



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS  
EN UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

BASES CONCURSALES

1. INFORMACIÓN GENERAL.

- 1.1 El Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, a través del **Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo**, por conducto de la **Presidencia**, que en lo sucesivo se denominará **"la convocante"**, en cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 1º, 3, 17, 24, 25, 28, 30, 31 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo; 1º, 3, 8, 9 Bis, 19, 21, 27 fracción I, 32, 40, 41, 42, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 57, 72, 73, 74, 81, 82, 84, 86 y demás relativos del Reglamento de la Ley indicada; 1º, 2, 3, 8 fracción VI del Reglamento Interior del Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo; 1º, 10, 11, 26, 30 y 31 de las Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmuebles del Estado de Michoacán de Ocampo, para el ejercicio fiscal 2024 y otros ordenamientos aplicables, de manera conjunta con la **Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo**, a quien en lo sucesivo se entenderá como **"la solicitante"**, se expiden las presentes Bases para realizar el procedimiento por **Licitación Pública Electrónica N° SASESP-EM-LP-091/2024**, para la adquisición y contratación del servicio de **Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras**, sobre las bases de precios unitarios y tiempos determinados.

**La convocante**, tiene su domicilio ubicado en la calle Ignacio Zaragoza núm. 143 en la colonia Centro, C.P. 58000 Morelia, Michoacán; correo electrónico: [sesesp\\_adquisiciones@michoacan.gob.mx](mailto:sesesp_adquisiciones@michoacan.gob.mx) y página web <http://sesesp.michoacan.gob.mx>.

**La solicitante** tiene su domicilio ubicado en calle Gobernador Francisco Ortiz Rubio N° 99, en la colonia Nueva Chapultepec, C.P. 58280, en la ciudad de Morelia, Michoacán; teléfono 443-327-1188.

- 1.2 Este procedimiento, se realizará de manera electrónica y la participación de los proveedores será a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP.
- 1.3 El presente procedimiento, se realiza con el carácter de **ESTATAL** y las propuestas que se presenten, así como toda la documentación relacionada con el mismo, deberá ser presentada en idioma español.
- 1.4 Sólo podrán participar las personas físicas o morales que no se encuentren inhabilitadas por la Secretaría de la Contraloría.
- 1.5 Podrá participar cualquier interesado, siendo requisito indispensable que previo al Acto de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas, se inscriba en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal con la clave de suministro correspondiente actualizado al 2024, acorde con la naturaleza de los bienes y



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



servicios motivo de esta adquisición y contratación.

- 1.6 Consulta de bases: Será a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP y/o en la página web <http://sesesp.michoacan.gob.mx>.
- 1.7 En cuanto al origen de los recursos financieros, se informa que para el pago de esta adquisición y contratación son de origen Estatal.
- 1.8 Las bases del presente procedimiento con sus especificaciones anexas tienen un costo de **\$4,665.00 (CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.)**. El pago se realizará en efectivo y en moneda nacional, en las cajas de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán, ubicadas en: Av. Lázaro Cárdenas núm. 1016, Col. Ventura Puente, C.P. 58020; asimismo, en calle Ortega y Montañez núm. 290, Col. Centro, C.P. 58000 (edificio conocido como "Capuchinas") ambas, se encuentran en la Ciudad de Morelia, Michoacán, la venta de Bases será únicamente durante los días **6, 9 y 10 de diciembre de 2024, en un horario de 09:00 a 13:00 horas**.

Posteriormente, para poder seguir participando en este procedimiento, los proveedores interesados deberán acudir a este Subcomité por el sello de autorización correspondiente, (solamente los días indicados para la venta de bases) **presentando el recibo de pago en original y copia (no se sellarán los comprobantes de pago que se presenten en fecha posterior)**; la falta de cumplimiento de lo señalado será motivo de descalificación.

Una vez validado su pago, recibirá a través del correo electrónico proporcionado al Subcomité, el usuario y contraseña para acceder a la plataforma CompraMich-SASESP <http://subcom-seguridad-michoacan.gob.mx>.

En caso de no poder realizar el pago en la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán por circunstancias imprevistas, deberán acudir a este **Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo**, (exclusivamente los días señalados para la venta de bases) y se les indicará el procedimiento a seguir.

2. **PROGRAMA DE ACTOS**. El lugar de realización de los actos, será en la sala de juntas de la convocante, **en el que únicamente asistirán los servidores públicos**. Se les sugiere a los proveedores participantes, que realicen la presentación de sus proposiciones técnicas y económicas en la plataforma electrónica del sistema CompraMich-SASESP, con la debida anticipación.
  - 2.1 **ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES**. Se realizará el día 16 de diciembre de 2024, a las 12:00 horas.
  - 2.2 **ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**. Se realizará el día 23 de diciembre de 2024, a las 10:00 horas.
  - 2.3 **ACTO DE NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE**. Se realizará el día 26 de diciembre de 2024, a las 13:00 horas.
3. **BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS Y ASPECTOS RELACIONADOS**.
  - 3.1 **BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS**. Comprende la adquisición y contratación del servicio de **Productos alimenticios para personas derivado de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas,**



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



de readaptación social y otras, cuyas especificaciones y características técnicas requeridas por la solicitante, se describen en el Anexo N° 1, 1-A, 1-B, 1-C, 1-D Y 1-E de las presentes bases.

- 3.2 **LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.** El proveedor adjudicado, deberá entregar los bienes y prestar los servicios de conformidad con lo indicado en los anexos N°1-D y N°1-E.

El presente será un contrato abierto de acuerdo a las cantidades mínimas o máximas establecidas en el Anexo N° 1, mismas que se entregarán y prestarán en el lugar que indique la solicitante.

El costo, seguro, flete, maniobras de carga y descarga en el lugar indicado en el párrafo anterior, serán por cuenta del proveedor adjudicado.

La convocante y/o solicitante, podrán pedir que los bienes y servicios sean entregados y prestados en domicilios distintos a los de su almacén, sin que con ello se genere un costo adicional para la solicitante.

El proveedor adjudicado, entregará los bienes y prestará el servicio en las cantidades descritas en los pedidos y/o contratos, la solicitante no recibirá entregas parciales, salvo autorización por escrito de ésta.

La Secretaría de Contraloría, la convocante y la solicitante podrán verificar, mediante selección al azar de los resultados de los bienes entregados y servicios prestados, que cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas, por lo que la solicitante, se reservará el derecho de aceptar o rechazar la entrega de los bienes y prestación del servicio.

- 3.3 **FECHA DE ENTREGA.** La entrega de los bienes y prestación del servicio, se prestarán diario, los 365 días del año, es decir del 1° de enero al 31 de diciembre 2025.

- 3.4 **ENTREGA DE MUESTRAS.**

No aplica.

- 3.5 **CATÁLOGOS TÉCNICOS.**

No aplica.

- 4 **GARANTÍAS.**

- 4.1 **GARANTÍA DE CALIDAD.** El proveedor se compromete a garantizar la calidad de los bienes y servicios ofertados, conforme a las especificaciones solicitadas de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 1 de las presentes bases, dicha garantía será por lo menos de un año, contado a partir de la entrega de los bienes y prestación del servicio. Para el caso de que los bienes tengan fecha de caducidad ésta no podrá ser menor a un año contado a partir de la fecha de entrega.

- 4.2 **GARANTÍA CONTRA VICIOS OCULTOS.** El proveedor se compromete a garantizar que los bienes entregados y el servicio prestado, estén libres de vicios ocultos, por lo que de existir algún defecto que no sea detectado al momento de la entrega de los bienes y realización de los servicios, asume el compromiso de corregir el defecto o sustituir los bienes con defectos de fabricación. Dicha garantía podrá hacerse válida durante la vigencia del contrato.



2021 - 2027



**5. OTRAS GARANTÍAS QUE SE DEBEN OTORGAR.**

Se deberán presentar las garantías siguientes y será de estricta responsabilidad del proveedor, el retiro de los documentos que presente como garantías, una vez concluidos los plazos y términos que se indican a continuación.

**5.1 GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** Para garantizar el cumplimiento del contrato y previo a la firma de éste, el o los proveedores adjudicados deberán entregar una fianza expedida por institución nacional autorizada, cuya póliza deberá contener expresamente:

- A) Que se expide de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y el Reglamento de la misma;
- B) Que se otorga para garantizar el estricto cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato N° SASESP-EM-LP-000/2024-0 derivado del procedimiento de adquisición y contratación N° SASESP-EM-LP-091/2024 (se deberá indicar el número correcto de contrato y procedimiento de adquisición de bienes y contratación del servicio);
- C) Que se otorga por el 10% del monto total del contrato, sin incluir los impuestos que resulten aplicables a favor de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo;
- D) Que su vigencia será por el término de un año contado a partir de la fecha de la firma del contrato, siempre y cuando estén totalmente cumplidas las obligaciones derivadas del contrato mencionado, en caso de que se ampliara el término para el cumplimiento del contrato, continuará vigente en concordancia con dicha prórroga. Permanecerá la vigencia en los casos de substanciación de recursos legales o juicios que se interpongan, hasta que cause ejecutoria la resolución definitiva;
- E) Que la institución que la otorga, se somete expresamente a lo establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas;
- F) Para su cancelación, será necesario el consentimiento por escrito de la convocante, previo vencimiento de la vigencia y cumplimiento de las obligaciones del contrato indicado; y,

Para los casos en que el monto adjudicado sea inferior a \$430,000.00 (CUATROCIENTOS TREINTA MIL PESOS 00/100 M.N.) más los impuestos que resulten aplicables, el proveedor adjudicado podrá garantizar el cumplimiento del contrato mediante cheque cruzado, aplicando para tal efecto los requisitos señalados para las fianzas.

**5.2 GARANTÍA POR CONCEPTO DE ANTICIPO.**

No aplica.

**6. REQUISITOS QUE DEBERÁN SATISFACER LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES, RESPECTO DE LAS PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.**

- A) Los participantes, sólo podrán presentar una proposición en cada procedimiento de contratación. Una vez iniciado el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, las proposiciones presentadas en la plataforma electrónica CompraMich-SASESP, no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto por los participantes, por



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento hasta su conclusión.

- B) Toda la documentación solicitada, respecto a la propuesta técnica y económica deberá enviarse a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP, debidamente **firmada por medios de identificación electrónica, en formato PDF**; además, deberán enviar otro archivo **en formato Word** sólo para los documentos donde se especifica.
- C) De igual forma, toda la documentación solicitada, deberá remitirse identificada, legible y debidamente ordenada conforme a lo solicitado, con todas las hojas foliadas progresivamente, selladas y firmadas por la persona que cuente con las facultades suficientes para suscribir la proposición.
- D) Las propuestas y sus anexos, deberán ser dirigidas al Presidente del Subcomité; se enviarán en papel membretado de la empresa, sin tachaduras, ni enmendaduras, legibles y firmadas utilizando los medios de identificación electrónica por el proveedor o su representante legal.
- E) Las proposiciones, se enviarán a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP, el sobre será generado mediante el uso de tecnologías que resguardan la confidencialidad de la información; de tal forma, que sean inviolables, conforme a las disposiciones técnicas establecidas. **No se recibirán proposiciones enviadas a través de servicio postal o mensajería.**
- F) Para hacer expedito dicho acto; la documentación, se deberá ordenar por subnumerales debidamente identificados. El archivo contendrá la documentación que a continuación se indica:

**SOBRE N° 1 PROPUESTA TÉCNICA**

1. **Recibo oficial** de compra de Bases para este procedimiento, debidamente sellado por el Subcomité.
2. **Anexo N° 2** para acreditar la personalidad del proveedor participante debidamente requisitado, que servirá para validar su existencia y personalidad, para efectos de la suscripción de las proposiciones y en su caso, firma del contrato. En dicho anexo deberá indicar información verdadera y actualizada, con teléfonos, domicilio, correo electrónico.
3. **Registro con claves de suministro actualizado al 2024**, ante el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Estatal.
4. Copia certificada de identificación oficial del proveedor participante o su representante legal, **(la certificación no mayor a un año)** que deberá coincidir con el nombre de la persona facultada conforme al requisito número 5 de este inciso.
5. Copia certificada del documento notarial que lo faculte para participar en los procedimientos a que convoquen los Entes Públicos; esto es, acta constitutiva y modificaciones de la empresa o poder notarial con facultades para realizar actos de administración **(la certificación no mayor a un año)**. Y para las personas físicas cédula de identificación fiscal.
6. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste no encontrarse en algún supuesto de los señalados en el Artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios, Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, así como tampoco, en lo dispuesto por el Artículo 45 de su



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



Reglamento. (Anexo N° 3).

7. **Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en sentido positivo y Constancia de Situación Fiscal;** ambas, con una antigüedad no mayor a 30 días naturales.
8. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste ser fabricante y/o distribuidor mayorista; en caso de no serlo, enviará copia certificada de carta respaldo del fabricante y/o distribuidor mayorista; en ambos casos, se deberán señalar las partidas para las cuales se otorga el respaldo para el suministro; así como, la marca y el número de procedimiento, la información que contengan estas cartas está sujeta a comprobación por parte de la convocante. (Anexo N° 4).
9. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que la empresa que representa es de nacionalidad mexicana y que la totalidad de los bienes que oferta y entregará son producidos en México y tienen una integración de por lo menos 50% de contenido nacional, o que se encuentra dentro de los casos de excepción que establece la Secretaría de Economía. (Anexo N° 5).
10. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que garantiza la entrega total de los bienes y servicios solicitados en tiempo y forma, de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas requeridas en el Anexo N° 1 de las presentes Bases y lo acordado en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases; asimismo, se compromete a sustituir los bienes defectuosos y los servicios mal prestados, de conformidad con los puntos 4.2 y 24 de las bases que rigen este procedimiento; de igual forma, manifieste que por sí mismo o a través de terceros, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante y de la solicitante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás proveedores participantes; en ese mismo orden de ideas, manifieste estar de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato que se anexa a las presentes bases. (Anexo N° 6).
11. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste no haber sido sujeto de sanción administrativa por incumplimiento de contrato o que sea considerado como parte en algún procedimiento judicial o administrativo en el que el Gobierno del Estado también lo sea, durante el plazo que dure el mismo, (no se considerará en incumplimiento aquellos procedimientos en donde únicamente se reclame la obligación de pago por parte del Ente Público). (Anexo N° 7).
12. Escrito bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste que cuenta con las licencias, permisos, avisos y autorizaciones necesarias vigentes para llevar a cabo sus actividades.
13. El proveedor participante deberá acreditar dentro de su Propuesta Técnica, que cuenta con los siguientes sistemas de gestión: "Calidad", "Inocuidad de Alimentos", "Antisoborno" y "Seguridad para la cadena de suministro".
14. El proveedor participante deberá acreditar documentalmente que ha aplicado en algún Centro Penitenciario al menos alguno de los sistemas de gestión mencionados y que cumpla en dicho centro con la norma NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, para ello, deberá presenta la siguiente documentación:

**SISTEMAS DE GESTIÓN.**

- Certificado vigente y en su caso el anexo correspondiente del Sistemas de gestión de la calidad-requisitos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO-9001:2015, por un



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en Sistema de Gestión de Calidad; el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) del Organismo Certificador.

- Certificado vigente y en su caso el anexo correspondiente del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) del Organismo Certificador.
- Certificado vigente y en su caso el anexo correspondiente del Sistema de Gestión de la Seguridad para la cadena de Suministro, expedido de conformidad con el ISO 28000:2007 por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.
- Certificado vigente y en su caso el anexo correspondiente del Sistema de Gestión de Antisoborno – Requisitos con orientación para su uso, expedido de conformidad con el ISO 37001:2016 por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), el alcance de dicho certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador.

15. Cumplimiento de la norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Resultados a nombre del proveedor participante, que contengan los análisis microbiológicos de los siguientes productos: cárnicos res, cerdo y pollo; embutidos y lácteos, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: mesófilos aerobios, e. coli, salmonella, staphylococcus aureus, humedad, grasa y proteína, presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente, con una antigüedad no mayor a tres meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas, elaborados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), debiendo anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
- Presentar el informe de la Inspección Sanitaria y Monitoreo Ambiental a nombre del proveedor participante, realizados con base a la NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". En la cual deberá acreditar que cumple con el 100% de dicha Norma. Los informes y monitoreos deberán estar realizados por laboratorio(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones Técnicas y Económicas, anexando la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) de dicho(s) laboratorio(s).
- Presentar resultados de estudios clínicos, de al menos veinte personas que estén en contacto directo con el manejo de los alimentos, practicados por un laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), al personal del manejo de los alimentos en las instalaciones de "la solicitante", cuyos resultados deben incluir: exudado faríngeo, coproparasitológico en serie de tres, reacciones febriles,



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



coprocultivo, química sanguínea de 12 elementos, biometría hemática, lecho ungueal. Dichos análisis deberán ser realizados dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y Económicas, practicados por laboratorio(s) clínico(s) acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), anexando copia simple de la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s). En la cual se deberá demostrar que las pruebas que realizó el laboratorio se encuentran incluidas en su anexo técnico.

