONTROL
DÍA	MES	AÑO		CB/192/2014 CONTRATO ABIERTO
07	ENERO	2015		

LA COSMOPOLITANA, S.A. DE C.V., CONOCE EL CONSUMO POR CADA UNO DE LOS CENTROS QUE SE PROPORCIONARÁ, DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO "UNO F", EL CUAL SE TRANSCRIBE A CONTINUACIÓN:

N O	COMEDOR	SERVICIO	LUNES A VIERNES		SÁBADO		DOMINGO		LUNES A VIERNES 261 DÍAS		SÁBADOS 52 DÍAS		DOMINGOS 52 DÍAS		ENERO - DICIEMBRE 365 DÍAS	
			MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
1	OPERATIVO TOLUCA	DESAYUNO	482	651	361	469	361	469	125,802	169,911	18,772	24,388	18,772	24,388	163,346	218,687
		COMIDA	486	656	361	469	361	469	126,846	171,216	18,772	24,388	18,772	24,388	164,390	219,992
		CENA	417	563	361	469	361	469	108,837	146,943	18,772	24,388	18,772	24,388	146,381	195,719
2	OPERATIVO TEJUPILCO	DESAYUNO	200	230	200	230	200	230	52,200	60,030	10,400	11,960	10,400	11,960	73,000	83,950
		COMIDA	200	230	200	230	200	230	52,200	60,030	10,400	11,960	10,400	11,960	73,000	83,950
		CENA	200	230	200	230	200	230	52,200	60,030	10,400	11,960	10,400	11,960	73,000	83,950
3	OPERATIVO TEXCOCO	DESAYUNO	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
		COMIDA	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
		CENA	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
4	OPERATIVO ATLACOMULCO	DESAYUNO	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
		COMIDA	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
		CENA	110	127	110	127	110	127	28,710	33,147	5,720	6,604	5,720	6,604	40,150	46,355
5	OPERATIVO ECATEPEC	DESAYUNO	50	58	50	58	50	58	13,050	15,138	2,600	3,016	2,600	3,016	18,250	21,170
		COMIDA	50	58	50	58	50	58	13,050	15,138	2,600	3,016	2,600	3,016	18,250	21,170
		CENA	50	58	50	58	50	58	13,050	15,138	2,600	3,016	2,600	3,016	18,250	21,170
6	OPERATIVO PIRAMIDES	DESAYUNO	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		COMIDA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		CENA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
7	OPERATIVO METROPOLITANO	DESAYUNO	95	109	95	109	95	109	24,795	28,449	4,940	5,668	4,940	5,668	34,675	39,785
		COMIDA	95	109	95	109	95	109	24,795	28,449	4,940	5,668	4,940	5,668	34,675	39,785
		CENA	95	109	95	109	95	109	24,795	28,449	4,940	5,668	4,940	5,668	34,675	39,785
8	OPERATIVO ZONA ORIENTE	DESAYUNO	109	125	109	125	109	125	28,449	32,625	5,668	6,500	5,668	6,500	39,785	45,625
		COMIDA	109	125	109	125	109	125	28,449	32,625	5,668	6,500	5,668	6,500	39,785	45,625
		CENA	109	125	109	125	109	125	28,449	32,625	5,668	6,500	5,668	6,500	39,785	45,625
9	OPERATIVO SANTIAGO TIANGUESTE NCO	DESAYUNO	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		COMIDA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		CENA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
10	OPERATIVO VALLE DE BRAVO	DESAYUNO	54	62	54	62	54	62	14,094	16,182	2,808	3,224	2,808	3,224	19,710	22,630
		COMIDA	54	62	54	62	54	62	14,094	16,182	2,808	3,224	2,808	3,224	19,710	22,630
		CENA	54	62	54	62	54	62	14,094	16,182	2,808	3,224	2,808	3,224	19,710	22,630
11	OPERATIVO COLORINES	DESAYUNO	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		COMIDA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		CENA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
12	OPERATIVO AMECAMECA	DESAYUNO	65	75	65	75	65	75	16,965	19,575	3,380	3,900	3,380	3,900	23,725	27,375
		COMIDA	65	75	65	75	65	75	16,965	19,575	3,380	3,900	3,380	3,900	23,725	27,375
		CENA	65	75	65	75	65	75	16,965	19,575	3,380	3,900	3,380	3,900	23,725	27,375
13	OPERATIVO CHALCO	DESAYUNO	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		COMIDA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		CENA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
14	OPERATIVO JILOTEPEC	DESAYUNO	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		COMIDA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
		CENA	60	69	60	69	60	69	15,660	18,009	3,120	3,588	3,120	3,588	21,900	25,185
15	OPERATIVO TENANGO	DESAYUNO	80	92	80	92	80	92	20,880	24,012	4,160	4,784	4,160	4,784	29,200	33,580
		COMIDA	80	92	80	92	80	92	20,880	24,012	4,160	4,784	4,160	4,784	29,200	33,580
		CENA	80	92	80	92	80	92	20,880	24,012	4,160	4,784	4,160	4,784	29,200	33,580
16	OPERATIVO TENANCINGO	DESAYUNO	150	173	150	173	150	173	39,150	45,153	7,800	8,996	7,800	8,996	54,750	63,145
		COMIDA	150	173	150	173	150	173	39,150	45,153	7,800	8,996	7,800	8,996	54,750	63,145
		CENA	150	173	150	173	150	173	39,150	45,153	7,800	8,996	7,800	8,996	54,750	63,145
17	OPERATIVO VALLE	DESAYUNO	68	78	68	78	68	78	17,748	20,358	3,536	4,056	3,536	4,056	24,820	28,470