- Resultados a nombre del proveedor participante, que contengan los Análisis microbiológicos de superficies inertes, presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente. Con una antigüedad no mayor a tres meses previos al acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, elaborados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), debiendo anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
  - Resultados a nombre del proveedor participante, que contengan los Análisis microbiológicos de agua de la llave y/o filtro, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales coliformes fecales y cloro residual libre, presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente. Con una antigüedad no mayor a un mes previo al acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, elaborados por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), debiendo anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
16. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifiesten que cuentan con personal suficiente y necesario que se encargue del suministro de víveres e Insumos Alimenticios y de su supervisión en los Centros Penitenciarios, así como en la Unidad Especializada para adolescentes y adultos jóvenes, entre otras oficinas. Adicionalmente, deberá demostrar capacidad de recurso humano y experiencia de su personal, acreditando, por lo menos, los siguientes puestos: Supervisores, almacenistas y choferes.
17. Del personal solicitado, deberá presentar la siguiente documentación:
- **6 supervisores:** título o cédula profesional de alguna licenciatura relacionada con el ramo de alimentos; presentando también Constancia vigente (obtenidos en el año 2024) del curso en "Manejo Higiénico de los Alimentos" expedida por la Secretaría de Turismo y el certificado vigente de competencia laboral, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos", "Preparación de Alimentos en Centros Penitenciarios" y "Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
  - **8 almacenistas:** Constancia vigente (obtenidos en el año 2024) del curso en "Manejo Higiénico de Alimentos" expedida por la Secretaría de Turismo y el certificado vigente de competencia laboral, en el estándar de "Manejo Higiénico de los Alimentos", "Preparación de Alimentos en Centros Penitenciarios" y "Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos", emitidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
  - **8 choferes:** Constancia vigente (obtenidos en el año 2024) del curso en "Manejo Higiénico de Alimentos" expedida por la Secretaría de Turismo y el certificado vigente de competencia laboral, en el estándar de "Manejo Higiénico de los Alimentos" y "Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos", emitidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
  - **3 tableros:** Constancia vigente (obtenidos en el año 2024) del curso en "Manejo Higiénico de Alimentos"





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



expedida por la Secretaría de Turismo y el certificado vigente de competencia laboral, en el estándar de "Manejo Higiénico de Alimentos", "Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos", "Obtención de Cortes de Carne y Aves en Tiendas de Autoservicio", emitidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

18. El personal deberá estar en el listado de la cédula de determinación de cuotas, expedido por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.
19. Para demostrar capacidad operativa y profesionalismo, el proveedor participante deberá presentar al menos dos contratos por año, de suministro de productos alimenticios para la población interna de centros penitenciarios, celebrados con Instituciones Públicas y/o Privadas (debidamente formalizados por todas las partes), con los que acredite haber proporcionado y distribuido la materia prima indispensable para la elaboración de cuando menos 6,000 servicios diarios (6,000 desayunos, 6,000 comidas y 6,000 cenas), de por lo menos 6 meses continuos; estos contratos deberán corresponder a los tres últimos años (2022, 2023 y 2024); asimismo, se deberá adjuntar mínimo tres facturas por cada uno de dichos contratos.
20. Propuestas técnica y económica en archivos digitales (**en formato PDF y Word**), que deberán estar firmadas debiendo utilizar los medios de identificación electrónica por el proveedor o su apoderado legal.

Para la elaboración de las proposiciones, **se deberán utilizar los modelos de formato sugeridos en estas Bases**, identificado como **DOCUMENTO 1, (ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA)** que deberá contener la más amplia y detallada información de los bienes y servicios ofertados, tal como se indica en el Anexo N° 1 y en la Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases; manifestando, además: número de partida, cantidad ofertada, unidad de medida, descripción y marca. Asimismo, como **DOCUMENTO 2, (ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA)** en el que indicará el número de partida, cantidad ofertada, unidad de medida, descripción (breve), marca y precio unitario (**el precio unitario será por partida**), importe global de la partida y valor total de la proposición presentada (totalidad de partidas ofertadas), con el I.V.A. desglosado, para el caso de que no se desglose, se entenderá que está incluido en el precio.

7. **DESARROLLO DE LOS ACTOS.** El acta de cada uno de los actos para este procedimiento, será firmada por los servidores públicos asistentes, se difundirá un ejemplar del acta en la plataforma electrónica CompraMich-SASESP; o bien, a través de la página <http://sesesp.michoacan.gob.mx>. para efectos de notificación a los participantes. Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal.
8. **DESARROLLO DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES.**  
Previo al Acto de Junta de Aclaraciones a las Bases los proveedores participantes, deberán enviar a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP, sus preguntas y solicitudes de aclaraciones, relativas al contenido de las Bases y sus anexos en documento firmado autógrafamente en formato PDF, así como archivo editable Word (**no se tomarán en cuenta las preguntas que se envíen en formato distinto al indicado o que contengan imágenes, tablas o PDF**); sin excepción alguna, a más tardar el día 11 de diciembre de 2024, hasta las 10:00 horas, mencionando el número de procedimiento, el nombre del proveedor participante; así como, el nombre de la persona que las envía señalando el cargo que desempeña en la empresa, no se atenderán preguntas entregadas después de la fecha y hora señaladas o en formato distinto al indicado.



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



- A) Se efectuará en el lugar, fecha y hora establecidos en los numerales 2 y 2.1 de estas Bases; únicamente, se considerarán las preguntas que estén de acuerdo a lo establecido en el párrafo anterior, esto con el objeto de aclarar todas las dudas que hayan sido enviadas por los proveedores interesados, respecto a cualquiera de los aspectos previstos en dichas Bases y sus anexos.
- B) Se declarará iniciado el evento, por el servidor público autorizado para ello.
- C) Se presentará a los servidores públicos asistentes.
- D) Se levantará el acta respectiva que contenga nombre, cargo y firma de los servidores públicos asistentes que la emiten, sin que la falta de firmas de alguno de ellos, reste validez o efectos a la misma.

El envío de preguntas será optativo para los participantes, pero en caso de no ser enviadas a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP, carecerán de derecho para solicitar aclaraciones posteriores o argumentar incompreensión en el contenido de las bases, en el entendido que los acuerdos tomados en dicho acto, serán obligatorios para todos y deberán incluirlos en su escrito de propuesta técnica y económica, sin perjuicio para la solicitante. La convocante pondrá a disposición de los interesados la publicación del acta respectiva y anexos que se deriven de la misma en la página oficial del Subcomité.

El Subcomité podrá diferir o celebrar las juntas de aclaraciones que se consideren necesarias, atendiendo a las características de los bienes y servicios objeto del presente procedimiento.

9. DESARROLLO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- A) Se efectuará en el lugar, fecha y hora establecidos en los puntos 2 y 2.2 de las presentes bases.
- B) El acto será presidido por la persona designada para tal efecto por la convocante, quien estará facultada para aceptar o desechar las proposiciones y para tomar todas las decisiones durante la verificación del acto.
- C) Se declarará iniciado el evento, por el servidor público autorizado para ello.
- D) Se presentará a los servidores públicos asistentes.
- E) Los proveedores participantes enviarán su proposición a través de la plataforma electrónica CompraMich-SASESP haciéndose constar, la documentación remitida por cada participante; sin que ello implique la evaluación de su contenido, ya que en ese momento no se realizará al análisis técnico, legal o administrativo.
- F) Los servidores públicos asistentes, rubricarán todas las propuestas técnicas identificadas como DOCUMENTO 1, que hayan cumplido con los requisitos solicitados en el numeral 6 de estas bases.
- G) Se verificará, que con las propuestas económicas, se presenten los documentos y satisfagan los requisitos indicados.
- H) Se dará lectura en voz alta al importe de las propuestas económicas, descritas en el DOCUMENTO 2, sin incluir los impuestos que resulten aplicables.
- I) Los servidores públicos asistentes, rubricarán todas las propuestas económicas, identificadas como DOCUMENTO



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



2.

- J) Se levantará el acta respectiva que servirá de constancia de la celebración del Acto de Presentación y Apertura de las Proposiciones Técnicas y Económicas, en esta, se hará constar las proposiciones aceptadas, el importe total de cada una de ellas; así como, las que hubieren sido rechazadas y las causas que lo motivaron, dicha acta será firmada por los servidores públicos asistentes, sin que la falta de firmas de alguno de ellos reste validez o efectos a la misma. La convocante pondrá a disposición de los interesados la publicación del acta respectiva en la página oficial del Subcomité.
- K) Se informará el lugar, fecha y hora en que se dará a conocer la notificación del fallo de adjudicación y dictamen correspondiente del presente procedimiento.
- L) La convocante y la solicitante de manera conjunta, realizarán un análisis detallado de las proposiciones aceptadas, mismas que serán evaluadas para determinar las que satisfagan los requisitos solicitados y para verificar que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas en las Bases de este procedimiento.
10. DESARROLLO DEL ACTO DE NOTIFICACIÓN DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE.
- A) Se dará a conocer mediante el acta levantada en el lugar, fecha y hora que para este evento se indica en los numerales 2 y 2.3 de las presentes bases; o bien, en la fecha y hora notificada en el Acta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.
- B) Se declarará iniciado el evento, por el servidor público autorizado para ello.
- C) En su caso, se dará a conocer a los participantes el dictamen técnico y económico que contendrá los resultados de la evaluación detallada de los requisitos solicitados, tanto de la integración documental presentada por los proveedores participantes, así como de la revisión técnica y económica de los bienes y servicios ofertados.
- D) Se nombrarán los proveedores participantes aceptados que cumplieron con todos los requisitos de forma y especificaciones técnicas exigidas en las Bases; así mismo, se darán a conocer a los proveedores participantes descalificados, fundamentando y motivando dicha decisión.
- E) El dictamen técnico y el resultado del análisis de las proposiciones económicas servirán como fundamento para el fallo.
- F) El fallo podrá diferirse por una sola vez, de ser el caso, el nuevo plazo fijado no excederá de siete días contados a partir del plazo establecido originalmente.
- G) La notificación del fallo, se dará a conocer a través de la publicación del acta respectiva, en la página oficial del Subcomité.
- H) Con la notificación del fallo por el cual se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en la fecha y términos señalados en el fallo.
- I) Contra el fallo no procederá recurso alguno; quedando a salvo sus derechos para imponerse del mismo.



2021 - 2027



## 11. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPOSICIONES Y ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

La convocante, la solicitante; así como, la Secretaría de Contraloría y/o demás autoridades competentes, podrán realizar las supervisiones, investigaciones o comprobaciones que consideren convenientes, con el fin de salvaguardar el interés institucional y en caso de encontrar cualquier irregularidad o falsedad de declaraciones, se procederá a la descalificación del proveedor participante, o en su caso, a la rescisión del contrato del proveedor adjudicado.

En la evaluación de las proposiciones, se verificará que las mismas contengan de manera correcta la información, documentos y requisitos solicitados en estas bases.

Se aceptarán únicamente, las proposiciones de los proveedores participantes que se ajusten a las especificaciones técnicas, cantidades, tiempos de entrega y demás condiciones establecidas en las presentes bases y sus anexos; así como lo acordado en el Acto de Junta de Aclaraciones a las Bases.

Una vez realizada la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará por **partida única** de entre los proveedores participantes, a aquel cuya propuesta resulte solvente porque reúne la totalidad de las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y que garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Si resultará que dos o más proposiciones son solventes porque satisfacen la totalidad de los requerimientos solicitados por la convocante, el contrato se adjudicará a quien presente la proposición cuyo precio sea el más bajo.

Si de la evaluación económica resultará empate en precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará preferentemente entre los proveedores radicados fiscalmente en el Estado de Michoacán y si no los hubiere, se hará a favor del participante que resulte adjudicado del sorteo por insaculación que realice la convocante en el propio acto de fallo, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con los nombres de cada participante empatado, (proposiciones económicas empatadas); acto seguido, se extraerá en primer lugar la boleta del participante adjudicado y posteriormente, las demás boletas de los participantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. Si hubiera más partidas empatadas, se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso.

Cuando se presente un error de cálculo en las proposiciones económicas presentadas, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios, lo que se hará constar en el acta respectiva. Si el proveedor no acepta la corrección de la propuesta, se desechará la misma.

## 12. CONDICIONES DE PRECIO Y PAGO.

- A) Los precios ofertados serán firmes, permanecerán vigentes desde su presentación y hasta el cumplimiento del contrato que se celebre como resultado del procedimiento.
- B) Los concursantes deberán presentar sus propuestas económicas en moneda nacional con los impuestos que resulten aplicables desglosados.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



- C) El pago se hará mensual en moneda nacional a los 30 (treinta) días hábiles, posteriores a la fecha de entrega de los bienes y prestación del servicio, previa entrega de la factura debidamente requisitada, a entera satisfacción de la solicitante.
- D) En caso de incumplimiento por parte de Estado con la obligación de pago, la pena por gastos financieros a favor del proveedor será del 0%, lo anterior de conformidad en el artículo 82 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo.
- E) Pago de anticipos.

No aplica.

### 13. FIRMA DEL CONTRATO.

- A) Con fundamento en el artículo 84, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, los proveedores adjudicados o sus representantes legales, deberán presentarse a firmar el contrato a más tardar a los diez días naturales siguientes de la emisión del fallo del procedimiento, en el domicilio de la convocante, acreditando debidamente su carácter y facultades para realizar actos de administración, demostrando documentalmente sus facultades con la última reforma de su acta constitutiva o el poder notarial que lo acredite debidamente para la firma; entregando la garantía del 10% para su cumplimiento y en el caso de haberse autorizado anticipo la garantía por concepto del mismo;
- B) El proveedor a quien se hubiere adjudicado el contrato, si por causas imputables a él, no formaliza el contrato dentro del plazo establecido. La convocante podrá adjudicar el contrato al proveedor que hubiese presentado la siguiente proposición solvente más baja y así sucesivamente, siempre y cuando la diferencia en precios con respecto a la postura adjudicado no sea superior al 10%, en caso de que este último no acepte la adjudicación, se declarará desierta la partida o el procedimiento;
- C) Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial ni total en favor de cualquier otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con la autorización de la solicitante; y,
- D) La convocante podrá dar por terminado anticipadamente el suministro de los bienes y prestación del servicio, cuando concurran razones de interés general.

### 14. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.

De acuerdo con el artículo 76, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, la convocante podrá acordar con la solicitante el incremento en la cantidad de bienes y servicios solicitados, mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 15% de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente, en cuyo caso, el precio de los bienes y servicios será igual al pactado originalmente.

Por lo que se refiere a las fechas para la entrega de los bienes y prestación del servicio correspondientes a las

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



cantidades adicionales solicitadas, las mismas serán acordadas con la solicitante y el proveedor.

#### 15. RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS.

La convocante podrá rescindir administrativamente, de manera total o parcial, el contrato que en su momento llegase a celebrarse, sin necesidad de declaración judicial y sin más trámite, si se presentan los supuestos que se señalan de manera enunciativa, no limitativa, tales como:

- A) Si el proveedor no entrega los bienes y servicios objeto de este contrato, en condiciones óptimas de uso dentro del plazo que se señale en el mismo.
- B) Si suspenden los suministros o se niega a reponer algún bien y servicio faltante o defectuoso.
- C) Si no entrega los bienes y servicios de conformidad con lo estipulado, sin causa justificada o no acata las instrucciones dadas por escrito de la convocante.
- D) Si no da cumplimiento a lo pactado en la fecha de entrega estipulada y a juicio de la convocante, el atraso puede causarle perjuicios o consecuencias graves.
- E) Si el proveedor se declara en quiebra o en suspensión de pagos.
- F) Si el proveedor no otorga a la convocante o a las dependencias oficiales que tengan facultades para intervenir, las facilidades y datos necesarios para la inspección, vigilancia y supervisión de los bienes y servicios.
- G) Cuando existan razones de interés general, la convocante procederá a realizar la declaración correspondiente.
- H) En caso de que el proveedor no reponga los bienes y servicios propiedad de la solicitante, devueltos por problemas de calidad o especificaciones técnicas diferentes a las solicitadas.
- I) Cuando el proveedor modifique cualquier característica de los bienes y servicios propiedad de la solicitante sin autorización expresa de la misma.
- J) Cuando se compruebe que el proveedor no haya manifestado la verdad sobre la información proporcionada en este procedimiento.
- K) En general, por incumplimiento por parte del proveedor sobre cualquier otra de las obligaciones consignadas a su cargo en el contrato, la convocante podrá optar entre exigir el cumplimiento del mismo, aplicando en su caso las correspondientes penas convencionales, o bien, declarar la rescisión en las condiciones plasmadas en el cuerpo del contrato.

Si la convocante opta por pedir la rescisión el proveedor está obligado a pagar por concepto de daños y perjuicios, una pena convencional equivalente al monto total de la o las garantías otorgadas en sus diferentes modalidades a la convocante.

#### 16. DESCALIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES PARTICIPANTES.

Se descalificará al proveedor participante que incurra en alguna de las siguientes situaciones:



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



- A) Si no cumple con alguno de los requisitos de las presentes bases.
- B) Si se comprueba que algún proveedor ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes y servicios.
- C) Si de la revisión o comprobación de la información proporcionada por el proveedor participante, se prueba que la misma no es verídica.
- D) Si no coincide lo ofertado con lo solicitado.
- E) Cuando la cantidad propuesta sea inferior a la solicitada.
- F) Si no se cumple con lo indicado en las presentes Bases; o bien, con lo acordado en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases.
- G) Cuando incluya datos económicos en la propuesta técnica.
- H) Cuando el participante se encuentre impedido para participar en procedimientos de contratación o para firmar contratos, en virtud de que esté pendiente de resolverse alguna controversia entre la empresa que representa y la convocante o solicitante.
- I) Por cualquier violación a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, su Reglamento y/o a estas Bases concursales.
- J) No firmar electrónicamente, utilizando los medios remotos de identificación.

17. CAUSAS QUE DETERMINAN QUE EL PROCEDIMIENTO SEA DECLARADO DESIERTO PARCIAL O TOTALMENTE.

La convocante podrá declarar desierto el procedimiento a que se refieren las presentes Bases, si se presenta alguno de los supuestos siguientes:

- A) Cuando ningún proveedor adquiera las Bases del procedimiento, lo cual se declarará en el Acto de Junta de Aclaraciones a las Bases.
- B) Si ninguna de las proposiciones presentadas reúne los requisitos establecidos en estas Bases y sus anexos.
- C) Si con base en investigación de mercado previa, los precios ofrecidos no sean aceptables.
- D) Cuando no se presenten proposiciones en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.
- E) Cuando derivado del resultado del procedimiento, se determine que el monto total o parcial, rebase las previsiones presupuestales contempladas para su adquisición y contratación.
- F) La convocante y la solicitante podrán declarar desierta la partida o partidas de las que no se reciban proposiciones satisfactorias o que los precios no fueren aceptables; o bien, rebasen las previsiones presupuestales de la solicitante contempladas para su adquisición y contratación; así como, las partidas que previa valoración, no se consideren



estrictamente urgentes para el cumplimiento de sus objetivos y programas.

**18. CAUSAS QUE DETERMINAN LA SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL PROCEDIMIENTO.**

Se podrá suspender temporalmente el procedimiento en cualquiera de sus etapas, cuando:

- A) Se presuma la existencia de acuerdos entre dos o más participantes, para elevar los precios de los bienes y servicios objeto del procedimiento o la existencia de otras irregularidades graves.
- B) Existan causas fortuitas.
- C) Lo determine la convocante o la Secretaría de Contraloría.

Cuando desaparezcan estas causas, con la debida oportunidad se avisará por escrito a los involucrados, la nueva fecha de reinicio del procedimiento.

**19. CAUSAS QUE DETERMINAN LA CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.**

Se podrá cancelar total o parcialmente el procedimiento en cualquiera de sus etapas, cuando:

- A) Concurran razones de interés general.
- B) Existan circunstancias justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes y contratar los servicios.
- C) Se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la convocante.
- D) Existan causas de fuerza mayor.

**20. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO.**

De acuerdo con el artículo 122 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, las penas convencionales que se aplicarán por atraso en las fechas de entrega de los bienes y prestación del servicio, serán conforme a lo siguiente:

- A) La convocante procederá a rescindir el contrato por el simple retraso del proveedor en la entrega de los bienes y prestación del servicio.
- B) Si el proveedor no cumple con las condiciones establecidas en el contrato, la convocante aplicará las penas convencionales correspondientes.

**21. PENAS CONVENCIONALES.**

- A) Si el proveedor no entrega los bienes condiciones de operación, o no realiza los servicios en las fechas señaladas en el contrato, deberá cubrir a la solicitante como pena convencional diaria sobre el valor total de los bienes no entregados y el servicio no prestado y hasta que los bienes y servicios queden debidamente entregados, la cantidad





GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



equivalente al 0.5% diario sobre el monto total del contrato.

- B) Si la solicitante observa que la totalidad o parte de los bienes y servicios recibidos no reúnen las características y especificaciones técnicas requeridas, el proveedor se obliga a reponerlos dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de que se realice la reclamación por escrito. Lo anterior, será informado por la solicitante a la convocante, para que ésta aplique la pena convencional indicada en el numeral anterior.
- C) Si el proveedor incumple con la obligación a que se refiere el inciso anterior y aún no se realiza el pago de la factura, ello dará lugar a la rescisión del contrato, sin responsabilidad alguna para la solicitante.
- D) En el caso del incumplimiento por parte de "el Gobierno" con la obligación de pago, la pena por gastos financieros a favor de "el proveedor" será del 0%. Lo anterior de conformidad a lo señalado en el artículo 82 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo.

22. EJECUCIÓN DE LAS GARANTÍAS.

A) Se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- 1. El proveedor no entregue los bienes y servicios conforme a las especificaciones técnicas solicitadas.
- 2. Por el retraso en la entrega de los bienes y prestación del servicio.

23. MEDIOS DE DEFENSA.

Los concursantes podrán interponer los medios de defensa que establece el Código de Justicia Administrativa del Estado. Lo anterior, sin perjuicio de que el proveedor que lo estime conveniente pueda manifestar su inconformidad para efectos de responsabilidad de los servidores públicos ante la Secretaría de Contraloría.

24. DEVOLUCIONES.

Cuando durante la vida útil de los bienes y prestación del servicio propiedad del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo adquiridos y contratados a través del presente procedimiento, se comprueben deficiencias en dichos bienes y servicios por razones imputables al proveedor, serán motivo de devolución para cambio, el proveedor se obliga a su reposición total dentro de los siguientes 10 días naturales contados a partir de la fecha de notificación.

En todos los casos la solicitante o la convocante informarán al proveedor los motivos de la devolución para el rechazo.

En el caso de que no se confirmen dichas anomalías expresadas por la solicitante o la convocante, se recibirán los bienes y servicios.

Los gastos que se generen con motivo de la devolución y cambio, correrán por cuenta del proveedor.

Cuando los bienes entregados y los servicios proporcionados sean diferentes a los solicitados se procederá a su rechazo y el proveedor deberá sustituirlos a más tardar en el término de 10 días naturales y se aplicarán las sanciones correspondientes, para el caso de que el proveedor en forma espontánea sustituya los bienes y servicios sin que



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



haya mediado requerimiento por parte de la solicitante o la convocante no se aplicará sanción alguna.

25. PROHIBICIÓN PARA NEGOCIAR LAS BASES Y LAS OFERTAS.

No podrá ser negociada ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases o en las proposiciones presentadas por los proveedores.

26. CONTROVERSIAS.

Las controversias que llegaren a suscitarse, deberán resolverse con apego a lo previsto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y su Reglamento, así como en lo dispuesto por el Código de Justicia Administrativa del Estado de Michoacán, BALINES y demás Normativas aplicables, los proveedores se someterán a la jurisdicción y competencia de los tribunales establecidos en esta ciudad de Morelia, Michoacán; por lo que deberán renunciar al fuero presente y futuro que pudiera corresponderles en razón de su domicilio.

Morelia, Michoacán; 2 de diciembre de 2024.

LIC. CÉSAR ERWIN SANCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES DEL  
SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO

L.E. ELÍAS SANCHEZ GARCÍA  
COORDINADOR DEL SISTEMA PENITENCIARIO DEL  
ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

SERVICIO Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA POBLACIÓN INTERNA DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS. Y LA UNIDAD ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES Y ADULTOS JÓVENES, ENTRE OTRAS OFICINAS.

**Especificación del suministro y prestaciones del servicio para la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo**

El Suministro y la prestación del Servicio de Abastecimiento de Productos de Abarrotes y Derivados, así como Verduras, Carnes y Embutidos para la elaboración de Alimentos (Ración Integral Desayuno, Comida y Cena) de la Población Interna, Personal de Custodia y Seguridad, y Personal Administrativo en los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas. No incluye el pago de servicios públicos, gas, luz, agua; y Prestación del Servicio en las capacitaciones de las personas que participan en la elaboración de alimentos en cada una de las cocinas de los Centros Penitenciarios.

**DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES, PRODUCTOS Y ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.**

**1.- El suministro de insumos, víveres, productos y alimentos comprenderá los siguientes aspectos generales**

1.1.- El suministro de insumos, víveres, productos y alimentos, deberá comprender los gramajes suficientes para preparar el número de Raciones previamente autorizados (desayuno, comida y cena) que se describen en esta solicitud.

1.2 El suministro de insumos, víveres, productos y alimentos deberán ser en cantidades suficientes para preparar los alimentos conforme al menú diario autorizado.

**2.- La empresa encargada del suministro de insumos, víveres, productos y alimentos quedará obligada a proporcionar:**

2.1.- La asistencia técnica deberá ser de 24 horas por rubro, (deberá cumplir con la capacitación, dando cumplimiento a los criterios establecidos en las cartas descriptivas para cada adiestramiento) durante la vigencia del "CONTRATO", dando capacitaciones en materia de higiene y conservación de alimentos el Proveedor que resulte adjudicado, deberá proporcionar a la Población Penitenciaria, Personal de Seguridad y Custodia en los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, durante la vigencia del contrato, independiente de los cursos introductorios proporcionados al inicio del "CONTRATO", así como al ingreso de un nuevo interno comisionado, de las capacitaciones antes mencionadas el Proveedor que resulte Adjudicado deberá entregar la constancia respectiva a cada interno, sin que ello genere un gasto adicional.

2.2.- El Proveedor que resulte adjudicado deberá de brindar la capacitación para "Certificar" y/ó "Recertificar" los 12 (Doce) "Centros Penitenciarios" del Estado de Michoacán de Ocampo (Una vez que entre en funciones el de "Los Reyes") y la "Unidad Especializada Adolescentes y Adultos Jóvenes", con el "DISTINTIVO H" esto deberá de realizarse dentro del tiempo que dure el contrato, tendrán que brindar la capacitación dando cumplimiento teórico a los lineamientos requeridos para la obtención de certificación en la NMX-F-605-NORMEX-2018, (el tiempo que se requiera) a todo el personal que se encuentre involucrado en el proceso, y lo que se necesite para la "Certificación".



2021 - 2027



**GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO**  
**Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo**



2.3.- Entre otros puntos a considerar en el servicio de alimentos para los "Centros Penitenciarios", y la "Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes", entre otras Oficinas, son los siguientes:

- Leguminosas se aceptarán de todo tipo siempre y cuando sea variado, en el caso del frijol se aceptarán todos, a excepción del negro.
- La carne de res, cerdo, pollo, pescado tendrá que contar con las condiciones organolépticas adecuadas, en color, olor, textura, llegando congelada y contar con certificación TIF y ser entregados en transporte refrigerado.
- El Huevo que sea suministrado deberá de ser fresco, no se aceptará deshidratado o en polvo.
- La Leche podrá ser entera, descremada, deslactosada, siempre y cuando cumpla con el proceso de ultra pasteurización; únicamente se aceptará a formula lácteas para los menores que se encuentren en etapa de lactancia.
- Se debe de mandar pan cuando el menú lo requiera sin costo adicional
- Los Quesos (Oaxaca, Panela, Chihuahua, etc.) deberán ser pasteurizados, no se aceptarán imitaciones.
- La fruta deberá de ser variada evitando que sea de fácil fermentación, llegando en el proceso de maduración adecuada para consumir durante la semana suministrada.
- Los Concentrados para agua deberán de ser sabor frutas y surtidos variados en cada entrega.
- No se aceptan alimentos preformados.
- El Postres se mandará cada que lo marque el menú
- El proveedor que resulte ser adjudicado deberá proponer las marcas que cuenten con la calidad solicitada, ANETIF, TIF y las normas que se indican en el numeral j). Indicar las normas de calidad que deberán de cumplir los bienes y servicios (en la Solicitud de Licitación Pública).
- El proveedor que resulte ser adjudicado se comprometerá a llevar a los "Centros Penitenciarios de Zamora, Apatzingán, Tacámbaro, Los Reyes, Zitácuaro, Sahuayo, Maravatio, La Piedad", la "Unidad Especializada en Adolescentes y Adultos Jóvenes", "Instituto Estatal de Capacitación Penitenciaria", "Dirección de Policía Procesal", "Cárcel Abierta Morelia"; tortillas de maíz ya elaborada en base a las raciones establecidas, esta deberá de llegar caliente para cada tiempo de comida (desayuno, comida, cena).
- El proveedor que resulte ser adjudicado deberá de proporcionar un diagnostico generalizado de los equipos que se tienen en cada cocina y deberá de encargarse del mantenimiento de los equipos de cocina que están en cada Centro Penitenciario, con un costo máximo de \$2,500.00 (Dos Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.) por mes.
- El proveedor que resulte ser adjudicado deberá de cumplir con la Normas de Transporte de Refrigerados y abarrotes, los productos refrigerados deben transportarse a 4°C (39,2°F) o menos, los productos congelados deben mantenerse a -18°C (-0,4°F), tolerándose hasta -12°C (10,4°F).

2.4.- Si alguna(s) Persona(s) Privada(s) de la Libertad, presenta alguna patología crónica degenerativa y requiere una dieta especial para el control de la misma, deberá de ser valorada con el Médico que se encuentre en el "Centro Penitenciario" (del mismo) y El proveedor que resulte ser adjudicado deberá de proporcionar los productos, insumos que sean necesarios para la preparación de la dieta especial, indicada por el Médico responsable y/o personal profesional en el área de nutrición, sin ningún costo adicional.

2.5.- La intervención de una empresa de tercería especializada, cuando existan discrepancias en la valoración de la calidad sanitaria de los víveres y alimentos suministrados en las diferentes instalaciones de los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, con cargo para El proveedor que resulte ser adjudicado, sin ningún cargo para el Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo.

**3.- El Suministro de Víveres comprende los aspectos específicos siguientes:**

El Proveedor presentará sus propuestas económicas en apego al ciclo de menús solicitados por la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, así como en la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, conforme a los menús establecidos en esta solicitud. En todo caso, los menús deberán cumplir como mínimo, con el número de calorías necesarias para una correcta nutrición y gramaje de cada alimento (desayuno, comida y cena) que consignan en este anexo. Los menús establecidos no deberán ser repetitivos en lo que se refiere a guisados para la comida, durante un lapso de treinta días naturales. En el caso de cambios de





2021 - 2027



menús, serán autorizados únicamente por la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo en donde se requiera el cambio sin ningún costo adicional. El pago de los servicios públicos gas, luz, agua para producción de alimentos son a cargo del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo.

**MENÚ PARA LOS CENTROS PENITENCIARIOS Y LA UNIDAD ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES Y ADULTOS JÓVENES, ENTRE OTRAS OFICINAS.**

De los ciclos de menús que se elaboraran para la comida, deberán ser 30 (treinta), los cuales 9 (nueve) corresponderán a base de pollo (consistirá en pierna y/o muslo de conformidad a los gramajes del Número 3.- LISTADO DE GRAMAJES POR TIPO DE ALIMENTO POR PERSONA EN CRUDO) o 01 (una) pieza por ración, y/o en los casos en que el menú contenga pechuga (sólo será para deshebrar), así mismo 08 (ocho) serán a base de carne de res, y 04 (cuatro) serán a base de pescado, 09(nueve) serán a base de carne de cerdo. Incluye el suministro de tortilla de maíz, para Los Centros Penitenciarios mencionados en el numeral 2.3 apartado 11 (150 g. desayuno, 170 g. comida y 150 g. cena), en su caso en desayuno, comida o cena podrá ser sustituida la tortilla por pan blanco/tostada de acuerdo con el menú.

Para los desayunos y cenas los menús deberán ser elaborados con ingredientes a base alimentos de origen animal, embutidos, tortilla, pan, verduras, atún, cereal y sardina, preferentemente.

En los menús que se elaboren de forma seca deberán de ser complementados con algún tipo de salsa natural (verde, roja, rajas, chiles en vinagre, etc...) o en su defecto enviar insumo para la preparación de ella.

En los menús que se elaboren platillos guisados como plato fuerte deberán de ser complementados con algún tipo de salsa prefabricada o pre-elaborada (verde, roja, rajas, chiles en vinagre, etc.), considerando que se deberá suministrar verduras (jitomate, cebolla, tomate, chiles, etc.) para dar un mejor sabor a los guisados.

En los casos de tortas deberán de ser complementadas con mayonesa, mostaza y chiles en vinagre. En la elaboración del agua de sabor para los menús, esta será elaborada exclusivamente a base de Concentrado Sabor a Frutas en Líquido ó Polvo y azúcar que deberán ser proporcionados por la Empresa Adjudicada.

En los casos donde el menú mencione que se complementa con fruta/ verdura y no se especifique cual, deberá utilizarse de temporada.

3.1.- Para preparar con calidad y en cantidad suficiente, conforme al número de raciones autorizadas a cada ubicación de los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, a través de la Delegada Administrativa y por escrito, notificarán semanalmente a la empresa adjudicada mediante relación escrita, el número de elementos, número de personas privadas de la libertad (Internos) y de Personal Operativo, de Custodia, Seguridad y de infantes que deberán atenderse. La Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, notificará a la empresa adjudicada el número de servicios (desayuno, comida y cena) autorizados para cada Centro Penitenciario y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas.

3.2.- Será responsabilidad de la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo solicitar la cancelación de raciones para desayuno, comida o cena, que a su juicio consideren necesarias; basándose para ello en sus necesidades o características propias del lugar, los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas. De igual forma lo harán con respecto a los Servidores Públicos asignados, que por motivo de días inhábiles, vacaciones, incapacidades de gravedad, suspensiones o inhabilitaciones dejen de presentarse a laborar.

Sólo a petición de la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, el Proveedor Adjudicado podrá reducir o incrementar el suministro de víveres, así como también la Delegada Administrativa podrá realizar algún cambio, y/o sustitución a los "Menús" derivado de que NO estén cumpliendo con la CALIDAD solicitada en las Bases concursales; independientemente del reclamo respectivo a que se haga acreedor el Proveedor Adjudicado, de conformidad a los numerales 3.6 y 3.9. de éste Anexo.

3.3.- Es responsabilidad directa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo designar y supervisar a los internos comisionados que contribuyen en cocinas, almacenes y cámaras de refrigeración, así como en la preparación de alimentos que correspondan en las cantidades y de acuerdo a los menús propuestos.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



3.4.- Cuando se requieran alimentos adicionales para las personas que participen en eventos oficiales, culturales, recreativos, médicos o de otra especie, se notificará la cantidad de raciones a la empresa adjudicada, con la debida anticipación. Estos alimentos serán solicitados, determinado y Autorizados por la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo.

3.5.- Las verduras, frutas y legumbres y cereales deberán ser frescas y de primera calidad que cumplan con las características organolépticas de la NOM-251-SSA1-2009, para la preparación de los alimentos. Para el caso de las frutas de temporada, el proveedor se deberá abstener de entregar a cada uno de los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, que por razones de seguridad se encuentran prohibidas y aquellas que por su naturaleza sean susceptibles de fermentación, llegando en el proceso de maduración adecuada para consumir durante la semana suministrada.

3.6.- Los productos suministrados para la preparación de alimentos deberán ser con presentaciones y empaques comerciales y a granel, que aseguren su calidad, frescura, valor nutricional, así como el óptimo estado de conservación y uso; lo cual deberá realizarse a entera satisfacción de la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, u otros servidores públicos que sean asignados por la Delegada Administrativa para este fin; atendiendo a lo establecido respecto a los periodos de caducidad. La empresa deberá respetar la lista de los productos estipulados en este anexo, así como los productos necesarios que suministrará a los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas. En caso de incumplimiento el "Subcomité de Adquisiciones" se reservará el derecho de aplicar las Penas Convencionales definidas en el contrato.

3.7.- Los víveres e insumos alimenticios deberán suministrarse de acuerdo a las necesidades de cada uno de los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas.

3.8.- Los víveres e insumos alimenticios serán recibidos por el personal comisionado por la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, quienes cuantificarán peso, calidad y óptimo estado de conservación y será almacenada bajo la exclusiva responsabilidad de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo.

Los productos deberán estar perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además, podrán estar en estado de congelación haciendo énfasis que deberán de transportarse y llegar a la temperatura adecuada de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009; para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de las instalaciones de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo para su posterior preparación.

3.9.- El suministro de los víveres e insumos alimenticios y su conservación, estarán sujetos a la Norma Oficial Mexicana número NOM-251-SSA1-2009.

Los víveres e insumos alimenticios que se rechacen por causas imputables a la empresa, deberán ser sustituidas por ésta, sin ningún costo adicional para el Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo, para el caso de los víveres e insumos alimenticios la empresa Adjudicada deberá reponerlos a más tardar un día antes de que se vaya a preparar el menú correspondiente, dentro de los horarios establecidos, en caso contrario, se procederá a la aplicación de las Penas Convencionales.

Con la finalidad de que se tenga la certeza en la calidad de los cárnicos, pollo, pescado, embutidos, materia prima o productos que serán suministrados para la elaboración de los alimentos, el proveedor adjudicado deberá incluir en su propuesta que cuenta con los servicios contratados de un laboratorio certificado por la EMA y con sistema de primeras entradas y primeras salidas, durante el ejercicio 2025.

3.10.- El proveedor adjudicado, deberá asignar, como mínimo, 1 (un) supervisor general y 1 (un) supervisor por Centro Penitenciario para atender a la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo.