7	CUAUTITLÁN	COMIDA	68	78	68	78	68	78	17,748	20,358	3,536	4,056	3,536	4,056	24,820	28,470
		CENA	68	78	68	78	68	78	17,748	20,358	3,536	4,056	3,536	4,056	24,820	28,470
18	OPERATIVO FAR XVI	DESAYUNO	40	46	40	46	40	46	10,440	12,006	2,080	2,392	2,080	2,392	14,600	16,790
		COMIDA	40	46	40	46	40	46	10,440	12,006	2,080	2,392	2,080	2,392	14,600	16,790
		CENA	40	46	40	46	40	46	10,440	12,006	2,080	2,392	2,080	2,392	14,600	16,790
19	OPERATIVO IXTAPAN DE LA SAL	DESAYUNO	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		COMIDA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
		CENA	70	81	70	81	70	81	18,270	21,141	3,640	4,212	3,640	4,212	25,550	29,565
20	OPERATIVO IXTLAHUACA	DESAYUNO	35	40	35	40	35	40	9,135	10,440	1,820	2,080	1,820	2,080	12,775	14,600
		COMIDA	35	40	35	40	35	40	9,135	10,440	1,820	2,080	1,820	2,080	12,775	14,600
		CENA	35	40	35	40	35	40	9,135	10,440	1,820	2,080	1,820	2,080	12,775	14,600
21	OPERATIVO NAUCALPAN	DESAYUNO	27	32	27	32	27	31	7,047	8,352	1,404	1,664	1,404	1,612	9,855	11,628
		COMIDA	27	34	27	35	27	31	7,047	8,874	1,404	1,820	1,404	1,612	9,855	12,306
		CENA	27	33	27	32	27	35	7,047	8,613	1,404	1,664	1,404	1,820	9,855	12,097
22	COMANDO	DESAYUNO	30	35	10	11	10	12	7,830	9,135	520	572	520	624	8,870	10,331
		COMIDA	30	35	10	12	10	12	7,830	9,135	520	624	520	624	8,870	10,383
		CENA	30	35	10	12	10	12	7,830	9,135	520	624	520	624	8,870	10,383
TOTAL		DESAYUNO	2,095	2,510	1,954	2,304	1,954	2,304	546,795	655,110	101,608	119,808	101,608	119,808	750,011	894,726
		COMIDA	2,099	2,517	1,954	2,308	1,954	2,304	547,839	656,937	101,608	120,016	101,608	119,808	751,055	896,761
		CENA	2,030	2,423	1,954	2,305	1,954	2,308	529,830	632,403	101,608	119,860	101,608	120,016	733,046	872,279