3.11.- El proveedor adjudicado deberá evitar, bajo su exclusiva responsabilidad, que el personal asignado se presente a las instalaciones de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo que corresponda, en condiciones inapropiadas para el desempeño de sus funciones, o que introduzca materiales o



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



productos prohibidos en los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, así como que incurra en conductas o acciones que desestabilicen la disciplina de la Institución o el comportamiento de los internos(as) o Adolescentes en tratamiento y de otras personas. En todo caso, el Personal Administrativo u Operativos de los Centros Penitenciarios y la Unidad Especializada para Adolescentes y Adultos Jóvenes, entre otras Oficinas, se reserva la posibilidad de negar el ingreso a las instalaciones a cualquier persona cuya conducta se presuma anormal o fuera de las reglas establecidas, así como a quien carezca de la identificación correspondiente.

3.12.- El personal de el proveedor adjudicado deberá cubrir el horario que establezcan en cualquiera de las Instalaciones de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, para la recepción de los insumos y con ello garantizar, e iniciar la entrega de los insumos en tiempo y forma en las Domicilios indicados en el Anexo 1-D "Lugares de Entrega" y Anexo 1-E "Días y horario de Entrega".

En los casos en que por razones de seguridad se requiera modificar el horario y lugar de entrega, en cualquiera de las Instalaciones de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, se detallará en su oportunidad a el Proveedor Adjudicado.

En todo caso se deberán atender las instrucciones que sobre el particular establezca la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, por conducto de la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo, u otros servidores públicos que sean asignados por el mismo Delegado Administrativo para este fin.

3.13.- El Proveedor Adjudicado proporcionará durante la duración del presente "CONTRATO", capacitación a los internos(as) que participen en el servicio de alimentación en los Centros Penitenciarios. Dicha capacitación deberá incluir limpieza, parámetros de higiene, trabajo de cocina, elaboración de alimentos, manejo de los alimentos y todos los aspectos relacionados a la misma, para la "CERTIFICACION DEL DISTINTIVO H", previa autorización de la Delegada Administrativa de la Coordinación del Sistema Penitenciario del Estado de Michoacán de Ocampo.

1.- LISTA DE PRODUCTOS, QUE EL PROVEEDOR TENDRÁ PROPORCIONAR PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

PRODUCTO
ACEITE
ACHIOTE
ADEREZOS
AJO EN POLVO
ARROZ
ATUN
AVENA
AZUCAR
CAFÉ
BASES PARA ARROZ
BASES PARA SOPA
CARNE DE RES
CARNE DE PUERCO
CATSUP
CEREAL
CHILE VERDE
CHILE MORRON
CHIPOTLE
CHOCOLATE EN BARRA
CHICHAROS EN LATA
CHOCOLATE EN POLVO

PRODUCTO
CHOCOLATE PIEZA
CHORIZO
CONSOMÉ
CONCENTRADO SABOR A FRUTAS EN LIQUIDO O POLVO
CREMA
FÉCULA DE MAIZ
FRIJOL EXCEPTO NEGRO
FRUTA EN ALMÍBAR
GALLETAS
GALLETAS SALADAS
GELATINA
GRANOLA
HABAS
HARINA DE ARROZ
HARINA DE MAIZ
HARINA DE TRIGO
HUEVO
JAMÓN DE PAVO
JAMÓN DE PIERNA
LECHE CONDENSADA

PRODUCTO
LECHE ENTERA
LECHE SEMIDESCREMADA
LECHE EVAPORADA
LECHE EN POLVO
LENTEJA
MANTEQUILLA
MARGARINA
MAYONESA
MERMELADA
MOLE
MOSTAZA
PAN DE CAJA
PAN MOLIDO
PAPRIKA
PASAS
PASTAS PARA SOPA
PASTEL DE POLLO
PAVO
PESCADO EN FILETE
POLLO FRESCO
PURÉ DE TOMATE
QUESO AMARILLO

H

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



PRODUCTO
QUESO BLANCO
QUESO CHIHUAHUA
QUESO DE PUERCO
QUESO MANCHEGO
QUESO OAXACA
QUESO PANELA
QUESO RALLADO

PRODUCTO
RAJAS
SALCHICHA DE PAVO
SALSA INGLESA
SALSA PICANTE
SOYA TEXTURIZADA
SPAQUETTI
TOCINO

PRODUCTO
TORTILLAS DE HARINA
TORTILLA DE MAIZ
TOSTADAS
VERDURAS EN LATA
VINAGRE
YOGURTH

ES MENESTER HACER ÉNFASIS INCLUIR QUE SE MANEJEN MARCAS DE RECONOCIDA CALIDAD, QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS DE CALIDAD INDICADAS.

2.- CUADRO NUTRICIONAL BÁSICO POR MENÚ DIARIO DE ALIMENTOS PARA PERSONAL DE LAS ÁREAS OPERATIVAS Y ADMINISTRATIVAS DE LA COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.

(ÚNICAMENTE PARA REFERENCIA DE MENÚS)

ALIMENTO	CALORÍAS
<p><b>DESAYUNO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAFÉ CON LECHE, ATOLE, TÉ O LECHE. 150 CALORÍAS (250 ML.)</li> <li>• GUISADO. 279 CALORÍAS (180 G)</li> <li>• LEGUMINOSAS (FRIJOLES U OTROS). 140 CALORÍAS (100 G)</li> <li>• AGUA DE SABOR 320 CALORÍAS (600 ML)</li> </ul>	TOTAL, DE CALORÍAS APROXIMADO PARA EL DESAYUNO : 889
<p><b>COMIDA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• SOPA SECA (ARROZ, PASTA O VEGETALES AL VAPOR). 172 CALORÍAS (140 G) Y/O SOPA CALDOSA 117 CALORÍAS (200 ML.)</li> <li>• GUISADO 279 CALORÍAS (300 G)</li> <li>• FRIJOLES 140 CALORÍAS (100 G)</li> <li>• AGUA DE SABOR 320 CALORÍAS (600 ML.)</li> <li>• POSTRE 100 CALORÍAS (UNA PIEZA DE MÍNIMO 30 G)</li> </ul>	TOTAL, DE CALORÍAS APROXIMADAS PARA LA COMIDA: 1,128
<p><b>CENA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CAFÉ CON LECHE, ATOLE, TÉ O LECHE. 150 CALORÍAS (250 ML.)</li> <li>• GUISADO. 279 CALORÍAS (180 G)</li> <li>• FRIJOLES. 140 CALORÍAS (100 G)</li> </ul>	TOTAL, DE CALORÍAS APROXIMADO PARA LA CENA: 569
<b>TOTAL A SATISFACER:</b>	<b>2,586 APROXIMADO</b>



3.- LISTADO DE GRAMAJES POR TIPO DE ALIMENTO POR PERSONA EN CRUDO

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ	
CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR	3 G
AZÚCAR	15G
AGUA	200 ML.
CAFÉ CON LECHE	

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SAESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.







CAFÉ EN GRANO CON AZÚCAR	3G
LECHE LIQUIDA	200 ML.
LECHE EN POLVO	25 G
AZÚCAR.	15 G
<b>ATOLE</b>	
LECHE LIQUIDA	200 ML.
LECHE EN POLVO	25 G
FÉCULA DE MAIZ	20 G
ESENCIA DE SABOR	0.02 ML.
AZÚCAR	15 G
<b>TÉ</b>	
RAJAS DE CANELA	2.5 G
HOJAS DE LIMÓN, NARANJA O MANZANILLA	2.5 G
HOJAS DE YERBABUENA O MENTA	2.5 G
AZÚCAR	15 G
AGUA	200 ML.

**PLATILLO PRINCIPAL**

GUISADO CON HUEVO		GUISADO CON TORTILLA, PAN O TOSTADA	
HUEVO FRESCO	(2 PIEZAS)	TORTILLA DE MAIZ	100 G
CON EMBUTIDOS	30 G	TORTILLA DE HARINA	3 PIEZAS
ADEREZOS	15 G	QUESO PARA RELLENAR	50 G
O CON VERDURA	30 G	CON EMBUTIDOS	30 G
		SALSA: VERDURA Y ADEREZOS	65 G
SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	85 G	CREMA	10 G
		ACEITE PARA CHILAQUILES	25 ML
		QUESO RAYADO	10 G
		TOSTADA	3 PIEZAS

\*Todos los platillos principales deben de acompañarse de salsa naturales.

GUISADO CON EMBUTIDOS		GUISADO CON POLLO	
JAMÓN O CHORIZO O SALCHICHA	120 G	POLLO CON HUESO PARA DESHEBRAR PARA RELLENO	180 G
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	80 G	GUARNICIÓN: VERDURAS Y ADEREZOS	65 G
GUARNICIÓN Y SALSA: VERDURAS Y ADEREZOS	90 G	<b>POLLO CON HUESO PARA DESHEBRAR PARA:</b>	
		ENSALADA	85 G
		GUARNICIÓN VERDURAS Y ADEREZOS	90 G
		CARNE DE POLLO CON HUESO	180 G
		MILANESA DE POLLO PRE-COCIDA	120G
		CARNE DE RES PARA DESHEBRAR	120 G
		CARNE DE RES PARA HAMBURGUESA PRE-ELABORADA	120 G
		CARNE MOLIDA DE RES	120 G
		CARNE DE CERDO PARA DESHEBRAR	120 G
GUARNICIÓN Y SALSA, VERDURAS Y ADEREZOS	90 G		



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



CEREALES		YOGURTH	
HOJUELA DE MAÍZ	60 G	YOGURT DE SABORES	80 G
ARROZ INFLADO	60 G		
AVENA CRUDA	25GR		
LECHE	250 ML		
GUISADOS CON PESCADO			
ATUN O SARDINA	120 G	ATUN O SARDINA COMO COMPLEMENTO	40 G
FILETE DE PESCADO	140 G		

PARA SOPAS

SOPA CALDOSA		SOPA SECA	
PASTA	30 G	ARROZ	35 G
O VERDURA UNICA MIXTA	55 G	GUARNICIONES, VERDURAS Y ADEREZOS	5 G
O LEGUMINOSAS (GRAMINEAS)	30 G	PASTA	35 G
VERDURA, ADEREZOS Y CONDIMENTOS	25 G	SALSA Y ADEREZOS	25 G
TORTILLA DE MAÍZ	95 G	SPAGUETTI	45G.
LIMON	10GR		
CONSOMÉS O CALDOS			
RETAZO DE POLLO CON HUESO	10 G	SALSA DE VERDURAS FRESCA	120 G
O CONSOMÉ DE POLLO	2 G		
O HUESO DE RES PARA CALDO	5 G	ADEREZOS.	15 G
GUARNICIÓN Y ADEREZOS	55 G		
POLVO DE CAMARÓN	10 G		

\*Los caldos, consomé o platillos que requieran ser acompañados de limón y verduras se deberán de surtir.

FRIJOLES *	35 G
* CON VARIACIÓN, EXCEPTO NEGRO.	

PARA COMIDAS PLATILLO PRINCIPAL

GUISADO CON CARNE DE RES		GUISADO CON CARNE DE CERDO	
PULPA DE RES	130 G	PULPA DE CERDO	120 G
O CARNE CON HUESO	160 G	O CARNE CON HUESO	140 G
O CARNE MOLIDA	120 G	O FALDA Y CABEZA PARA POZOLE	80 G
O SUADERO	120 G	GUARNICIÓN Y SALSA	90 G
O HAMBURGUESA	120 G (pieza)	CHULETA DE CERDO	150G
GUARNICIÓN Y SALSA	90 G	VERDURAS Y ADEREZOS	85 G
VERDURA Y ADEREZOS	85 G		
GUISADO CON CARNE DE POLLO		GUISADO CON EMBUTIDOS	
CARNE DE POLLO FRESCO CON HUESO	180 G	CHORIZO	120 G
		O SALCHICHA	120 G
CARNE DE POLLO FRESCO SIN HUESO	120 G	O QUESO REBANADO	120 G
		O JAMÓN REBANADO	120 G
GUARNICIÓN, SALSA, VERDURAS Y ADEREZO	90 G	GUARNICIÓN Y SALSA	90 G
		VERDURAS Y ADEREZOS	90 G



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



GUISADO DE VERDURAS		GUISADO DE VERDURAS	
CHILE POBLANO PARA RELLENAR	100 G	O ACELGAS	120 G
O CALABACITA PARA RELLENAR	120 G		
O PAPA	120 G		
O ESPINACAS	120 G	O NOPALES	120 G
QUESO PARA RELLENAR VERDURA	60 G	O COLIFLOR	120 G
SALSA Y ADEREZOS	50 G		
O CHAYOTE	120G		

GUISADO CON FILETE, ATÚN O SARDINA	
ATÚN (GUISADO)	85 G
SARDINA (GUISADO)	80 G
ATÚN Y SARDINA COMO COMPLEMENTO DE GUISADO	45 G
GUARNICIÓN Y SALSA (VERDURAS Y ADEREZOS)	90 G
FILETE DE PESCADO	140 G

PARA COMIDAS AGUAS DE SABORES  
ESPECIFICACIONES PARA 600 ML. DE PREPARADO POR PERSONA

CONCENTRADO SABOR A FRUTAS EN LÍQUIDO O POLVO	20 ML
AZÚCAR	20 G



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



ANEXO N° 1-A

Nº	CENTROS PENITENCIARIOS EN MICHOACAN	INTERNOS	PERSONAL OPERATIVO	PERSONAL ADMINISTRATIVO	CARCEL ABIERTA	COMIDAS DE RESERVA	TOTAL, DE COMIDAS DIARIAS	TOTAL, DE COMIDAS MENSUAL	TOTAL, DE COMIDAS DOCE MESES
1	CENTRO PENITENCIARIO LIC. DAVID FRANCO RODRIGUEZ (CHARO)	2,102	89	25	0	29	2,245	67,350	808,200
2	CENTRO DE ALTA SEGURIDAD PARA DELITO DE ALTO IMPACTO N° 1	1,139	61	25	0	32	1,257	37,710	452,520
3	CENTRO PENITENCIARIO LIC. EDUARDO RUIZ (URUAPAN)	845	42	20	0	17	924	27,720	332,640
4	CENTRO PENITENCIARIO LA PIEDAD	469	34	13	0	17	533	15,990	191,880
5	CENTRO PENITENCIARIO HERMANOS LOPEZ RAYON (ZITACUARO)	350	49	10	0	17	426	12,780	153,360
6	CENTRO PENITENCIARIO SAHUAYO	142	12	5	0	12	171	5,130	61,560
7	CENTRO PENITENCIARIO MARAVATIO	132	20	10	0	17	179	5,370	64,440
8	CENTRO PENITENCIARIO ZAMORA	386	31	10	0	17	444	13,320	159,840
9	CENTRO PENITENCIARIO LAZARO CARDENAS	186	38	8	0	17	249	7,470	89,640
10	CENTRO PENITENCIARIO TACAMBARO	263	46	10	10	17	346	10,380	124,560

*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signature)*



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



11	CENTRO PENITENCIARIO APATZINGAN	526	60	30	0	17	633	18,990	227,880
12	CENTRO PENITENCIARIO "LOS REYES"	0	0	0	0	0	0	0	0
13	UNIDAD ESPECIALIZADA ADOLESCENTES Y ADULTOS JÓVENES.	9	97	10	0	0	116	3,480	41,760
14	INSTITUTO ESTATAL DE CAPACITACION PENITENCIARIA.	0	0	0	0	0	0	0	0
15	DIRECCIÓN DE POLICIA PROCESAL	0	97	0	0	51	148	4,440	53,280
16	CÁRCEL ABIERTA	0	0	0	0	0	0	0	0
17	COORDINACIÓN	0	0	27	0	0	27	810	9,720
<b>SUBTOTAL</b>		<b>6,549</b>	<b>676</b>	<b>203</b>	<b>10</b>	<b>260</b>	<b>7,698</b>	<b>230,940</b>	<b>2,771,280</b>

**CANTIDAD DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS**

PARTIDA	CONSECUTIVO	DESCRIPCION	MINIMO	MAXIMO
ÚNICA	1	PORCIONES INTEGRALES DIARIAS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) PARA LA POBLACION INTERNA	310,873	2,357,691
	2	PORCIONES INTEGRALES DIARIAS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO	36,671	413,643



ANEXO N°1-B

MENÚS DE TREINTA DIAS "PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD"

DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 1	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 2	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 3	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 4	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 5
CAFÉ NEGRO	TE DE LIMON	TE DE CANELA	ATOLE DE GALLETA	CAFE NEGRO
HUEVO CON EJOTES	CHAMPINONES A LA MEXICANA	CHILAQUILES EN SALSA GUAJILLO	NOPALES GUIRADOS A LA MEXICANA	QUESO PANELA EN SALSA VERDE CON PAPAS
FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES DE LA OLLA	FRIJOLES	
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
POSTRE	FRUTA			POSTRE

COMIDA POBLACION MENÚ 1	COMIDA POBLACION MENÚ 2	COMIDA POBLACION MENÚ 3	COMIDA POBLACION MENÚ 4	COMIDA POBLACION MENÚ 5
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ VERDE	PASTA CON ESPINACAS
CARNE AL PASTOR	CALDO DE RES	PESCADO REBOSADO	POLLO EN CHILE MORITA CON VERDURAS	PESCADO VERACRUZANO CON CONSOME DE CAMARON SECO
TORTILLAS	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)

CENA POBLACION MENÚ 1	CENA POBLACION MENÚ 2	CENA POBLACION MENÚ 3	CENA POBLACION MENÚ 4	CENA POBLACION MENÚ 5
TE DE MANZANILLA	ATOLE	CAFE NEGRO	TE DE MANZANILLA	CAFÉ CON LECHE
PAPAS A LA MEXICANA CON CHORIZO Y CHILE SERRANO O JALAPENO	LENTEJAS GUIRADAS CON SALCHICHA	3 TOSTADAS DE TINGA DE POLLO	HUEVO A LA MEXICANA	ENSALADA DE POLLO CON VERDURAS
TORTILLAS	TORTILLAS	FRIJOLES	FRIJOLES	PASTA FRIA CON JAMON





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	TORTILLAS	3 TOSTADAS
			POSTRE	

DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
CAFÉ CON LECHE	CAFE NEGRO	ATOLE	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ NEGRO
HUEVO CON SALCHICHA	HUEVO REVUELTO CON NOPALES	CHILAQUILES EN SALSA VERDE	CHICHARRON EN SALSA ROJA	CHAYOTES CON JAMON Y QUESO
FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
		POSTRE		FRUTA

COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	FRIJOLES DE LA OLLA
CALDO DE RES CON VERDURAS	MILANESA DE POLLO CON VERDURAS	1 HAMBURGUESA DE RES	POLLO A LA POBLANA	CERDO CON VERDOLAGAS EN SALSA VERDE
TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	ENSALADA VERDE (LECHUGA, CEBOLLA Y JITOMATE)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)

CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
TE DE LIMON	CAFÉ CON LECHE	TE DE MANZANILLA	TE DE CANELA	CAFÉ NEGRO
ENSALADA DE JAMON CON CALABAZAS, JICAMA Y PEPINO	ALAMBRE DE CARNES FRIAS	TORRESNOS DE PAPA CON ATÚN	ESPAGUETI CON CREMA Y SALCHICHA	ENCHILADAS VERDES CON QUESO Y CEBOLLA



FRIJOLES	<u>ARROZ BLANCO</u>	FRIJOLES	ENSALADA DE LECHUGA	FRIJOLES
3 TOSTADAS	TORTILLAS	TORTILLAS	<u>TORTILLAS</u>	VERDURAS AL VAPOR
FRUTA DE TEMPORADA		FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	

DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 11	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 12	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 13	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 14	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 15
CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	ATOLE	CAFÉ NEGRO
HUEVO EN SALSA VERDE	UNA SINCRONIZADA Y UNA QUESADILLA DE JAMON	PAPAS GUIADAS EN SALSA ROJA	MIGAS DE HUEVO	QUESO PANELA EN SALSA VERDE
ACELGAS COCIDAS TORTILLAS	FRIJOLES	FRIJOLES TORTILLAS	FRIJOLES TORTILLAS	TORTILLAS

COMIDA POBLACIÓN MENÚ 11	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 12	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 13	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 14	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 15
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	FRIJOLES DE LA OLLA	ENSALADA JALISCO
COCHINITA PIBIL	POLLO A LA NARANJA CON VERDURAS	PESCADO A LA PLANCHA	CERDO AGRIDULCE	POZOLE VERDE DE RES
TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TOSTADAS

CENA POBLACIÓN MENÚ 11	CENA POBLACIÓN MENÚ 12	CENA POBLACIÓN MENÚ 13	CENA POBLACIÓN MENÚ 14	CENA POBLACIÓN MENÚ 15
ATOLE	AVENA CON LECHE	TE DE MANZANILLA	CAFÉ NEGRO	ATOLE





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



SOPA DE GARBANZO A LA MEXICANA CON JITOMATE, CEBOLLA Y CUADROS DE JAMON	FAJITAS DE VERDURAS CON MORTADELA (ZANAHORIA, CALABAZA, CEBOLLA, POBLANO)	PASTA CON JAMON, QUESO Y CREMA	VERDURAS ORIENTALES Y POLLO DESMENUZADO	LENTEJAS CON PAPA A LA MEXICANA Y MORTADELA
YOGURTH		ARROZ ROJO	ARROZ A LA MANTEQUILLA	
TORTILLAS	TORTILLAS	FRIJOLES	TORTILLAS	TORTILLAS
	FRUTA	TORTILLAS		POSTRE

DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 16	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 17	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 18	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 19	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 20
CAFÉ CON LECHE	TE DE LIMON	CAFE NEGRO	TE DE CANELA	CAFÉ CON LECHE
CHILAQUILES ROJOS	CROQUETAS DE PAPA	HUEVO CON JAMON	CHICHARRON EN SALSA VERDE CON NOPALES	HUEVO CON NOPALES
FRIJOLES REFRITOS	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
POSTRE				

COMIDA POBLACIÓN MENÚ 16	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 17	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 18	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 19	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 20
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
ARROZ ROJO	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ A LA JARDINERA	ARROZ BLANCO	FRIJOLES DE LA OLLA
POLLO CON MOLE	RAJAS CON QUESO Y CREMA	MILANESA DE POLLO CON VERDURAS	CERDO EN CHILE GUAJILLO	TINGA DE POLLO
TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TOSTADAS

CENA POBLACIÓN	CENA POBLACIÓN	CENA POBLACIÓN	CENA POBLACIÓN	CENA POBLACIÓN
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------



MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
CAFÉ NEGRO	TE DE LIMON	ATOLE	TE DE CANELA	CAFÉ NEGRO
SALCHICHAS A LA MEXICANA	ENSALADA RUSA DE POLLO	4 TACOS DORADOS CON ENSALADA JALISCO	PAPAS CON CHORIZO EN SALSA DE CHIPOTLE CON QUESO	2 HOT DOGS
ARROZ BLANCO	3 TOSTADAS	SALSA		JITOMATE Y CEBOLLA
TORTILLAS	POSTRE		TORTILLAS	
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	POSTRE	POSTRE

DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 21	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 22	DESAYUNO POBLACION MENÚ 23	DESAYUNO POBLACION MENU 24	DESAYUNO POBLACIÓN MENÚ 25
ATOLE	CAFÉ NEGRO	ATOLE	ATOLE	CAFÉ NEGRO
PAPAS CON CARNE MOLIDA	HUEVO EN SALSA DE CHILE MORITA	CALABAZAS A LA MEXICANA	SALCHICHAS EN SALSA DE CHIPOTLE	RAJAS POBLANAS CON ELOTE, PAPA QUESO Y CREMA
FRIJOLE DE LA OLLA	FRIJOLE	FRIJOLE REFRITOS	FRIJOLE	FRIJOLE
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS
		FRUTA		

COMIDA POBLACIÓN MENÚ 21	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 22	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 23	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 24	COMIDA POBLACIÓN MENÚ 25
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO	ARROZ VERDE	ARROZ A LA JARDINERA	FRIJOLE DE LA OLLA
CALDO DE PESCADO CON VERDURAS	SALPICON DE RES	CERDO ENCACAHUATADO	MILANESA DE RES EMPANIZADA	VERDOLAGAS CON CERDO EN SALSA VERDE
TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 21	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25
CAFÉ CON LECHE	TE DE LIMON	TE DE CANELA	TE DE NARANJO	ATOLE
PASTA CON JAMON Y COL	4 TACOS DORADOS	ESPAGUETTI CON CREMA, JITOMATE Y CUADROS DE JAMON	1 HAMBURGUESA	TORRESNOS DE PAPA CON ESPINACAS
ARROZ BLANCO	LECHUGA, CREMA Y QUESO		CEBOLLA, JITOMATE Y LECHUGA	ARROZ ROJO
3 TOSTADAS	CHILES EN VINAGRE	TORTILLAS		PICO DE GALLO
FRUTA DE TEMPORADA		POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA	TORTILLAS

DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30
CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	TE DE LIMON	TE DE CANELA
HUEVO CON CHORIZO	ALAMBRE DE POLLO	CALABAZAS A LA MEXICANA	FRIJOLAS PUERCOS CON TOCINO, CHICARRON Y SALCHICHA	CHORIZO CON PAPAS
FRIJOLAS	ARROZ BLANCO	FRIJOLAS		FRIJOLAS
TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS

COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30
AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR	AGUA DE SABOR
CEBOLLA, CILANTRO Y LIMON	ENSALADA JALISCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO
BARBACOA DE RES CON SALSA DE CHILE DE ARBOL	POZOLE DE CERDO	POLLO CON MOLE	ENTOMATADO DE CERDO	POLLO CON EJOTES AL ADOBO
TORTILLAS (c)	TOSTADAS	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)	TORTILLAS (c)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN	POBLACIÓN
MENÚ 26	MENÚ 27	MENÚ 28	MENÚ 29	MENÚ 30
TE DE LIMON	ATOLE	TE DE MANZANILLA	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO
3 QUESADILLAS	4 ENCHILADAS DE JAMON AL CHIPOTLE	2 HOT DOG	HUEVO CON JAMON	4 TACOS DORADOS
VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES	JITOMATE Y CEBOLLA		LECHUGA, CREMA Y QUESO
			TORTILLAS	CHILES EN VINAGRE
			POSTRE	FRIJOLES



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



## ANEXO N°1-C

## MENÚS

SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.

DIA 1			DIA 2		
DESAYUNO	COMIDA	CENA	DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> Fruta picada 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Melón</li> <li>• Papaya</li> </ul> Chilaquiles verdes 2 tazas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortillas</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Tomate</li> <li>• Chile serrano</li> <li>• Aceite</li> <li>• Queso fresco</li> <li>• Crema</li> </ul> Frijoles refritos taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> Agua de sabor 1 vaso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> Postre 1 pieza Kcal 923           Kcal 748	Alambre de pollo con verduras 2 tazas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollo</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Chayote</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Pimiento morrón</li> <li>• Queso panela</li> <li>• Aceite</li> </ul> Arroz blanco <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> <li>• Aceite</li> <li>• Caldo de pollo en polvo</li> </ul> Frijoles refritos 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Tortilla 3-4 piezas.</li> </ul> Agua de sabor 1 vaso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> Postre 1 pieza Kcal 923	Atole 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Polvo para atole</li> </ul> Salchichas al chipotle 2 tazas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salchicha</li> <li>• Aceite</li> <li>• Chile chipotle</li> </ul> Pan blanco 2 piezas           Agua de sabor 1 vaso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> Kcal 1496	Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> Quesadilla 3 pzas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla de maíz</li> <li>• Queso Oaxaca</li> </ul> Frijoles refritos 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> Fruta picada 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandía</li> </ul> Agua de sabor 1 vaso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> Kcal 970	Pasta fría con jamón <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta de coditos</li> <li>• Jamón</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Ajo</li> <li>• Laurel</li> <li>• Crema</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Sal</li> </ul> Verdura al vapor <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zanahoria</li> <li>• Chayote</li> <li>• Coliflor</li> </ul> Torreznos de papa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papa</li> <li>• Huevo</li> <li>• Harina</li> <li>• Pan para empanizar</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> </ul> Tortilla 3-4 piezas           Agua de sabor 1 vaso <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> Postre 1 pieza Kcal 1023	Tostadas de tinga de pollo <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 tostadas</li> <li>• Pollo</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chipotle</li> <li>• Sal</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Crema</li> <li>• Queso</li> </ul> Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> Pan dulce 1 pieza           Atole 1 taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche</li> <li>• Polvo de atole</li> </ul> Kcal 1090

DIA 3		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> </ul>	Cerdo entomado <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de puerco (magra)</li> <li>• Jitomate</li> </ul>	Molletes 3 piezas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Pan baguette</li> </ul>

DIA 4		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> </ul>	Pollo en adobo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pollo</li> <li>• Chile guajillo</li> </ul>	Club sándwich <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pan bimbo</li> <li>• Jamón de pierna</li> </ul>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SAESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Pan dulce 1 pieza</p> <p>Huevo con jamón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huevo</li> <li>• Jamón</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandía</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1200</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile serrano</li> <li>• Ajo</li> </ul> <p>Arroz blanco con verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Elote enlatado</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Frijoles refritos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas.</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1428</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queso asadero</li> </ul> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• piña</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 746</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Chicharrón en salsa roja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicharrón</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1136</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chile negro</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Comino</li> <li>• Clavo</li> <li>• Ajo</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Espagueti champiñones con</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta espagueti</li> <li>• Champiñones enlatados</li> <li>• Crema</li> <li>• Leche de pollo en polvo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 900</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queso amarillo</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile en vinagre</li> </ul> <p>Ensalada rusa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zanahoria</li> <li>• Ppa</li> <li>• Crema</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 870</p>
---	--	---	---	---	--

DIA 5		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Chorizo con papas 2 tazas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chorizo</li> <li>• Papas</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas.</p> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> </ul>	<p>Filete de pescado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• filete tilapia</li> <li>• chile guajillo</li> <li>• cebolla</li> <li>• sal</li> </ul> <p>Ensalada de col</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• col morada</li> <li>• zanahoria</li> <li>• crema</li> <li>• mayonesa</li> </ul> <p>Arroz a la mantequilla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arroz</li> <li>• verdura picada</li> <li>• mantequilla</li> </ul> <p>galleta salada 2 paquetes</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p>	<p>Cuernito de jamón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pan estilo cuernito</li> <li>• jamón de pierna</li> <li>• queso amarillo</li> <li>• mayonesa</li> <li>• mostaza</li> </ul> <p>Ensalada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lechuga</li> <li>• jitomate</li> <li>• cebolla</li> <li>• zanahoria</li> <li>• limón</li> <li>• sal</li> </ul> <p>fruta 1 pieza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plátano</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p>

DIA 6		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Burrito de frijoles 3 piezas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla de harina</li> <li>• Frijoles</li> <li>• Queso</li> </ul> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul>	<p>Chayote con queso en caldillo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chayote</li> <li>• Queso</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Crema</li> <li>• Sal</li> <li>• Caldo de pollo en polvo</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Ensalada de atún</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atún</li> <li>• Lechuga</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Verduras enlatadas</li> <li>• Mayonesa</li> </ul> <p>Galleta saladas 2 paquetes</p> <p>Tortilla 2-3 pieza</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p>	<p>Hot dogs 2 piezas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salchicha</li> <li>• Medias noches</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Cátup</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Coctel de frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> <li>• Melón</li> <li>• Piña</li> </ul> <p>Gelatina 1 taza</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta concentrado</li> </ul>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SAESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



### GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<ul style="list-style-type: none"> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1290</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Salsa</p> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1290</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1279</p>	<p>Kcal 888</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Salsa</p> <p>Kcal 981</p>	<p>Kcal 1279</p>
---	---	---	-----------------	--	------------------

DIA 7		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Enfrioladas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla</li> <li>Frijoles</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Queso</li> <li>Crema</li> </ul> <p>Fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> <li>Yogurt de cereal</li> <li>Avena</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 640</p>	<p>Espagueti a la mostaza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta para espagueti</li> <li>Cebolla</li> <li>Sal</li> <li>Laurel</li> <li>Mostaza</li> <li>Caldo de pollo</li> <li>Brócoli</li> </ul> <p>Pechuga de pollo empanizado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pechuga de pollo</li> <li>Harina</li> <li>Pan molido</li> <li>Ajo en polvo</li> <li>Huevo</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1326</p>	<p>Tostadas de salpicón de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>carne de res</li> <li>jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>ajo</li> <li>cilantro</li> <li>chile verde</li> <li>jalapeño</li> <li>lechuga</li> <li>sal</li> <li>rábano</li> <li>pepino</li> <li>tostadas</li> </ul> <p>pan dulce 1 pieza</p> <p>Atole</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>leche</li> <li>polvo de atole</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1148</p>

DIA 8		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Calabacitas con chorizo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Calabacita criolla</li> <li>Cebolla</li> <li>Jitomate</li> <li>Aceite</li> <li>Sazonador</li> <li>Chorizo</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Fruta 1 pieza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>manzana</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1130</p>	<p>Mole con pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo</li> <li>Pasta para mole</li> <li>Cebolla</li> <li>Caldo de pollo en polvo</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Arroz rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1438</p>	<p>Hot cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>harina</li> <li>huevo</li> <li>leche</li> <li>miel</li> <li>mantequilla</li> </ul> <p>chocolate en leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tablilla de chocolate</li> </ul> <p>fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>melón</li> <li>sandia</li> <li>uva</li> <li>yogurt</li> </ul> <p>Kcal 905</p>

DIA 9		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza	Espagueti a la mostaza	Ensalada rusa con

DIA 10		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza	Pachola de res	Tostadas de atún con

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



### GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Chilaquiles rojos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Totopos</li> <li>Cebolla</li> <li>jitomate</li> <li>Chile serrano</li> <li>Aceite</li> <li>Queso fresco</li> <li>Crema</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Fruta 1 pieza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1037</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta para espagueti</li> <li>Cebolla</li> <li>Sal</li> <li>Laurel</li> <li>Mostaza</li> <li>Caldo de pollo</li> <li>Brócoli</li> </ul> <p>Filete de pescado empanizado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filete tilapia</li> <li>Harina</li> <li>Pan molido</li> <li>Ajo en polvo</li> <li>Huevo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1230</p>	<p>pollo deshebrado 2 tazas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo</li> <li>Papa</li> <li>Zanahoria</li> <li>Crema</li> <li>Mayonesa</li> </ul> <p>Tostada 3-4 pieza</p> <p>Gelatina 1 taza</p> <p>Fruta 1 pieza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plátano</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1387</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Huevo en salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Huevo</li> <li>Tomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> <li>Ajo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> <li>Yogurt de cereal</li> <li>Avena</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1116</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de res</li> </ul> <p>Arroz blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Ajo</li> <li>Cebolla</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Verduras salteadas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zanahoria</li> <li>Calabacita</li> <li>Chayote</li> <li>Pimiento morrón</li> <li>Aceite</li> <li>Salsa Maggi</li> <li>Salsa soya</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1080</p>	<p>chipotle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atún</li> <li>Chile chipotle</li> <li>Mayonesa</li> <li>Tostadas</li> </ul> <p>Gelatina con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo de gelatina</li> <li>Yogurt con cereales</li> </ul> <p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 870</p>
---	---	---	--	--	--

DIA 11		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Huevo con nopales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Huevo</li> <li>Nopales</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> </ul>	<p>Tortitas de pollo en caldillo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Arroz a la jardinera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Aceite</li> <li>Zanahoria</li> <li>Elote enlatado</li> <li>Sal</li> <li>Caldo de pollo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p>	<p>Sándwich de jamón con queso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan bimbo</li> <li>Jamon de pierna</li> <li>Queso amarillo</li> <li>Mayonesa</li> <li>mostaza</li> <li>Lehuga</li> <li>Jjitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile en vinagre</li> <li>Aguacate</li> </ul> <p>chocolate en leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tablilla de</li> </ul>

DIA 12		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Cuernito de pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pan estilo cuernito</li> <li>pollo</li> <li>lechuga</li> <li>mayonesa</li> <li>jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>chiles en vinagre</li> </ul> <p>Ensalada rusa</p>	<p>Bistec asado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>bistec</li> </ul> <p>ensalada verde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>lechuga</li> <li>pepino</li> <li>aguacate</li> </ul> <p>espagueti a la crema</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pasta para espagueti</li> <li>crema</li> <li>jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>sal</li> <li>aceite</li> </ul> <p>tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul>	<p>Hamburguesa de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de hamburguesa</li> <li>Pan para hamburguesa</li> <li>Mayonesa</li> <li>Mostaza</li> <li>Cátsup</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Pepino con jicama 1-2 tazas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jicama</li> <li>Pepino</li> <li>Sal</li> <li>limón</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<ul style="list-style-type: none"> <li>Yogurt de cereal</li> <li>Avena</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 870</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1115</p>	<p>chocolate y leche</p> <p>Fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> <li>Yogurt de cereal</li> <li>Avena</li> </ul> <p>Kcal 778</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>zanahoria</li> <li>papa</li> <li>mayonesa</li> <li>crema</li> <li>sal</li> </ul> <p>fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>melón</li> </ul> <p>Kcal 1300</p>	<p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 970</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Kcal 1003</p>
---	---	---	--	---	--

DIA 13		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Salchicha a la diabla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salchicha</li> <li>Cebolla</li> <li>Chipotle</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sandia</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1258</p>	<p>Picadillo en caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de res</li> <li>Zanahoria</li> <li>Calabacita</li> <li>Papa</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> <li>Caldo de pollo en polvo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1027</p>	<p>Alambre de pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo</li> <li>Cebolla</li> <li>Pimiento morrón</li> <li>Calabacitas</li> <li>Queso</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1061</p>

DIA 14		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Papas con rajas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Papa</li> <li>Chile poblano</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> <li>Queso fresco</li> <li>Crema</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Frijoles de la olla</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Sal</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Piña</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1327</p>	<p>Pollo en salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo</li> <li>Cebolla</li> <li>Tomate</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Arroz rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1090</p>	<p>Tacos de chorizo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chorizo</li> <li>Tortilla</li> <li>Sal</li> <li>Limón</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Yogurt 1 taza</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1246</p>

DIA 15		
DESAYUNO	COMIDA	CENA

DIA 16		
DESAYUNO	COMIDA	CENA

CESE/LLE/LKAN\*alg.  
BASES N° SAESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Calabacitas rellenas de queso en caldillo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calabacita</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Queso panela</li> <li>• Crema</li> <li>• Leche</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandía</li> <li>• melon</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 783</p>	<p>Filete de pescado al vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete tilapia</li> <li>• Papel aluminio</li> <li>• Ajo en polvo</li> <li>• Pimienta en polvo</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Espaguetti al cilantro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta de espaguetti</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Ajo</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Crema</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Verduras al vapor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brócoli</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Chayote</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 792</p>	<p>Papas a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile serrano</li> <li>• Aceite sal</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Gelatina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gelatina en polvo</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1046</p>	<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Hot cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• harina</li> <li>• huevo</li> <li>• leche</li> <li>• miel</li> <li>• mantequilla</li> </ul> <p>chocolate en leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tabilla de chocolate</li> <li>• leche</li> </ul> <p>fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• melón</li> <li>• sandía</li> <li>• uva</li> <li>• yogurt</li> </ul> <p>Kcal 1238</p>	<p>Enchiladas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tortillas</li> <li>• chile de árbol</li> <li>• chile guajillo</li> <li>• cebolla</li> <li>• ajo</li> <li>• aceite</li> <li>• lechuga</li> <li>• queso fresco</li> <li>• crema</li> <li>• zanahoria</li> <li>• papa</li> </ul> <p>Pollo frito</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• muslo de pollo</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1070</p>	<p>Quesadillas con jamón</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortillas</li> <li>• Queso Oaxaca</li> <li>• jamón de pierna</li> <li>• Lechuga</li> </ul> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1023</p>
--	---	--	--	---	--

DIA 17		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Alambre de carnes frías</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jamón</li> <li>• Salchicha</li> <li>• Tocino</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Pimiento morrón</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul>	<p>Caldo de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de res (magra)</li> <li>• Zanahoria</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Papa</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Chayote</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Arroz rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Aceite</li> <li>• Cebolla</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> <li>• Aceite</li> </ul>	<p>Cereal con leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cereal de caja</li> <li>• leche</li> </ul> <p>coctel de frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• durazno en almíbar</li> <li>• piña</li> <li>• manzana</li> </ul> <p>chocolate en leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tabilla de chocolate</li> <li>• leche</li> </ul>

DIA 18		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Papas con espinacas y tocino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Espinacas</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Tocino</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Fruta con yogurt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> <li>• Yogurt con cereales</li> </ul>	<p>Cerdo con verdolagas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• carne de cerdo magra</li> <li>• cebolla</li> <li>• verdolagas</li> <li>• sal</li> <li>• caldo de pollo</li> </ul> <p>arroz blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arroz</li> <li>• cebolla</li> <li>• ajo</li> <li>• caldo de pollo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijoles</li> </ul>	<p>Tostadas de tinga de pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pollo</li> <li>• cebolla</li> <li>• chipotle</li> <li>• sal</li> <li>• tostadas</li> </ul> <p>yogurt 1 taza</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta o concentrado</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> </ul>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



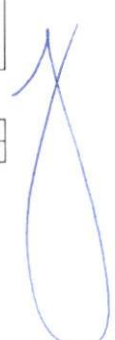
GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<p>Fruta picada 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sandia</li> <li>melon</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 1041</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 980</p>	<p>Kcal 1023</p>	<p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 967</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1020</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 678</p>
--	--	------------------	--	---	---

DIA 19		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Queso panela en caldillo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Queso panela</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 875</p>	<p>Albóndiga de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Molida de res</li> <li>Huevo</li> <li>Pan molido</li> <li>Cilantro</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo en polvo</li> <li>Zanahoria</li> <li>Jitomate</li> <li>Papa</li> <li>Chayote</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Tortilla 3-4 piezas</p> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Postre 1 pieza</p> <p>Kcal 1245</p>	<p>Quesadillas con champiñones y rajas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tortilla de harina</li> <li>champiñones</li> <li>jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>chile poblano</li> <li>elote enlatado</li> <li>crema</li> <li>chile serrano</li> <li>queso Oaxaca</li> </ul> <p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta concentrada</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Cilantro</li> <li>Chile serrano</li> </ul> <p>Kcal 753</p>

DIA 20		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Papaya</li> </ul> <p>Flautas de pollo a la mexicana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pechuga de pollo</li> <li>Tortilla de maíz</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile verde</li> <li>Sal</li> <li>Ajo</li> <li>Crema</li> <li>Queso fresco</li> </ul> <p>Frijoles refritos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijol</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> </ul> <p>Kcal 1320</p>	<p>Filete de pescado empanizado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 filete de pescado</li> <li>Pan para empanizar</li> <li>Aceite</li> <li>Huevo</li> </ul> <p>Sopa de arroz a la jardinera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz blanco</li> <li>Zanahoria</li> <li>Chicharo</li> <li>Elote</li> <li>Cebolla</li> <li>Ajo</li> <li>Sal</li> <li>Mantequilla</li> </ul> <p>Ensalada de verduras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lechuga</li> <li>Pepino</li> <li>Zanahoria</li> <li>Chile morron rojo</li> </ul> <p>Gelatina de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo para gelatina</li> </ul> <p>Agua de sabor natural (naranja) concentrado de fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 1012</p>	<p>Tacos de bistec de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bistec de res</li> <li>Tortilla de maíz</li> <li>Limón</li> <li>Sal</li> <li>Pimienta</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Chile verde</li> <li>Cebolla</li> <li>Nopales</li> <li>Sal</li> <li>Ajo</li> </ul> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (limón) concentrada de fruta.</li> </ul> <p>Kcal 530</p>



DIA 21		
DESAYUNO	COMIDA	CENA

DIA 22		
DESAYUNO	COMIDA	CENA

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-IP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Chayote guisado con queso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chayote</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile verde</li> <li>Sal</li> <li>Queso Oaxaca</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Cebolla</li> </ul> <p>Arroz con leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Leche</li> <li>Canela</li> <li>Azúcar</li> <li>Pasas</li> </ul> <p>Kcal 922</p>	<p>Pollo con mole poblano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo en piezas</li> <li>Pasta de mole</li> <li>Especias</li> </ul> <p>Sopa de arroz rojo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Aceite</li> <li>Ajo</li> <li>Zanahoria</li> <li>Chicharo</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Postre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barrita de tamarindo</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 1705</p>	<p>Atole</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leche</li> <li>Polvo de atole de sabor</li> </ul> <p>Cereal con leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cereal de caja</li> <li>Leche</li> </ul> <p>Fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plátano</li> </ul> <p>Kcal 1102</p>	<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Huevo en salsa verde</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Huevo</li> <li>Tomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Aceite</li> <li>Chile verde</li> <li>Ajos</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Chile de árbol.</li> </ul> <p>Tortilla de maíz</p> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón</li> </ul> <p>kcal 1066</p>	<p>Carne de cerdo en chile negro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne de cerdo en trozos</li> <li>Chile negro</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> <li>Tomate</li> <li>Chile guajillo</li> <li>Ajo</li> </ul> <p>Tortilla de maíz</p> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Gelatina de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo para gelatina de sabor</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 1103</p>	<p>Atún guisado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Latas de atún</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile verde</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Tostada de maíz</p> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Postre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina con yogurt</li> <li>Polvo para gelatina sabor manzana</li> <li>Yogurt de sabor</li> </ul> <p>Kcal 563</p>
--	--	---	--	---	---

DIA 23		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Hot cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>harina</li> <li>huevo</li> <li>leche</li> <li>miel</li> <li>mantequilla</li> </ul> <p>Vaso de leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>leche</li> </ul> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>papaya</li> </ul>	<p>Calabacitas rellenas de queso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>calabacitas</li> <li>queso panela</li> </ul> <p>caldillo de jitomate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>sal</li> <li>ajo</li> <li>pimienta</li> <li>aceite</li> </ul> <p>Puré de papa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>papas</li> <li>mantequilla</li> <li>sal</li> <li>pimienta</li> </ul> <p>Sopa tarasca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>frijoles</li> <li>chiles largos</li> </ul>	<p>Salchicha en salsa de chipotle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salchichas de paquete</li> <li>Cebolla</li> <li>Chiles chipotles</li> <li>Jitomate</li> <li>Salsa cátsup</li> <li>Elotes</li> </ul> <p>Frijoles refritos 1 taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijoles</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> </ul> <p>Tortilla de maíz</p> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul>

DIA 24		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
<p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> <p>Sincronizadas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla de harina</li> <li>Jamon de pavo</li> <li>Mayonesa</li> <li>Jitoma</li> <li>Cebolla</li> <li>Chiles jalapeños</li> </ul> <p>Gelatina con yogurt y fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Polvo de gelatina</li> <li>Manzana</li> </ul>	<p>Filete de pescado al mojo de ajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filete de pescado tilapia</li> <li>Aceite</li> <li>Ajo</li> <li>Sal</li> <li>Pimienta</li> <li>Cebolla</li> <li>Chiles de árbol</li> </ul> <p>Pasta con crema</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta</li> <li>Aceite</li> <li>Pimienta</li> <li>Laurel</li> <li>Mantequilla</li> <li>Crema</li> </ul> <p>Ensalada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lechuga</li> <li>Pepino+</li> </ul>	<p>Hamburguesa de res</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pan de hamburguesas</li> <li>Carne para hamburguesas</li> <li>Aceite</li> <li>Mayonesa</li> <li>Mostaza</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chiles jalapeños</li> <li>Lechuga</li> <li>Cátsup</li> <li>Queso amarillo</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



kcal 534	<ul style="list-style-type: none"> <li>tortilla de maíz</li> <li>aceite</li> <li>sal</li> <li>ajo</li> </ul>	Kcal 1404	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piña en almibar</li> <li>Yogurt de sabor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chile morron</li> </ul>	Kcal 683
	Gelatina de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>polvo para gelatina</li> </ul> Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul> Kcal 912			Fruta 1 pieza <ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja</li> </ul> Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul> Kcal 844	

DIA 25		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul>	Chile morrón <ul style="list-style-type: none"> <li>calabacitas</li> <li>zanahoria</li> <li>cebolla</li> </ul>	Quesadillas de bistec <ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla de harina</li> <li>Queso Oaxaca</li> <li>Bistec de res</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Limón</li> </ul>
Rajas de chile poblano <ul style="list-style-type: none"> <li>Chile poblano</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Cebolla</li> <li>Crema</li> <li>Elote</li> </ul>	sopa de pasta <ul style="list-style-type: none"> <li>coditos</li> <li>crema</li> <li>sal</li> <li>pimienta</li> </ul>	Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>cebolla</li> <li>chile de árbol</li> <li>sal</li> <li>ajo</li> </ul>
Frijoles refritos <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijol</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Chile árbol</li> </ul>	tortilla de maíz <ul style="list-style-type: none"> <li>postre               <ul style="list-style-type: none"> <li>barra de amaranto</li> </ul> </li> </ul>	fruta <ul style="list-style-type: none"> <li>manzana</li> </ul>
Tortilla de maíz <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta               <ul style="list-style-type: none"> <li>Platano</li> </ul> </li> </ul>	Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul>	Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul>
Kcal 958	Kcal 1068	Kcal 804

DIA 26		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul>	Falda de res en salsa verde <ul style="list-style-type: none"> <li>Bistec de res</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Tomate</li> <li>Chile verde</li> <li>Ajo</li> </ul>	Cereal con leche y fruta <ul style="list-style-type: none"> <li>Cereal de caja</li> <li>Leche</li> <li>Platano</li> </ul>
Huevo a la mexicana <ul style="list-style-type: none"> <li>Huevo</li> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Sal</li> <li>Aceite</li> <li>Chile verde</li> </ul>	Sopa de arroz <ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz</li> <li>Mantequilla</li> <li>Ajo</li> <li>Cebolla</li> <li>Sal</li> <li>Zanahoria</li> <li>Chicharo</li> <li>Elote</li> </ul>	Pan dulce 1 pieza <ul style="list-style-type: none"> <li>Café o té taza               <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul> </li> </ul>
Frijoles refritos <ul style="list-style-type: none"> <li>Frijol</li> <li>Aceite</li> <li>Sal</li> <li>Chile árbol</li> </ul>	Tortilla de maíz <ul style="list-style-type: none"> <li>Postre               <ul style="list-style-type: none"> <li>Barra de tamarindo</li> </ul> </li> </ul>	Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>Café en polvo</li> <li>Hoja de té</li> <li>Azúcar</li> </ul>
Tortilla de maíz <ul style="list-style-type: none"> <li>Salsa               <ul style="list-style-type: none"> <li>Jitomate</li> <li>Cebolla</li> <li>Chile árbol</li> <li>Sal</li> <li>Ajo</li> </ul> </li> </ul>	Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>Azúcar</li> </ul>	Kcal 1102
Fruta picada <ul style="list-style-type: none"> <li>Melón chino</li> </ul>	Kcal 1168	Kcal 1102
Kcal 1016	Kcal 1168	Kcal 1102

DIA 27		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza	Pollo en piña	Sincronizadas

DIA 28		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza	Bistec a la mexicana <ul style="list-style-type: none"> <li>Bistec de res</li> </ul>	Hot dogs 2 piezas <ul style="list-style-type: none"> <li>Salchicha</li> </ul>

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SAESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Molletes con frijoles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolillo</li> <li>• Frijol refrito</li> <li>• Aceite</li> <li>• Queso Oaxaca</li> </ul> <p>Ensalada de nopales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nopales</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile verde</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile de árbol</li> <li>• Sal</li> <li>• Ajo</li> </ul> <p>Fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• manzana</li> </ul> <p>kcal 910</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pollo en pieza</li> <li>• jitomate</li> <li>• piña en almibar</li> <li>• papas</li> <li>• aceite</li> <li>• sal</li> <li>• pimienta</li> <li>• comino</li> </ul> <p>sopa de arroz blanco</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arroz</li> <li>• mantequilla</li> <li>• ajo</li> <li>• cebolla</li> <li>• sal</li> <li>• zanahoria</li> <li>• chicharo</li> <li>• elote</li> </ul> <p>gelatina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gelatina de sabor en polvo</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 1191</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla de harina</li> <li>• Jamon de pavo</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Jitoma</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chiles jalapeños</li> </ul> <p>Frijoles refritos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> <li>• Chile de árbol</li> </ul> <p>Café o té taza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 1185</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Fruta picada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandia</li> </ul> <p>Papas con chorizo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas</li> <li>• Chorizo</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Frijoles refritos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> <li>• Chile de árbol</li> </ul> <p>Tortilla de maíz</p> <p>Salsa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile de árbol</li> <li>• Sal</li> <li>• Ajo</li> </ul> <p>Kcal 1251</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceite</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Chile morron</li> <li>• Sal</li> <li>• Pimienta</li> </ul> <p>Frijoles refritos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> </ul> <p>Tortilla de maíz</p> <p>Salsa de tomate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomate</li> <li>• Chiles verdes</li> <li>• Sal</li> <li>• Ajo</li> </ul> <p>Agua de sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta natural (naranja) ó concentrado de fruta</li> <li>• Azúcar</li> </ul> <p>Kcal 650</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medias noches</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Mayonesa</li> <li>• Mostaza</li> <li>• Cátsup</li> <li>• Aceite</li> </ul> <p>Coctel de frutas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papaya</li> <li>• Melón</li> <li>• Manzana</li> <li>• Jugo de naranja</li> </ul> <p>Agua de sabor 1 vaso</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta ó concentrado</li> </ul> <p>Kcal 1222</p>
--	---	--	--	--	--

DIA 29		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul>	Cerdo en chile negro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de cerdo en trozo</li> <li>• Chile negro</li> <li>• Papas</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> </ul>	Café o té taza o leche <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Leche</li> </ul>
Chicharron en salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicharron de cerdo</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Sal</li> <li>• Ajo</li> </ul>	sopa de arroz blanco <ul style="list-style-type: none"> <li>• arroz</li> <li>• mantequilla</li> <li>• ajo</li> <li>• cebolla</li> <li>• sal</li> <li>• zanahoria</li> <li>• chicharo</li> <li>• elote</li> </ul>	Hot cakes <ul style="list-style-type: none"> <li>• harina</li> <li>• huevo</li> <li>• leche</li> <li>• miel</li> <li>• mantequilla</li> </ul>
Frijoles refritos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> <li>• Chile de árbol</li> </ul>	lentejas <ul style="list-style-type: none"> <li>• lentejas</li> <li>• sal</li> <li>• jitomate</li> <li>• cebolla</li> </ul>	Fruta picada <ul style="list-style-type: none"> <li>• papaya</li> </ul>
Tortilla de maíz	tortilla de maíz	

DIA 30		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
Café o té taza <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café en polvo</li> <li>• Hoja de té</li> <li>• Azúcar</li> </ul>	Filete de pescado empanizado <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de pescado</li> <li>• Pan para empanizar</li> <li>• Huevo</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal y pimienta</li> </ul>	Flautas de pollo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla de maíz</li> <li>• Pechuga de pollo</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> <li>• Crema</li> <li>• Queso</li> <li>• Lechuga</li> </ul>
Chilaquiles con huevo <ul style="list-style-type: none"> <li>• Totopos de maíz</li> <li>• Huevo</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Sal</li> <li>• Aceite</li> <li>• Chile de árbol</li> </ul>	Espagueti con crema <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta espagueti</li> <li>• Crema</li> <li>• Sal</li> <li>• Mantequilla</li> <li>• Pimienta</li> </ul>	Salsa <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomates</li> <li>• Chile verde</li> <li>• Sal</li> </ul>
Frijoles refritos <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frijol</li> <li>• Aceite</li> <li>• Sal</li> </ul>	Verduras cocidas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zanahoria</li> <li>• Chayote</li> <li>• Calabaza</li> <li>• Brócoli</li> <li>• Sal</li> </ul>	Guacamole <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aguacate</li> <li>• Jitomate</li> <li>• Cebolla</li> <li>• Cilantro</li> <li>• Chiles verdes</li> <li>• Sal</li> <li>• Limón</li> </ul>
		Agua de sabor

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



Kcal 1136	postre <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 barra de amaranto</li> </ul> Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta natural (naranja) ó concentrad o de fruta</li> <li>• Azúcar</li> </ul> Kcal 1252	Kcal 847	Tortilla de maíz          Kcal 583	Agua de sabor <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta natural (naranja) ó concentrad o de fruta</li> <li>• Azúcar</li> </ul> Postre 1 pieza Kcal 1100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta natural (naranja) ó concentrad o de fruta</li> <li>• Azúcar</li> </ul> Kcal 778
-----------	--	----------	--	---	--



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



ANEXO N°1-D

LUGARES DE ENTREGA

COORDINACIÓN DEL SISTEMA PENITENCIARIO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO	DIRECCIÓN
CENTRO DE ALTA SEGURIDAD PARA DELITO DE ALTO IMPACTO N° 1	CARRETERA MORELIA-MÉXICO VIA MIL CUMBRES KM 12.5, C.P. 61300 MORELIA, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO LIC. DAVID FRANCO RODRÍGUEZ (CHARO)	CARRETERA MORELIA-MÉXICO VIA MIL CUMBRES KM 14, C.P. 61300 MORELIA, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO LIC. EDUARDO RUIZ (URUAPAN)	CARRETERA URUAPAN-TARETAN KM 4.5 COL. SAN RAFAEL URUAPAN, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO LA PIEDAD	KM.40+500 CARRETERA ZAMORA LA PIEDAD, ZAMORA LA PIEDAD, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO HERMANOS LÓPEZ RAYÓN (ZITACUARO)	CONOCIDO NICOLÁS ROMERO S/N°, ZITACUARO, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO SAHUAYO	DAVID FRANCO RODRÍGUEZ N° 420 COL. POPULAR, SAHUAYO, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO MARAVATIO	KM.1 CARRETERA SAN JUAN YURECUARO, EJIDO DE HUARACHA MARAVATIO, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO ZAMORA	CARRETERA ZAMORA-LA BARCA KM 14 EL POCHOTE, SALIDA ARIO DE RAYÓN ZAMORA, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO LÁZARO CÁRDENAS	CARRETERA LÁZARO CÁRDENAS LA MIRA DESVIACIÓN AL BORDONAL LÁZARO CÁRDENAS, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO TACÁMBARO	COL. SOLIDARIDAD S / N° CARRETERA A SAN MIGUEL TACÁMBARO, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO APATZINGÁN	FRANCISCO VÁZQUEZ N°100 COL. INDEPENDENCIA APATZINGÁN, MICHOACÁN
CENTRO PENITENCIARIO "LOS REYES"	LA TIJERA S/N° EJIDO LOS LIMONES LOS REYES SALGADO C.P. 60300, MICHOACÁN.
UNIDAD. ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES Y ADULTOS JÓVENES.	CARRETERA MORELIA-LA HUERTA KM 6.5 COL. SAN JOSÉ DEL CERRITO MORELIA, MICHOACÁN C.P. 58080
INSTITUTO ESTATAL DE CAPACITACIÓN PENITENCIARIA.	CARRETERA MORELIA-LA HUERTA KM 6.5 COL. SAN JOSÉ DEL CERRITO MORELIA, MICHOACÁN C.P. 58080
DIRECCIÓN DE POLICÍA PROCESAL.	CARRETERA MORELIA-LA HUERTA KM 6.5 COL. SAN JOSÉ DEL CERRITO MORELIA, MICHOACÁN C.P. 58080
CÁRCEL ABIERTA MORELIA	CARRETERA MORELIA-MÉXICO VIA MIL CUMBRES KM 14, C.P. 61300 MORELIA, MICHOACÁN
COORDINACIÓN.	CARRETERA MORELIA-LA HUERTA KM 6.5 COL. SAN JOSÉ DEL CERRITO MORELIA, MICHOACÁN C.P. 58080





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



ANEXO N°1-E

DIAS Y HORARIO DE ENTREGA

DIAS DE ENTREGA DE INSUMOS EN LOS CENTROS PENITENCIARIOS DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO		
DÍA DE LA SEMANA	NOMBRE DEL CENTRO PENITENCIARIO	HORARIO INICIAR LA ENTREGA
LUNES	ALTO IMPACTO	09:00 - 09:30 Hrs.
	COORDINACIÓN	09:00 - 09:30 Hrs.
	SAHUAYO	09:00 - 09:30 Hrs.
MARTES	URUAPAN	09:00 - 09:30 Hrs.
	TACÁMBARO	08:00 - 08:30 Hrs.
	ZITÁCUARO	06:30 - 07:00 Hrs.
	MARAVATÍO	09:00 - 09:30 Hrs.
	DAVID FRANCO	08:00 - 08:30 Hrs.
MIÉRCOLES	APATZINGÁN	09:00 - 10:30 Hrs.
	LÁZARO CARDENAS	09:00 - 09:30 Hrs.
	LOS REYES	09:00 - 09:30 Hrs.
JUEVES	ALTO IMPACTO	09:00 - 09:30 Hrs.
	UNIDAD ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES	09:00 - 09:30 Hrs.
	DIRECCIÓN DE POLICIA PROCESAL	09:00 - 09:30 Hrs.
	ZAMORA	09:00 - 09:30 Hrs.
	INSTITUTO ESTATAL DE CAPACITACIÓN PENITENCIARIA	09:00 - 09:30 Hrs.
	CARCEL ABIERTA	09:00 - 09:30 Hrs.
VIERNES	DAVID FRANCO	08:00 - 08:30 Hrs.
	LA PIEDAD	08:00 - 08:30 Hrs.
	URUAPAN	09:00 - 09:30 Hrs.



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)  
LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PUBLICOS EN UNIDADES DE SALUD,  
EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 2

(Nombre del representante legal), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos, han sido debidamente verificados y están actualizados; así mismo, cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente procedimiento, a nombre en representación de: (persona física o moral).

Datos de la empresa:			
Registro Federal de Contribuyentes:		Número de registro de proveedor:	
Domicilio fiscal			
Calle, número exterior e interior:		Colonia:	
Código postal:		Alcaldía o municipio:	
Entidad Federativa:		Localidad:	
Correo electrónico:		Teléfono (s):	

Número de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:

Fecha:

Número de tomo:

N° de fojas:

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:

Relación de accionistas:

Apellido paterno:

Apellido materno:

Nombres (s):

% de acciones:

Descripción del objeto social:

Reformas al acta constitutiva:

Señalar el número de folio donde se encuentra el nombre del representante legal:

**Los siguientes datos aplican sólo para personas morales:**

Nombre del apoderado o representante que firmará el contrato y pedido respectivo:			
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:			
Escritura pública número:		Fecha:	
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:			

(Lugar y Fecha)

Protesto lo necesario

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA

Y RAZÓN SOCIAL

(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA

(SI SE TRATA DE PERSONA FISICA)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 3

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

Quien suscribe (persona física o representante legal), de la empresa (nombre de la empresa) señalada al rubro, personalidad que acredito con la documentación solicitada en las bases del procedimiento respectivo, declaro bajo protesta de decir verdad, no encontrarme en los supuestos del Artículo 32 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo, así como tampoco, en lo dispuesto por el Artículo 45 de su Reglamento.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor fabricante o distribuidor mayorista o proveedor participante)

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 4

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que esta empresa que represento es fabricante (o en su caso especificar distribuidor mayorista) para la comercialización de los bienes de la (s) marca (s): \_\_\_\_\_, para la oferta que presento en el procedimiento de contratación por Licitación Pública Electrónica N° SASESP-EM-LP-000/2024, en la (s) siguiente (s) partida (s):  
\_\_\_\_\_.

O en su defecto especificar:

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que esta empresa que represento es fabricante (o en su caso especificar distribuidor mayorista) para la comercialización de los bienes de la marca (s):\_\_\_\_\_, por lo que la empresa (nombre de la empresa participante) cuenta con nuestro respaldo comercial y apoyo solidario para la oferta que presenta en el procedimiento de contratación por Licitación Pública Electrónica N° SASESP-EM-LP-000/2024, en la (s) siguiente (s) partida (s):  
\_\_\_\_\_.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)

CESC/LELG/LKAN\*alg.  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SAESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 5

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa), manifiesto bajo protesta de decir verdad, que la empresa que represento es de nacionalidad mexicana y que la totalidad de los bienes que oferto y entregaré son producidos en México; tienen una integración de por lo menos 50% de contenido nacional o las excepciones que establece la Secretaría de Economía.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
Nº SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO Nº 6

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

Lugar y fecha:

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa participante), manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Garantizo la entrega total de los bienes y servicios solicitados en tiempo y forma, de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas requeridas en el Anexo Nº 1 de las presentes Bases y lo acordado en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases; asimismo, me comprometo a sustituir los bienes defectuosos y los servicios mal prestados de conformidad con los puntos 4.2 y 24 de las Bases que rigen este concurso; de igual forma manifiesto que por mí mismo o a través de terceros, me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante y de la solicitante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes; en ese mismo orden de ideas manifiesto, estar de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato que se anexa a las bases del procedimiento.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)

LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS PÚBLICOS EN  
UNIDADES DE SALUD, EDUCATIVAS, DE READAPTACIÓN SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 7

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

Quien suscribe (nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa participante), manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Al día de la fecha, mi representada no (ha/he) sido sujeto (a) de sanción administrativa por incumplimiento de contrato o considerado como parte de algún procedimiento administrativo o judicial en el que el Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo también lo sea, durante el plazo que dure el mismo.

Lo anterior con el objeto de dar cumplimiento a dichas disposiciones para los fines y efectos a que haya lugar.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



2021 - 2027



LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA  
N° SASESP-EM-LP-091/2024

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS DERIVADO DE LA PRESTACION DE SERVICIOS PUBLICOS EN UNIDADES DE SALUD,  
EDUCATIVAS, DE READAPTACION SOCIAL Y OTRAS

ANEXO N° 8

MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE COMPRAVENTA Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA.

CONTRATO NUM. (N° DE CONTRATO)

CONTRATO DE COMPRAVENTA Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS POR LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL GOBIERNO DEL ESTADO LIBRE Y SOBERANO DE MICHOACAN DE OCAMPO, POR CONDUCTO DEL (DEPENDENCIA O ENTIDAD), REPRESENTADA POR SU (TITULAR, EN SU CARACTER DE (NOMBRAMIENTO), A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL GOBIERNO", Y COMO RESPONSABLE DEL PROCESO DE ADJUDICACION, EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PUBLICA DE MICHOACAN DE OCAMPO, REPRESENTADO POR EL LIC. CESAR ERWIN SANCHEZ CORIA, EN SU CARACTER DE PRESIDENTE DEL SUBCOMITE, POR LA OTRA LA (EMPRESA) (REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL, EN SU CARACTER DE CARGO QUE OSTENTA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", Y PARA REFERIRSE A "EL GOBIERNO" Y "EL PROVEEDOR" SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", SUJETÁNDOSE AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

- I. "EL GOBIERNO" DECLARA:
  - I.1 QUE EN LOS TERMINOS DE LOS ARTICULOS (9, 12, 14 Y 17 EN CASO DE SER DEPENDENCIA) (9, 12, 14, 37 Y 38 EN CASO DE SER ENTIDAD PARAESTATAL) DE LA LEY ORGANICA DE LA ADMINISTRACION PUBLICA DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD, FORMA PARTE DE LA ADMINISTRACIÓN PUBLICA PARAESTATAL.
  - I.2 QUE SU TITULAR NOMBRE DEL TITULAR, OCUPA EL CARGO DE NOMBRAMIENTO Y TIENE LAS FACULTADES SUFICIENTES PARA REPRESENTAR A "EL GOBIERNO" EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PRESENTE CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTICULOS (9, 12, 14 Y 17 EN CASO DE SER DEPENDENCIA) (9, 12, 14, 37 Y 38 EN CASO DE SER ENTIDAD PARAESTATAL) DE LA LEY ORGANICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, I, FRACCION II, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO.
  - I.3 QUE PARA CUBRIR LAS EROGACIONES QUE SE DERIVEN DEL PRESENTE CONTRATO "EL GOBIERNO", CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS SUFICIENTES MEDIANTE COMPROBANTE DE SALDOS DE LA CUENTA N° Y/O OFICIO DE SUFICIENCIA PRESUPUESTAL.
  - I.4 QUE "EL GOBIERNO" CUENTA CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES N° (RFC).
  - I.5 QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DE ESTE CONTRATO, SENALA COMO DOMICILIO EL UBICADO EN LA CALLE XXXX, N° 000, COL. XXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO, TEL. 000-000-00-00
- II. "EL PROVEEDOR" DECLARA:
  - III.1 QUE SATISFECHOS LOS REQUISITOS QUE MARCAN LOS ARTICULOS 24 Y 25 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIO RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, QUEDA DEBIDAMENTE ACREDITADA SU INSCRIPCIÓN EN EL PADRON DE PROVEEDORES DE LA ADMINISTRACION PUBLICA ESTATAL, CON NUMERO DE REGISTRO 0000000.
  - III.2 QUE EL (NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL), EN SU CARACTER DE (CARGO DEL REPRESENTANTE LEGAL) DE LA EMPRESA XXXXX, CUENTA CON PODERES AMPLIOS Y SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA EN LOS TERMINOS DEL MISMO, LO QUE ACREDITA MEDIANTE ESCRITURA PÚBLICA N° 0000, DE FECHA 00 DE XXXX DE 0000, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. XXXX, NOTARIO PÚBLICO N°. 000, EN CIUDAD, ESTADO; ASI MISMO DECLARA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE DICHA PERSONALIDAD NO LE HA SIDO REVOCADA, LIMITADA NI MODIFICADA EN FORMA ALGUNA.
  - III.3 QUE "EL PROVEEDOR" CUENTA CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES N° (RFC).
  - III.4 QUE CONOCE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CANTIDAD DE ACUERDO AL PROGRAMA DE ENTREGA, CALIDAD Y PRECIOS DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS, ASI COMO, LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Y SU REGLAMENTO.





2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



- III.5 QUE "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD" MANIFIESTA NO ENCONTRARSE EN ALGÚN SUPUESTO DE LOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO Y 45 DE SU REGLAMENTO.
- III.6 QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO, SEÑALA COMO DOMICILIO EL UBICADO EN LA CALLE XXXX N° 0000, COL. XXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO; TELS. (01-000) 000-00-00; CORREO ELECTRONICO: XXXXX@XXXX.XXX
- III. LAS PARTES DECLARAN:
- IV.1 QUE EN CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 27, FRACCIÓN I Y II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, SE LLEVO A CABO LA LICITACIÓN PÚBLICA ELECTRÓNICA (N° DE PROCEDIMIENTO), DE FECHA XXXXXXXXXX, DE LA CUAL RESULTO ADJUDICADA LA EMPRESA (NOMBRE DE LA EMPRESA).
- IV.2 QUE RECONOCEN LA PERSONALIDAD QUE LOS ASISTE, ASÍ COMO LAS DECLARACIONES VERTIDAS SUJETANDOSE EN LO SUBSECUENTE A LAS SIGUIENTES:

CLAUSULAS

**PRIMERA: DEL OBJETO.** "EL GOBIERNO" SE OBLIGA A COMPRAR Y CONTRATAR A "EL PROVEEDOR", (BIENES A ADQUIRIR Y SERVICIOS A CONTRATAR DE ACUERDO AL CLASIFICADOR POR MEDIO DEL GASTO VIGENTE), QUE SE DETALLA EN LA ORDEN DE PEDIDO RECIBIDA Y FIRMADA NÚMERO: 000000 DE FECHA 00 DE XXXX DE 0000.

**SEGUNDA: DEL MONTO DEL CONTRATO.** EL PRECIO CONVENIDO POR LAS PARTES RESPECTO DE LA COMPRA VENTA DE LOS BIENES Y CONTRATACION DE LOS SERVICIOS A QUE SE HACE REFERENCIA EN LA CLAUSULA ANTERIOR ES LA CANTIDAD DE \$ 000,000.00 (XXXXXXX 00/100 M.N.), INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

**TERCERA: DE LOS PLAZOS Y CONDICIONES DE ENTREGA.** "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR LOS BIENES Y SERVICIOS OBJETO DE ESTE CONTRATO, DE ACUERDO CON LO SOLICITADO POR "EL GOBIERNO", A LOS 000 (XXXXX) DIAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO Y PEDIDO RESPECTIVO, CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE SE MENCIONAN EN EL PEDIDO Y ANEXO 1 DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, ASIMISMO QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS DE CALIDAD CORRESPONDIENTE PARA ESTE TIPO DE BIENES Y SERVICIOS. "EL PROVEEDOR" BAJO SU RESPONSABILIDAD DEBERA TRANSPORTARLOS BIENES Y SERVICIOS BAJO EL REGIMEN COSTO, SEGURO Y FLETE, HASTA SU DESTINO FINAL, EN LAS INSTALACIONES (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA SOLICITANTE), UBICADAS EN CALLE N° 000, COL. XXXX, CIUDAD, ESTADO, TEL. 000-00-00; LOS ARTICULOS SE DEBERAN ENTREGAR EN OPTIMAS CONDICIONES, DEBIDAMENTE EMPACADOS, EN FORMA QUE SATISFAGA LAS EXIGENCIAS DE TRASLADO Y EMBALAJE, A FIN DE PRESERVAR ESTOS Y EVITAR DISMINUIR SU VIDA UTIL.

"EL PROVEEDOR" ASUME POR SU ÚNICA Y EXCLUSIVA CUENTA TODA LA RESPONSABILIDAD PROVENIENTE DE LOS DANOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERA CAUSAR A LOS BIENES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O PROPIEDADES DE "EL GOBIERNO" AL MOMENTO EN QUE DÉ CUMPLIMIENTO AL PRESENTE INSTRUMENTO.

**CUARTA: DE LA FACTURACIÓN.** "EL PROVEEDOR" ESTA OBLIGADO A ELABORAR SUS FACTURAS POR BIENES Y SERVICIOS EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCION DE "EL GOBIERNO" DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE SE MENCIONAN EN EL PEDIDO, DE LA CUAL SE DERIVA EL PRESENTE CONTRATO. LAS FACTURAS DEBERAN EXPEDIRSE A NOMBRE (NOMBRE DE LA ENTIDAD SOLICITANTE) CON DOMICILIO EN CALLE XXXX, N° 000, COL. XXXX, C.P. 00000, CIUDAD, ESTADO, TEL. (000) 000-00-00, R.F.C. XXXXX, INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, PARA LOS EFECTOS FISCALES CORRESPONDIENTES.

LAS FACTURAS DEBERAN CONTENER LAS FIRMAS DE LOS SERVIDORES PUBLICOS DE "EL GOBIERNO" FACULTADOS PARA RECIBIR LOS BIENES Y SERVICIOS OBJETO DE ESTE CONTRATO. EN TODO CASO, "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A CUMPLIR CON LAS REGLAS DE CARACTER GENERAL PARA LA ELABORACION DE FACTURAS QUE EXPIDA LA SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO, VIGENTES AL MOMENTO DE LA EXPEDICION DE SUS FACTURAS.

**QUINTA: LA VIGENCIA DEL CONTRATO.** SERA DE 00 (XXXX) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO PARA GARANTIZAR LA BUENA CALIDAD O LOS VICIOS OCULTOS QUE PUDIESEN APARECER DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAIDAS. IGUAL TIEMPO SE APLICARA A LAS MODIFICACIONES O PRORROGAS REALIZADAS. SI DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, POR CUALQUIER MOTIVO SE VERIFICARE LA TRANSMISION DE LOS BIENES ADQUIRIDOS Y SERVICIOS PRESTADOS, LA COMPRA Y CONTRATACIÓN SUBSISTIRÁ EN LOS TÉRMINOS DEL CONTRATO.

**SEXTA: DE LAS CONDICIONES DE PAGO.** SE REALIZARA A LOS 00 (XXX) DIAS HÁBILES POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS BIENES Y SERVICIOS A ENTERA SATISFACCION DE "EL GOBIERNO" Y PRESENTACION DE LA FACTURA DEBIDAMENTE REQUISITA EN MONEDA NACIONAL, A SATISFACCION DE LA SOLICITANTE EN MONEDA NACIONAL Y PRESENTARSE ANTE (DEPENDENCIA O ENTIDAD), DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 85 FRACCIÓN I DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO.

**SÉPTIMA: DE LAS GARANTÍAS.** "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A ENTREGAR PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO, GARANTÍA A FAVOR DE LA SECRETARIA DE FINANZAS Y ADMINISTRACION DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, POR EL 10% DEL VALOR DE ESTE



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



CONTRATO, SIN INCLUIR I.V.A. PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 44 FRACCIÓN II DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO SEGUN CORRESPONDA; EN TAL VIRTUD QUEDARAN EN RESGUARDO DE LA SECRETARIA DE FINANZAS Y ADMINISTRACION DEL ESTADO DE MICHOACAN, COMO LO INSTRUYE EN SU ARTICULO 44, PARRAFO CUARTO, DEL REGLAMENTO EN MENCIÓN, ADEMÁS DE LAS CARTAS COMPROMISO EMITIDAS POR "EL PROVEEDOR", REFERIDAS A LA GARANTÍA DE LOS BIENES Y SERVICIOS, ANEXA A SU COTIZACION PRESENTADA CON MOTIVO DE LA PRESENTE LICITACION PÚBLICA ELECTRÓNICA DE LA CUAL SE DERIVA EL PRESENTE CONTRATO.

**OCTAVA: DE LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS.** LA RECEPCIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS, SE HARÁ A ENTERA SATISFACCION DE "EL GOBIERNO", CONFORME A LO SENALADO EN EL PEDIDO Y EL ANEXO 1 DEL PRESENTE INSTRUMENTO LEGAL, DE CONFORMIDAD CON EL PROGRAMA DE ENTREGAS, REQUISITOS Y PLAZOS QUE PARA TAL EFECTO ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO.

**NOVENA: REPOSICIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS.** "EL PROVEEDOR" SE OBLIGA A SUSTITUIR LOS BIENES Y SERVICIOS CORRESPONDIENTES QUE HAYA ENTREGADO A "EL GOBIERNO" EN MAL ESTADO, DENTRO DEL PERIODO DE GARANTIA, EN UN TERMINO NO MAYOR DE 10 (DIEZ) DIAS NATURALES, CONTADOS A PARTIR DE QUE SE LE COMUNIQUE LA DEFICIENCIA DE LOS BIENES Y SERVICIOS.

**DÉCIMA: DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.** "EL PROVEEDOR" QUEDA OBLIGADO, A RESPONDER POR DEFECTOS O VICIOS OCULTOS DE LA ENTREGA DE LOS BIENES Y SERVICIOS, DE LAS PATENTES Y MARCAS, DE LA CALIDAD Y DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERA INCURRIDO EN LOS TERMINOS SENALADOS EN EL PEDIDO DEL PRESENTE CONTRATO, DE LA COTIZACION PRESENTADA, EN CASO DE QUE ESTO NO OCURRIERA, "EL GOBIERNO" PODRA HACER EFECTIVA LA APLICACION DE LA CLAUSULA DECIMA PRIMERA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

**DÉCIMA PRIMERA: DE LAS PENAS CONVENCIONALES.** PARA EN CASO DE ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" EN EL PRESENTE CONTRATO, O EN EL CASO DE QUE LOS BIENES Y SERVICIOS NO SE ENTREGUEN DE LA MANERA CONVENIDA, SE ESTABLECE COMO PENA CONVENCIONAL UN PORCENTAJE DEL 0.5% SOBRE EL MONTO TOTAL DEL CONTRATO POR CADA DIA DE ATRASO QUE TRANSCURRA DESDE LA FECHA FIJADA PARA LA ENTREGA HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LOS MISMOS A DISPOSICION DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD, PARA TALEFECTO, (NOMBRE DE LA ENTIDAD SOLICITANTE), DESCONTARA DE LA FACTURA PENDIENTE DE PAGO LA SUMA QUE RESULTE DE LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL. ESTA PENA CONVENCIONAL SE ESTIPULA CON FUNDAMENTO EN EL ARTICULO 72 INCISO N) DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO. INDEPENDIEMENTE DEL PAGO DE LA PENA CONVENCIONAL SENALADA, "EL GOBIERNO" PODRA EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL PROPIO CONTRATO.

EN EL CASO DE INCLUMPLIMIENTO POR PARTE DE "EL GOBIERNO" CON LA OBLIGACION DE PAGO, LA PENA POR GASTOS FINANCIEROS A FAVOR DE "EL PROVEEDOR" SERA DEL 0%. LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD A LO SENALADO EN EL ARTICULO 82 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO.

**DÉCIMA SEGUNDA: DE LA RESCISION ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.** "EL GOBIERNO" PODRA EN CUALQUIER MOMENTO DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE ESTE CONTRATO POR RAZONES DE INTERES PUBLICO. LA CONTRAVENCION A LAS DISPOSICIONES, LINEAMIENTOS, BASES, PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS QUE ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS, RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO Y DEMAS DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS ADMINISTRATIVAS SOBRE LA MATERIA, ASI COMO, EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR" ESTIPULADAS EN EL CUERPO DEL PRESENTE CONTRATO, DA DERECHO A SU RESCISION INMEDIATA SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL GOBIERNO" Y SIN PERJUICIO DE QUE SE APLIQUEN A "EL PROVEEDOR" LAS PENAS CONVENCIONALES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTE CONTRATO Y QUE SE LE HAGAN EFECTIVAS LAS GARANTIAS OTORGADAS EN SU CASO, PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

**DÉCIMA TERCERA: CAUSALES DE RESCISION DEL CONTRATO.** DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 124 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, LAS CAUSAS IMPUTABLES AL PROVEEDOR QUE PUEDEN DAR LUGAR A LA RESCISION DEL CONTRATO SIN NECESIDAD DE DECLARACION JUDICIAL Y SIN MÁS TRÁMITE, SON LAS QUE A CONTINUACION SE ENUNCIAN:

1. SI "EL PROVEEDOR" NO ENTREGA LOS BIENES Y SERVICIOS OBJETO DE ESTE CONTRATO, EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE USO EN LA (S) FECHA (S) CONVENIDA (S).
2. SI SUSPENDE LA ENTREGA O SE NIEGA A REPONER ALGUN BIEN Y SERVICIO FALTANTE O DEFECTUOSO.
3. SI NO ENTREGA LOS BIENES Y SERVICIOS DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO SIN CAUSA JUSTIFICADA O NO ACATA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR ESCRITO POR "EL GOBIERNO".
4. SI NO DA CUMPLIMIENTO A LO PACTADO EN LA (S) FECHA (S) DE ENTREGA (S) ESTIPULADAS Y A JUICIO DE "EL GOBIERNO", EL ATRASO PUEDE CAUSARLE PERJUICIOS O CONSECUENCIAS GRAVES.



2021 - 2027



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



5. CUANDO LA APLICACION DE LA PENA A QUE SE REFIERE A LA CLAUSULA DECIMA PRIMERA, ALCANCE EL 10% DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO.
6. SI "EL PROVEEDOR" SE DECLARA EN QUIEBRA O EN SUSPENSION DE PAGOS.
7. SI "EL PROVEEDOR" NO OTORGA A "EL GOBIERNO", ASI COMO A LAS RESPECTIVAS DEPENDENCIAS OFICIALES QUE TENGAN FACULTADES PARA INTERVENIR, LAS FACILIDADES PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y SUPERVISION DE LA ELABORACION Y ENTREGA DE LOS BIENES Y SERVICIOS.
8. CUANDO SE COMPRUEBE QUE "EL PROVEEDOR" NO HAYA MANIFESTADO LA VERDAD SOBRE LA INFORMACION PROPORCIONADA EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACION ORIGEN DE ESTE CONTRATO.
9. EN GENERAL, POR INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE "EL PROVEEDOR" DE CUALQUIER OTRA DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO O SUS ANEXOS, DE LAS LEYES Y DISPOSICIONES LEGALES REGLAMENTARIAS APLICABLES A ESTE CONTRATO.

**DÉCIMA CUARTA: DE LA SUJECIÓN DE LAS PARTES.** LAS PARTES SE OBLIGAN A SUJETARSE ESTRICTAMENTE PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE ESTE CONTRATO, A TODAS Y CADA UNA DE LAS CLAUSULAS QUE LO INTEGRAN, ASÍ COMO, A LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACION DE SERVICIOS RELACIONADOS CON BIENES MUEBLES E INMUEBLE (SIC) VIGENTE EN EL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO Y DEMÁS NORMAS Y PROCEDIMIENTOS QUE SEAN APLICABLES EN CUANTO AL FONDO Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO. FORMAN PARTE DE ESTE CONTRATO Y TODA LA DOCUMENTACIÓN DERIVADA DE LA MISMA.

**DÉCIMA QUINTA: DE LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.** LAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DE ESTA CIUDAD DE MORELIA, MICHOACAN; CON RELACION A LA INTERPRETACION Y CUMPLIMIENTO DE ESTE CONTRATO. POR LO TANTO, LAS PARTES RENUNCIAN A LA JURISDICCIÓN QUE POR MOTIVO DE DOMICILIO PRESENTE, FUTURO O POR CUALQUIER OTRA CAUSA LES CORRESPONDA.

LEIDO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO POR LAS PARTES, LO RATIFICAN, CONOCIENDO SUS ALCANCES LEGALES Y SE FIRMA EN TRES TANTOS, EN LA CIUDAD DE MORELIA, CAPITAL DEL ESTADO DE MICHOACAN DE OCAMPO, A LOS XXX DÍAS DEL MES DE XXXX DEL AÑO XXXX.

POR "EL GOBIERNO"  
(TITULAR)  
(NOMBRAMIENTO)

POR "EL PROVEEDOR"  
(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL)  
(CARGO QUE OSTENTA) DE LA (EMPRESA)



(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 1  
ESCRITO DE LA OFERTA TÉCNICA

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

(Nombre de la persona física o representante legal) de la empresa (nombre de la empresa), de conformidad con las Bases del procedimiento por Licitación Pública Electrónica N° SASESP-EM-LP-000/2024 para la adquisición y contratación de: (bien y servicio requerido), que celebrará ese Subcomité de Adquisiciones, a su digno cargo el día 00 de mes del presente año, expongo: la empresa que represento se compromete, en caso de que se le adjudique el contrato respectivo, a suministrar los siguientes bienes y servicios:

Partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de medida	Descripción de los bienes y servicios
				Descripción detallada incluyendo marca y modelo (o en su defecto especificar sin marca y/o modelo en caso de aplicar).

La empresa declara que:

1. Tiene capacidad jurídica para contratar y obligarse al suministro de los bienes y servicios objeto de este procedimiento.
2. Conoce y se compromete a acatar las disposiciones para el suministro de los bienes y prestación del servicio, contempladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y su Reglamento; así como, lo establecido en las Bases del procedimiento y en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases.
3. Conoce las especificaciones de los bienes y servicios materia de este procedimiento, así como el lugar donde se entregarán y si fuese necesario, previo acuerdo con la solicitante, está dispuesto a entregar los bienes y prestar los servicios en el lugar que se le indique, por lo que se formula esta proposición en plena conciencia y conformidad de todas las circunstancias mencionadas.
4. Tiene capacidad de respuesta, para hacer frente al suministro de los bienes y servicios, conforme a lo indicado en las Bases concursales del procedimiento.
5. Nos comprometemos a garantizar la entrega de los bienes y la prestación del servicio conforme a la descripción de las Bases concursales del presente procedimiento.

ATENTAMENTE

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
Y RAZÓN SOCIAL  
(SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
(SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



(En papel membretado del proveedor participante)

DOCUMENTO 2  
ESCRITO DE LA OFERTA ECONÓMICA

Lugar y fecha:

LIC. CÉSAR ERWIN SÁNCHEZ CORIA  
PRESIDENTE DEL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES  
DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
MICHOACÁN DE OCAMPO.  
PRESENTE

El suscrito (nombre del representante legal de la empresa) en representación de (nombre de la empresa), de conformidad con las Bases del procedimiento por Licitación Pública Electrónica N° SASESP-EM-LP-000/2024, para la adquisición y contratación de: (bien y servicio requerido), que celebrará ese Subcomité de Adquisiciones a su digno cargo el día 00 de mes del presente año, la empresa que represento;

PROPONE:

Suministrar mediante el contrato respectivo los siguientes bienes y servicios:

Partida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Unidad de medida	Descripción	Precio unitario	Importe mínimo	Importe máximo
				Breve descripción incluyendo marca y modelo (o en su defecto especificar sin marca y modelo en caso de aplicar).	Para el caso de los centavos se deberán escribir sólo dos dígitos.		
					Subtotal		
					Impuestos aplicables		
					Total		

De acuerdo con las especificaciones técnicas y de calidad que para este objeto dio a conocer oportunamente el Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo, conforme a los conceptos y a los precios unitarios contenidos en la cotización y a las condiciones ofrecidas en nuestra proposición técnica.

QUE DECLARA:

1. Conoce y acata las disposiciones para el suministro de los bienes y prestación del servicio contempladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios, Relacionados con Bienes Muebles e Inmueble (SIC) del Estado de Michoacán de Ocampo y su Reglamento; así como, lo establecido en las Bases concursales del procedimiento y en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases.
2. Tener capacidad de respuesta para hacer frente al suministro de los bienes y servicios, conforme a lo indicado en el Anexo N° 1 de las Bases concursales del procedimiento.
3. Que para el caso de que le sea adjudicado el contrato acredita como representante y responsable directo de la ejecución correcta del mismo al C. \_\_\_\_\_.
4. Que conoce las especificaciones de los bienes y servicios materia de este procedimiento de adquisición y

CESC/LELG/LKAN\*alg,  
BASES N° SASESP-EM-LP-091/2024

Ignacio Zaragoza #143,  
Centro, C.P. 58000,  
Morelia, Michoacán.



GOBIERNO DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO  
 Subcomité de Adquisiciones del Sistema Estatal  
 de Seguridad Pública de Michoacán de Ocampo



contratación, así como el lugar donde se entregarán y prestarán; si fuese necesario, previo acuerdo con la solicitante, está dispuesto a realizar la entrega de los bienes y prestar los servicios en el lugar que se le indique, por lo que se formula esta proposición en plena conciencia y conformidad de todas las circunstancias mencionadas.

5. Que el monto de la propuesta, sin incluir los impuestos que resultan aplicables es por la cantidad mínima de \$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_/100 M.N.) y por la cantidad máxima de \$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_/100 M.N.) derivado de la cotización de \_\_\_\_\_ partidas (número de partidas cotizadas).
6. Que el suministro de los bienes y servicios cotizados, se efectuará conforme a la descripción contenida en las Bases concursales del procedimiento y en el Acta de Junta de Aclaraciones a las Bases.
7. Que se compromete a firmar el contrato dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la fecha de emisión del fallo.

**AUTORIZA:**

Qué en caso, de que le sea adjudicado el contrato y no firme o no presente la fianza estipulada dentro del plazo fijado, la convocante tendrá derecho a rescindirle por los daños y perjuicios que dichas faltas de cumplimiento le ocasionen.

**ATENTAMENTE**

NOMBRE, FIRMA, CARÁCTER CON QUE SE OSTENTA  
 Y RAZÓN SOCIAL  
 (SI SE TRATA DE PERSONA MORAL)

NOMBRE Y FIRMA  
 (SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA)