

GOBIERNO DE JALISCO

Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Instituto Tecnológico Superior de Zapopan

BASES

CONCURSO

ITSZ-CON-05/2013

**"ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE
COCINA"**



De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 3, 8 fracción II, 11 y 55 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y artículos 1,2 y 19 fracción II del reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones antes citada, así como lo previsto en los artículos 3, 5, y 8 fracción III, aplicables de las Políticas y Lineamientos del Instituto Tecnológico Superior de Zapopan, ubicado en camino arenero No. 1101 Col. El Bajío C.P. 45019 en Zapopan, Jalisco, con números telefónicos 36821180, 81 u 82; invita a las Personas Físicas y Jurídicas interesadas, en participar en el **"CONCURSO ITSZ CON-05/2013 para la ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"** que se llevará a cabo con recursos ESTATALES, y a efecto de normar el desarrollo del **"CONCURSO"**, se emiten las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entiende por:

"CONVOCANTE"	: Instituto Tecnológico Superior de Zapopan.
"COMISIÓN"	: Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Organismo
"DOMICILIO"	: Camino Arenero # 1101, Col el Bajío C.P. 45019 en Zapopan, Jalisco.
"PARTICIPANTE"	: Persona Física o Jurídica (Razón Social) que participa en este "PROCESO" .
"PROVEEDOR"	: Participante Adjudicado.
"LEY"	: Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco
"REGLAMENTO"	: Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.
"PROCESO"	: Concurso ITSZ CON-05/2013 " ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA "

1. Las propuestas de los **"PARTICIPANTES"** deberán sujetarse a lo señalado en el **Anexo 1** (Especificaciones mínimas)

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto del presente **"PROCESO"**, deberán entregarse, dentro de los 30 días hábiles contados a partir de la fecha del pedido y/o contrato

La transportación de los bienes correrá por cuenta y riesgo del **"PROVEEDOR"**, responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

3. JUNTA ACLARATORIA.

A este acto podrá asistir preferentemente solo un representante del **"PARTICIPANTE"**,

La Junta se llevará a cabo a las **10:30 horas del día 03 de julio del 2013**, en la sala de juntas ubicada en el **"DOMICILIO"**.

En la que se dará respuesta únicamente a las preguntas presentadas por escrito, conforme al modelo del formato del **Anexo 2**, firmado por el **"PARTICIPANTE"** o su

Representante. Este documento podrá ser entregado en el **"DOMICILIO"** personalmente ó a través de fax al 36821180 EXT. 130 con atención a Cinthia Ramos o al correo electrónico cramos@itszapopan.edu.mx, **Antes de las 15:00 horas del día 28 de junio de 2013**

La asistencia de los interesados no es obligatoria, sin embargo deberán aceptar lo ahí acordado en el entendido de que se podrán modificar características y/o especificaciones de los bienes y aclarar dudas de las bases. La copia del acta respectiva quedará a la disposición en el **"DOMICILIO"**, de lunes a viernes en días hábiles de 09:00 a 17:00 horas.

El acta que se genere de este evento forma parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar

4. PUNTUALIDAD.

Sólo se permitirá la participación en los diferentes actos, a los **"PARTICIPANTES"** registrados que se encuentren al inicio de los mismos.

Si por causas justificadas no se inicia un acto a la hora señalada, los acuerdos y actividades realizadas por la **"COMISIÓN"** serán válidas, no pudiendo los **"PARTICIPANTES"** argumentar incumplimiento por parte de la **"CONVOCANTE"** y de la **"COMISIÓN"**.

5. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES.

Ser fabricante o distribuidor autorizado del fabricante y poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la **"CONVOCANTE"** a solicitar la documentación a los **"PARTICIPANTES"** que acredite tal circunstancia, en cualquier momento del **"PROCESO"** si así lo considera conveniente.

Si resulta adjudicado, deberá estar registrado y actualizado en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Jalisco. La falta de registro en el Padrón no impide su participación, pero es factor indispensable para firmar el contrato. Para efectos de inscripción o actualización, comunicarse a la Dirección de Desarrollo del Proveedor de la Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Gobierno del Estado de Jalisco, al teléfono 38-18-28-18, o bien ingresar al módulo "Adquisiciones de Gobierno" de la página de Internet www.jalisco.gob.mx.

6.- CARACTERÍSTICAS INDISPENSABLES DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre cerrado conforme a lo solicitado en el punto 7.2 inciso e) de las presentes bases.
- b) Deberán dirigirse a la **"COMISIÓN"** o a la **"CONVOCANTE"**, presentarse mecanografiadas o impresas en original, preferentemente elaboradas en papel membretado del **"PARTICIPANTE"** o en papel blanco sin membrete.
- c) Toda la documentación redactada por el **"PARTICIPANTE"** deberá ser presentada en español, y conforme a los anexos establecidos para tal fin, si algún texto se encuentra en inglés dentro de las especificaciones señaladas en el anexo 1 de estas

bases, podrán presentarse tal cual, sin que sea motivo de descalificación, las certificaciones, los folletos y catálogos podrán presentarse en el idioma del país de origen, preferentemente traducidos al español en copia simple.

- d) El **"PARTICIPANTE"** o su Representante Legal, deberá firmar en forma autógrafa toda la documentación preparada por él.
- e) Los **"PARTICIPANTES"** deberán presentar una sola propuesta para cada partida ofertada.
- f) La proposición no deberá contener textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras ni enmendaduras.
- g) La Propuesta Técnica deberá presentarse de acuerdo al formato del anexo 5.
- h) La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6, indicando los precios en **Moneda Nacional**. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta no se aceptará ningún costo extra.
- i) Mencionar si los precios cotizados serán los mismos en caso de que la **"COMISIÓN"** opte por adjudicar parte de los bienes, de no hacerlo se entenderá que sostiene los precios para cualquier volumen de adjudicación.

7. DESARROLLO DEL "PROCESO".

7.1. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

Este acto se llevará a cabo a las **10:30 horas** del día **08 de julio de 2013**, en la sala de juntas de la Dirección general del Instituto Tecnológico Superior de Zapopan, ubicada en **"EL DOMICILIO"** de la **"CONVOCANTE"**.

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- a) Original de Propuesta Técnica, conforme al (Anexo 5), de las bases.
- b) Original de Carta Proposición conforme al (Anexo 3).
- c) Acreditación conforme al (Anexo 4).

7.2 Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) A este acto deberá asistir el **"PARTICIPANTE"** o un representante del mismo.
- b) Los **"PARTICIPANTES"** que concurren al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia el cual se cerrará a la hora que los participantes ingresen a la sala de juntas.
- c) En el momento en que se indique, ingresarán los **"PARTICIPANTES"** a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto

g

3

- d) Se hará mención de los miembros de la **"COMISIÓN"** presentes
- e) Los **"PARTICIPANTES"** registrados entregarán los 2 sobres cerrados en forma inviolable, uno conteniendo la propuesta técnica y otro la propuesta económica señalando claramente nombre del "PARTICIPANTE", "PROCESO" y tipo de Propuesta (Técnica o Económica), en caso de omitir algún dato de los solicitados en este inciso, la Comisión le solicitará a los participantes que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto
- f) Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas técnicas verificando que contengan, todos los documentos requeridos.
- g) Cuando menos dos de los integrantes de la **"COMISIÓN"** y los **"PARTICIPANTES"** presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

Los documentos presentados quedarán en poder de la **"CONVOCANTE"**, el análisis de las propuestas técnicas será efectuado por la **"CONVOCANTE"** bajo su responsabilidad, el dictamen técnico será emitido por la **"COMISIÓN"**

7.3. DICTÁMEN TÉCNICO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS

Este acto se llevará a cabo a las **11:00 horas del día 12 de julio de 2013**, en la sala de juntas de la **"COMISIÓN"**, ubicada en el **DOMICILIO**, pudiéndose adelantar o posponer la fecha señalada si el comité lo considera conveniente, notificando de manera oportuna por el medio que se considere a los participantes.

Documentos que deberá contener el sobre de la propuesta económica.

- a) Original del Anexo 6 (propuesta económica)

7.4. Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) Se dará lectura del acta del dictamen técnico donde se mencionará al **"PARTICIPANTE"** (s) que puedan continuar dentro del proceso parcial o totalmente y por lo tanto adquiera(n) el derecho a que se realice la apertura de su (s) propuesta (s) económica (s).
- b) Se firmará el acta del dictamen técnico por todos los integrantes de la comisión presentes; la omisión de la firma de alguno no invalidará el contenido y efecto del acta.
- c) Se les entregará copia del dictamen técnico a los **"PARTICIPANTES"** que se encuentren presentes y se solicitará a aquellos que quedaron descalificados totalmente se retiren de la sala para poder continuar con el desarrollo del PROCESO, debiéndoseles regresar el sobre cerrado de su propuesta económica transcurridos quince días hábiles contados a partir de este acto.
- d) Se procederá a la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas para verificar que contenga el documento requerido.
- e) Los **"PARTICIPANTES"** darán lectura de sus propuestas económicas.

- f) Cuando menos dos de los integrantes de la **"COMISIÓN"** y los **"PARTICIPANTES"** presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas económicas.
- g) Se dará a conocer a los **"PARTICIPANTES"**, el lugar, día y hora, en que se emitirá la resolución de adjudicación.

Todos los documentos presentados quedarán en poder de la **"CONVOCANTE"** para su análisis y dictamen.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ADJUDICACIÓN.

Los bienes podrán ser adjudicados a uno ó varios **"PROVEEDORES"**.

Para evaluar aspectos técnicos y económicos de las ofertas, objeto del presente **"PROCESO"**, a juicio de la **"COMISIÓN"** se considerará:

- a) Precio ofertado.
- b) Calidad de los bienes ofertados.
- c) Tiempo de Garantía
- d) Plazo de entrega.
- e) Financiamiento de pago.

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los Artículos 17, 19, 44 fracciones I, III, y X, de la **"LEY"**.

9. FACULTADES DE LA COMISIÓN.

- a) Dispensar defectos, errores y omisiones en las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre y cuando se presuma que el **"PARTICIPANTE"** no obró de mala fe, y que no altere de manera sustancial la propuesta o el **"PROCESO"**, asimismo que no contravenga a lo dispuesto en la **"LEY"** y su **"REGLAMENTO"**.
- b) Adelantar o posponer las fechas de los actos de fallo técnico y fallo de adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los participantes.
- c) Si existiera error aritmético y/o mecanográfico, reconocer el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas, tomando como base la cantidad ofertada en el precio unitario.
- d) La **"COMISIÓN"**, la **"CONVOCANTE"** o quien ellos designen, podrán solicitar a los **"PARTICIPANTES"**, aclaraciones relacionadas con las propuestas.
- e) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que la **"COMISIÓN"** considere que el **"PARTICIPANTE"** no podría suministrar los bienes satisfactoriamente, por lo que incurrirá en incumplimiento.
- f) Descalificar, declarar desierto, suspender o cancelar el **"PROCESO"**, de conformidad a lo establecido en los puntos 10, 11, 12 y 13 de estas bases.

- g) Podrá adjudicar el contrato respectivo al participante que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la resolución de adjudicación, si por causas imputables al proveedor no se firma el contrato y/o no entrega la garantía de cumplimiento en caso de que se requiera
- h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases.

10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.

La “**COMISIÓN**” descalificará parcial o totalmente a los “**PARTICIPANTES**” por cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) En los casos previstos en el **Artículo 18** de la “**LEY**”
- b) Cuando se compruebe su incumplimiento o mala calidad como “**PROVEEDOR**” del Gobierno del Estado de Jalisco, municipal, de la federación o cualquier entidad federativa.
- c) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas “**PARTICIPANTES**”.
- d) Cuando se presuma que existe arreglo entre los “**PARTICIPANTES**” para elevar los precios de los bienes objeto del presente “**PROCESO**”.
- e) Si se comprueba que al “**PARTICIPANTE**” por causas imputables al mismo, se le hubieren rescindido uno ó más contratos con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad federativa, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente “**PROCESO**”.
- f) Cuando la “**CONVOCANTE**” y la “**COMISIÓN**” tengan conocimiento por escrito, de irregularidades imputables al “**PARTICIPANTE**”, en el cumplimiento de algún contrato con alguna entidad federativa o dependencia del Sector Público.
- g) Cuando alguno de los documentos presentados por el participante no esté firmado por la persona legalmente facultada para ello.
- h) Si los documentos presentados tuvieran textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras o enmendaduras
- i) Si la propuesta técnica incluye datos económicos, que tenga referencia con el costo de los bienes objeto del “**PROCESO**”.
- j) Si presentaran datos falsos.
- k) Por incumplimiento en cualquiera de los requisitos de las presentes bases y sus anexos, ya que deberán apegarse a las necesidades planteadas por la “**CONVOCANTE**”, de acuerdo a las características y especificaciones de los bienes.
- l) La falta de cualquier documento solicitado.

- m) Si se comprueba que el **"PARTICIPANTE"** no demuestra tener capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento, de producción o distribución adecuada.
- n) Si el **"PARTICIPANTE"** establece comunicación con la **"COMISIÓN"** o la **"CONVOCANTE"**, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente **"PROCESO"**.
- o) En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, o por alguna autoridad ya sea Municipal, Estatal o Federal en la contratación de algún bien y/o servicio o durante el **"PROCESO"** de estos.

11. DECLARACIÓN DEL **"PROCESO"** DESIERTO.

La **"COMISIÓN"** podrá declarar parcial o totalmente desierto el **"PROCESO"**:

- a) Cuando ningún **"PARTICIPANTE"** se registre o no se reciba ninguna propuesta en el acto mencionado en el **numeral 7.1 de las bases**
- b) Si a criterio de la **"COMISIÓN"** ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen a la **"CONVOCANTE"**, las mejores condiciones de calidad, precio, entrega etc. y por lo tanto fueran inaceptables.
- c) Si no se cuenta por lo menos con una propuesta que cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no fuera posible adjudicar el pedido o contrato a ningún **"PARTICIPANTE"**.
- e) Por exceder del techo presupuestal autorizado para este **"PROCESO"**.

12. SUSPENSIÓN DEL PROCESO.

La **"COMISIÓN"** podrá suspender parcial o totalmente el **"PROCESO"**:

- a) Cuando se presuma que existe arreglo entre los Participantes para presentar sus ofertas de los bienes objeto del presente **"PROCESO"**.
- b) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones; por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades; así como por la **"COMISIÓN"**, en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.
- c) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este **"PROCESO"**.
- d) Cuando se presuma la existencia de otras irregularidades graves.

En caso de que el **"PROCESO"** sea suspendido, se notificará a todos los **"PARTICIPANTES"**

13. CANCELACIÓN DEL "PROCESO".

La "COMISIÓN" podrá cancelar parcial o totalmente el "PROCESO":

- a) En caso fortuito, de fuerza mayor o por razones de interés general.
- b) Cuando se detecte que las bases del "PROCESO" exceden a las especificaciones de los bienes que se pretende adquirir
- c) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones, por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades, o por la "CONVOCANTE" de tener conocimiento de alguna irregularidad
- d) Si se comprueba la existencia de irregularidades dentro del proceso.
- e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este "PROCESO".
- f) Si los precios ofertados por los "PARTICIPANTES" no aseguran a la "CONVOCANTE" las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.
- g) Si por causas imputables al proveedor no se firma el contrato o éste no entrega la garantía de cumplimiento en el caso de que sea requerida.

En caso de que el "PROCESO" sea cancelado, se notificará a todos los "PARTICIPANTES".

14. ACTO DE NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

- a) La "COMISIÓN" emitirá resolución de adjudicación dentro de los **10 (diez) días hábiles** contados a partir del acto del dictamen técnico y apertura de las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto si así lo considera conveniente la "COMISIÓN"
- b) A este acto podrá asistir un representante del "PARTICIPANTE" para oír la resolución.
- c) Los "PARTICIPANTES" interesados podrán solicitar fotocopia del fallo a la "CONVOCANTE"

15. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" deberán constituir una garantía a favor de la "CONVOCANTE", tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes, en Moneda Nacional, por el importe del **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato I.V.A. incluido, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Esta garantía deberá presentarla previo a la firma del contrato o a más tardar el día de la entrega del mismo en el "DOMICILIO", de no presentar la garantía no se entregará el contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer por un año más a partir de la fecha del contrato.

Los **"PROVEEDORES"** que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por una afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 7**.

En caso de que el **"PROVEEDOR"** no cumpla con lo establecido en este punto, la **"COMISIÓN"**, podrá adjudicar el contrato respectivo al participante que hubiere obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo **"PROCESO"**, si así lo determina conveniente la **"CONVOCANTE"**.

16. FIRMA DEL CONTRATO.

Con la finalidad acreditar los datos asentados en el **Anexo 4** (Acreditación), los **"PROVEEDORES"** deberán presentar a la **"CONVOCANTE"**, para la elaboración del contrato en un plazo no mayor de **13 días hábiles** a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación, la siguiente documentación:

- Para las Personas Jurídicas: Original o copia certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Acta Constitutiva** y las modificaciones **relevantes** a la misma si las hubiere
- Para las Personas Físicas: Original o copia certificada y fotocopia de la **Credencial para Votar**
- Original o copia Certificada ante Fedatario Público y fotocopia del **Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio**, en el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para las Personas Físicas que comparezcan a través de Apoderado, como de las Personas Jurídicas. **Ningún poder se otorgará por una duración mayor a 5 cinco años, de conformidad a lo establecido en el artículo 2214 del Código Civil del Estado de Jalisco**, salvo el caso de que el poder se hubiese expedido antes del 15 de septiembre de 1995, en cuyo caso deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad de quien lo otorgó, que dicho poder no ha sido revocado. Los documentos originales o copias certificadas una vez cotejados serán devueltos a los **"PROVEEDORES"**, quedando las fotocopias en poder de la **"CONVOCANTE"**.

Los **"PROVEEDORES"** se obligan a firmar el contrato, a los **13 días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en él **"DOMICILIO"**. Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar, previa entrega de la garantía de cumplimiento del contrato o a más tardar el día de la entrega del mismo.

Los **"PROVEEDORES"** o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo al Artículo 18 del Reglamento

Si por causas imputables al **"PROVEEDOR"**, no se firma el contrato, la **"COMISIÓN"** podrá adjudicar el contrato respectivo al participante que hubiere obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo **"PROCESO"** si así lo determina conveniente la **"CONVOCANTE"**.

17. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo en el presente "PROCESO".

18. FORMA DE PAGO.

El pago se efectuará en Moneda Nacional, dentro de los 10 días hábiles, contados a partir de la fecha en que sean entregados los productos y entregada la factura original en la Subdirección de Finanzas del Instituto Tecnológico Superior de Zapopan, de lunes a viernes, de 09:00 a 15:00 hrs, debidamente requisitados los siguientes documentos:

18.1 Para el pago total-

- A. Factura original.
- B. Orden de compra original.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el contrato y/o en las bases, la "CONVOCANTE" procederá al rechazo de los bienes.

Se entiende como no entregados los bienes en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, aplicando las sanciones establecidas en estas bases, hasta en tanto sean aceptados por la "CONVOCANTE".

La "CONVOCANTE" podrá hacer la devolución de los bienes y el "PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante su uso.

21. SANCIONES.

21.1. Se podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el "PROVEEDOR" no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al "PROVEEDOR" para la entrega de los bienes objeto del Proceso y hubiese transcurrido la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2
- c) En caso de entregar bienes con especificaciones distintas a las contratadas, la "CONVOCANTE" considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.

21.2. Penas Convencionales.

Se aplicará una pena convencional, sobre el importe total de los bienes que no hayan sido recibidos dentro del plazo establecido en el pedido y/o contrato, conforme a la siguiente tabla:

DÍAS DE ATRASO (HÁBILES)	% DE LA SANCIÓN
DE 01 HASTA 05	3%
DE 06 HASTA 10	6%
DE 11 HASTA 30	10%
De 31 en adelante se podrá rescindir el contrato a criterio de la "CONVOCANTE"	

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Jurídica, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de la "CONVOCANTE".

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los "PROVEEDORES" contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes a la "CONVOCANTE" infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

24. RELACIONES LABORALES.

El "PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a la "CONVOCANTE"

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El "PROVEEDOR" queda obligado ante la "CONVOCANTE" a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la "LEY".

Zapopan, Jalisco 19 de junio de 2013

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES CONCURSO ITSZ CON-05/2013 "ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
1	7	Mesa de trabajo	Con doble entrepaño de 1 50x0 70x0 90 mts , cubierta lisa con LAMBRÍN a la pared fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal 18/20, montada sobre estructura de tubo con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø.
	8	Repisa de pared	Con pequeño LAMBRÍN a la pared de 1 50x0 30 mts , fabricada en acero inoxidable con ménsulas del mismo material para fijar a la pared.
	2	Fregadero	Doble tarja derecha operativa 2.00x0.70x0.90 mts , cubierta con moldura tipo profunda, con LAMBRÍN a la pared y tarjas de 0 50x0.50x0.30 mts., fabricada en acero inoxidable montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32mm. de ø.
	2	Llave	Prelavado para los fregaderos
	2	Garabato	Doble para ollas y utensilios a muro de 1 70x0 30x0.30 mts. Fabricado en tubo de acero inoxidable t-304 en cal 16 en 1 ½" de ø con ganchos en forma de espiga, fabricados con varilla de acero inoxidable de 6 mm de ø y ménsulas para fijar al muro.
	1	Anaquele	Para despensa de secos con 4 entrepaños, ajustables desde 1 pulgada con capacidad de hasta 272 kg de carga por entrepaño, fabricado en alambón al carbón acerado con recubrimiento epóxido anti-oxidante, con 4 postes con regatón.
	1	Refrigerador	Equipo de doble temperatura 2 cuerpos 2 puertas solidas, 1 cuerpo refrigerador, y el otro congelador, entre 37 y 43 pies, a 110 volts
	1	Horno	De gas 0.88 X 0.73 X1.48, 4 parrillas Niqueladas, con 2 Termostato de 100 a 300 grados, Medidas Interiores: 0 65 m de frente, por 0 58 m de fondo, por 0.42 m de alto con 4 Patas sanitarias con niveladores.
	1	Salamandra	Infrarroja a gas
	1	Mesa de trabajo	Con doble entrepaño de 0.90x0.70x0.90 mts , cubierta lisa con LAMBRÍN a la pared fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal 18, monta sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm de ø bajo salamandra
	1	Freidora	Eléctrico 110/120vac doble canastilla, fabricado en acero inoxidable, con termostato de hasta 300 °c o mas, con base de acero inoxidable.

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
1	1	Mesa baja	Para freidora fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal. 18, monta sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø.
	1	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajón a muro de 1 60x0.9x0.51 mts fabricada en inoxidable s-200, con filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y dos lámparas de capelo con protector tipo marino. para freidora y salamandra
	3	Mesa en isla	De 1.80x0.76x0.90 mts, fabricada en acero inoxidable tipo 304 p3 en cal. 18, equipado con asador de 12" y 4 quemadores de superficie y 1/2 entrepañ, montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø. equipado con asador de 12" y 4 quemadores de superficie
	3	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajon en isla de 1.10x1.10x0.51 mts. fabricada en inoxidable s-200, con filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y dos lámparas de capelo con protector tipo marino. para mesa con 4 quemadores y plancha.
	3	Mesa en isla	De 1.80x0.76x0.90 mts., fabricada en acero inoxidable tipo t-304 p3 en cal. 18, equipado con 4 quemadores de superficie y entrepañ, montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø
	3	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajon en isla de 0.80x1.10x0.51 mts fabricada en inoxidable s-200, incluye filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y una lámpara de capelo con protector tipo marino.
	6	Licadoras	De acero inoxidable de 2 velocidades vaso de cristal con capacidad de 1.25 litros, motor de 400 watts a 110/120vca
	1	Procesador de alimentos,	Potencia: 120 v / 650 w, velocidad: 1 700/1.800 rpm., motor de inducción, 3 botones (encendido/apagado y continuo táctiles), 3 botones (encendido/apagado y continuo táctiles), bowl de trabajo de 2.8 litros, bowl de cocinero de 2.4 litros, mini-bowl de 950 ml, cuchilla multifunción de acero inoxidable, cuchilla para amasar, mini-cuchilla de sierra, 2 discos para picar 2/4ml, disco para cortar en rodajas de 4 ml, batidor de huevos, prensador de comida extra-ancho, cuerpo plástico alto impacto, espátula de limpieza

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
2	2	Ablandador o castigador	Para carnes de acero inoxidable
	2	Abrelatas	Acero inoxidable
	6	Batidor de globo	De acero inoxidable 35cm
	2	Chairas	Mango de plástico de 30cm
	100	Platos hondos	De plástico de 250 gr de capacidad aproximadamente tipo tazón sopero
	4	Coladores	De acero inoxidable de 26cm
	6	tazas medidoras	De policarbonato de 0.5 lts.
	3	Juegos de cucharas	Medidoras de acero inoxidable
	6	Sartenes	De acero inoxidable 30cm
	6	Sartenes	De acero inoxidable 40cm
	3	Aros	Acero inoxidable de 20 cm
	2	Abrebotellas o sacacorcho	De sommelier
	3	Saleros de cocina	Con asa en acero inoxidable
	1	Rebanador de huevo	De acero inoxidable
	1	Rebanador de queso	De acero inoxidable cuatro lados
	6	Rodillos de cocina	De madera tratada para cocinar tamaño 60 cm
	4	Espátulas	Para plancha de acero inoxidable , mango de madera
	6	Basculas grameras	De acero inoxidable, de baterías miden desde 1 gr hasta 5kg
	6	Coludos	De acero inoxidable grandes de 30cm
	1	Paellera	paellera 80 cm en acero inoxidable
	6	Sartenes	Sartenes de acero inoxidable 50cm
	6	Aros	Para cortar de acero inoxidable de 10 cm de diámetro
	3	Aros	De acero inoxidable de 24 cm
	1	Olla	vaporera grande
	3	Robots de cocina	(batidoras de inmersión ó turbolicuador manual) 110/120 VCA
	4	Espátulas	Planas grandes 26cm para repostería de acero inoxidable y mango de plástico
	2	Colador	Chino grandes con pistilo de madera tamaño de 40cm
	3	Tijeras	Para corte de aves
	4	Espátulas	Miserables de silicón de 36cm
	1	Exprimidor	De naranjas de acero inoxidable

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
2	4	Exprimidor	De limón de metal
	6	Mamilas	Despachadoras de líquidos o salsas
	3	Ollas	De acero inoxidable de 6lt
	3	Ollas	De acero inoxidable de 4 lt
	3	Ollas	De acero inoxidable de 12 lt
	10	Charola	De aluminio de 45 X 65Cm.
	12	Tablas	Para picar de policarbonato 45X60X1/2 blancas
	6	Charolas	De acero inoxidable para pizza de 30 cm aprox.
	1	Castigador	De acero inoxidable para masas
	3	Tijeras	De cocina mango de plastico
	4	Espumadera	Cuadradas larga de 22cm
	3	Woks	Metálicos de 50cm
	3	Pinzas	Para espaguetis
	3	Inserto enteros	De 10 cm de profundidad de policarbonato con tapa.
	6	Mangas pasteleras	Profesionales , medida 16
	2	Morteros	Para hierbas o especias
	3	Duyas	Juegos de las siguientes mediadas 21, 2, 4, 10, 352, 74, 6.
	12	Cucharas	Grandes de acero inoxidable para cocinar de 38cm
	6	Trinches	De acero inoxidable
	3	Aplastador	De frijoles de acero inoxidable
	6	Cuchillo	De chef
	6	Cuchillo	De pan grande 25cm o mas
	6	Cuchillo	Perfiladores
	6	Cuchillo	Mondadores
	1	Molinillo	De café manual
	3	Comal	Comal / grill para dos quemadores de metal
	3	Espátulas	De ángulo para repostería
	3	Inserto enteros	De acero inoxidable grandes de 10cm de profundidad
	10	Palas	De madera tratada para cocinar
	3	Planchas	Cortas (comales rectangulares) 60cm
	1	Prensa	De ajos metálico
	3	Rallador	De queso de acero inoxidable cuatro lados
	1	Molinillo	De especias
	6	Coples	Para reposteria estandar
	2	Pasapures	O colador de pures 22cm de aluminio

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
2	1	Picahielo	Pica hielo mango de metal
	20	Cucharas	Soperas de acero inoxidable
	20	Cuchillo	De mesa, de sierra para carnes
	20	Tenedores	Para plato fuerte, de acero inoxidable.
	1	Mandolina	De acero inoxidable
	1	Afilador	Afilador de cuchillos
	3	Ollas arroceras	De acero inoxidable 40Cm
	3	Bowls	De acero inoxidable de 4.7 Lt
	3	Bowls	De acero inoxidable de 2.8Lt.
	3	Bowls	De acero inoxidable de 7.6Lt
	3	Olla Express	15 litros, Regulador de presión automático, Válvula de seguridad, manómetro indicador, Tope de cierre, Indicador de presión que al levantarse impide sea abierta si no esta bien cerrada la tapa, En aluminio troquelado.
	20	Platos de presentación de diversas formas, de cerámica o porcelana, totalmente blancos	1 cuadrado para postre
			1 cuadrado para plato fuerte
			1 cuadrado para sopa
			1 redondo para postre
			1 redondo para plato fuerte
			1 redondo para entrada
			1 redondo para sopa
			1 rectangular grande para servicio al centro de la mesa
			1 rectangular para entrada
			1 rectangular para plato fuerte
			1 rectangular para sopa
			1 triangular grande para presentar al centro
			1 triangular para entrada
			1 triangular para postre
			1 triangular para plato fuerte
			1 triangular para sopa
			1 ovalado grande para presentar al centro
			1 ovalado para postre
			1 ovalado para plato fuerte
			1 ovalado para sopa

REQUISITOS:

- a) Periodo mínimo de 1 año de garantía contra defectos de fabricación y vicios ocultos de cada uno de los bienes ofertados

ANEXO 2

**JUNTA ACLARATORIA
CONCURSO ITSZ CON-05/2013.**

"ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"

**03 DE JULIO DE 2013
A LAS 10:30 HORAS**

NOTAS ACLARATORIAS

- 1 Solo se aceptarán preguntas presentadas con este formato.
- 2 Las bases no estarán a discusión en la junta, el objetivo es **EXCLUSIVAMENTE** la aclaración de las dudas formuladas en este documento.
- 3 Este documento podrá ser entregado en el **"DOMICILIO"** personalmente ó a través de fax al 36821180 EXT. 130 con atención a Cinthia Ramos o al correo electrónico cramos@itszapopan.edu.mx, **Antes de las 15:00 horas del día 28 de junio de 2013**

Se recomienda confirmar la recepción del formato, ya que no nos haremos responsables por lo recibido fuera de tiempo

PERSONA FÍSICA O JURÍDICA:

REPRESENTANTE LEGAL

FIRMA

NOTA: Favor de llenar a MÁQUINA o en COMPUTADORA

17

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN
CONCURSO ITSZ CON-05-2013
"ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"

"COMISIÓN" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN
P R E S E N T E

Me refiero a mi participación en el concurso ITSZ CON-05/2013, relativo a la adquisición de equipo y utensilios de cocina.

Yo, nombre, en mi calidad de Representante Legal de **"PARTICIPANTE"**, tal y como o acredito con los datos asentados en el anexo 4, manifiesto *bajo protesta de decir verdad* que:

1. Hemos leído, revisado y analizado con detalle las bases y sus anexos del presente **"PROCESO"**, proporcionados por la **"CONVOCANTE"**, estando totalmente de acuerdo.
2. Mi representada, en caso de resultar adjudicada se compromete a suministrar los bienes del presente **"PROCESO"** de acuerdo con las especificaciones en que me fueran aceptadas en el Dictamen Técnico y con los precios unitarios señalados en la propuesta económica.
3. Hemos formulado cuidadosamente todos los precios unitarios propuestos, considerando las circunstancias previsibles, que puedan influir. Los precios se presentan en Moneda Nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen desde la elaboración del bien y hasta su recepción por parte de la **"CONVOCANTE"** por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
4. Si resultamos favorecidos en la presente licitación, nos comprometemos a firmar el contrato respectivo a los 13 días hábiles siguientes contados a partir de la notificación de la Resolución de Adjudicación y a entregar la garantía correspondiente dentro del término señalado en las bases de la presente licitación.
5. Mi representada, no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

Atentamente,

Nombre y firma del Representante Legal

**ANEXO 4
ACREDITACIÓN
CONCURSO ITSZ CON-05/2013
"ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"**

"COMISIÓN" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN
P R E S E N T E

Yo, ((Nombre del Representante Legal)), manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta del presente "PROCESO", a nombre y representación de ("**NOMBRE DE LA EMPRESA**"), por lo que en caso de **falsear** los documentos o algún dato, **acepto que se apliquen** las medidas disciplinarias tanto a mí como a mi representada, en los términos de la ley de la materia, incluyendo la descalificación del presente "PROCESO" y que sancionen a mi representada de acuerdo a los artículos 42 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y 54 de su Reglamento.

Nombre del Participante:	
No. de Registro del Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco: <i>(en caso de contar con él)</i>	
No. de Registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM):	
No. del Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio: <i>(Calle, Número exterior-interior, Colonia, Código Postal)</i>	
Municipio o Delegación:	Entidad Federativa:
Teléfono (s):	Fax:
Correo Electrónico:	

Para Personas Jurídicas:

Número de Escritura Pública: *(en la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones* si las hubiera)*

Fecha y lugar de expedición:

Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:

Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:

Tomo:

Libro:

Agregado con número al Apéndice:

*NOTA: En caso de que hubiere modificaciones **relevantes** al Acta Constitutiva (cambio de razón social, de domicilio fiscal, de giro o actividad, etc.), deberá mencionar los datos anteriores que correspondan a dicha modificación y la referencia de la causa de la misma

Únicamente para Personas Físicas:

Número de folio de la Credencial para Votar:

P O D E R	<i>Para Personas Físicas o Jurídicas que comparezcan a través de Apoderado, con Poder General o Especial para Actos de Administración o de Dominio, que les faculte para comparecer al "PROCESO" y a la firma del contrato que resulte del mismo: (en caso de ser Personas Jurídica y el poder se otorgue en la escritura del acta constitutiva, manifestarlo en este cuadro)</i>										
	Número de Escritura Pública:										
	Tipo de poder:										
	Nombre del Fedatario Público, mencionando si es Titular o Suplente:										
	Fecha de inscripción en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio:										
	Tomo:										
	Libro:										
	Agregado con número al Apéndice:										
	Lugar y fecha de expedición:										
	<table style="width: 100%;"> <tr> <td>Clasificación de la empresa: Micro <input type="checkbox"/></td> <td>Pequeña <input type="checkbox"/></td> <td>Mediana <input type="checkbox"/></td> <td>Grande <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td colspan="4">Tipo de empresa: Comercializadora <input type="checkbox"/> Productora <input type="checkbox"/> Servicio <input type="checkbox"/> local <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Int.. <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>				Clasificación de la empresa: Micro <input type="checkbox"/>	Pequeña <input type="checkbox"/>	Mediana <input type="checkbox"/>	Grande <input type="checkbox"/>	Tipo de empresa: Comercializadora <input type="checkbox"/> Productora <input type="checkbox"/> Servicio <input type="checkbox"/> local <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Int.. <input type="checkbox"/>		
Clasificación de la empresa: Micro <input type="checkbox"/>	Pequeña <input type="checkbox"/>	Mediana <input type="checkbox"/>	Grande <input type="checkbox"/>								
Tipo de empresa: Comercializadora <input type="checkbox"/> Productora <input type="checkbox"/> Servicio <input type="checkbox"/> local <input type="checkbox"/> Nacional <input type="checkbox"/> Int.. <input type="checkbox"/>											

PROTESTO LO NECESARIO
Firma del Representante Legal

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA
CONCURSO ITSZ CON-05/2013
"ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA"

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN
P R E S E N T E

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
1	7	Mesa de trabajo	Con doble entrepaño de 1.50x0.70x0.90 mts., cubierta lisa con LAMBRÍN a la pared fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal. 18/20, montada sobre estructura de tubo con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø.
	8	Repisa de pared	Con pequeño LAMBRÍN a la pared de 1.50x0.30 mts., fabricada en acero inoxidable con ménsulas del mismo material para fijar a la pared.
	2	Fregadero	Doble tarja derecha operativa 2.00x0.70x0.90 mts., cubierta con moldura tipo profunda, con LAMBRÍN a la pared y tarjas de 0.50x0.50x0.30 mts., fabricada en acero inoxidable montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32mm. de ø.
	2	Llave	Prelavado para los fregaderos
	2	Garabato	Doble para ollas y utensilios a muro de 1.70x0.30x0.30 mts. Fabricado en tubo de acero inoxidable t-304 en cal 16 en 1 ½" de ø con ganchos en forma de espiga, fabricados con varilla de acero inoxidable de 6 mm. de ø y ménsulas para fijar al muro.
	1	Anaqueles	Para despensa de secos con 4 entrepaños, ajustables desde 1 pulgada con capacidad de hasta 272 kg de carga por entrepaño, fabricado en alambón al carbón acerado con recubrimiento epóxido anti-oxidante, con 4 postes con regatón.
	1	Refrigerador	Equipo de doble temperatura 2 cuerpos 2 puertas solidas, 1 cuerpo refrigerador, y el otro congelador, entre 37 y 43 pies, a 110 volts
	1	Horno	De gas 0.88 X 0.73 X 1.48, 4 parrillas Niqueladas, con 2 Termostato de 100 a 300 grados, Medidas Interiores: 0.65 m de frente, por 0.58 m de fondo, por 0.42 m de alto con 4 Patas sanitarias con niveladores.
	1	Salamandra	Infrarroja a gas
	1	Mesa de trabajo	Con doble entrepaño de 0.90x0.70x0.90 mts., cubierta lisa con LAMBRÍN a la pared fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal 18, monta sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø. bajo salamandra
	1	Freidora	Eléctrico 110/120vac doble canastilla, fabricado en acero inoxidable, con termostato de hasta 300 °c o mas, con base de acero inoxidable.

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
1	1	Mesa baja	Para freidora fabricada en acero inoxidable t-304 p3 en cal. 18, monta sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø.
	1	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajón a muro de 1 60x0 9x0 51 mts fabricada en inoxidable s-200, con filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y dos lámparas de capelo con protector tipo marino. para freidora y salamandra
	3	Mesa en isla	De 1.80x0.76x0.90 mts., fabricada en acero inoxidable tipo 304 p3 en cal. 18, equipado con asador de 12" y 4 quemadores de superficie y 1/2 entropaño, montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø. equipado con asador de 12" y 4 quemadores de superficie
	3	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajon en isla de 1 10x1.10x0.51 mts fabricada en inoxidable s-200, con filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y dos lámparas de capelo con protector tipo marino. para mesa con 4 quemadores y plancha.
	3	Mesa en isla	De 1.80x0.76x0.90 mts., fabricada en acero inoxidable tipo t-304 p3 en cal. 18, equipado con 4 quemadores de superficie y entropaño, montada sobre estructura de tubo de con patas de 38 mm de ø con regatones para nivelar al piso, refuerzos horizontales de 32 mm. de ø
	3	Campana	Para extracción de humos y grasas tipo cajon en isla de 0.80x1.10x0.51 mts. fabricada en inoxidable s-200, incluye filtros tipo laberinto de acero inoxidable s-400 y una lámpara de capelo con protector tipo marino.
	6	Licadoras	De acero inoxidable de 2 velocidades vaso de cristal con capacidad de 1.25 litros, motor de 400 watts a 110/120vca
	1	Procesador de alimentos,	Potencia: 120 v / 650 w, velocidad: 1 700/1 800 rpm, motor de inducción, 3 botones (encendido/apagado y continuo táctiles), 3 botones (encendido/apagado y continuo táctiles), bowl de trabajo de 2.8 litros, bowl de cocinero de 2.4 litros, mini-bowl de 950 ml, cuchilla multifunción de acero inoxidable, cuchilla para amasar, mini-cuchilla de sierra, 2 discos para picar 2/4ml, disco para cortar en rodajas de 4 ml, batidor de huevos, prensador de comida extra-ancho, cuerpo plástico alto impacto, espátula de limpieza

Partida	Cantidad	Articulo	Especificaciones
2	2	Ablandador o castigador	Para carnes de acero inoxidable
	2	Abrelatas	Acero inoxidable
	6	Batidor de globo	De acero inoxidable 35cm
	2	Chairas	Mango de plástico de 30cm
	100	Platos hondos	De plástico de 250 gr de capacidad aproximadamente tipo tazón sopero
	4	Coladores	De acero inoxidable de 26cm
	6	tazas medidoras	De policarbonato de 0.5 lts.
	3	Juegos de cucharas	Medidoras de acero inoxidable
	6	Sartenes	De acero inoxidable 30cm
	6	Sartenes	De acero inoxidable 40cm
	3	Aros	Acero inoxidable de 20 cm
	2	Abrebotellas o sacacorcho	De sommelier
	3	Saleros de cocina	Con asa en acero inoxidable
	1	Rebanador de huevo	De acero inoxidable
	1	Rebanador de queso	De acero inoxidable cuatro lados
	6	Rodillos de cocina	De madera tratada para cocinar tamaño 60 cm
	4	Espátulas	Para plancha de acero inoxidable , mango de madera
	6	Basculas grameras	De acero inoxidable, de baterías. miden desde 1 gr hasta 5kg
	6	Coludos	De acero inoxidable grandes de 30cm
	1	Paellera	paellera 80 cm en acero inoxidable
	6	Sartenes	Sartenes de acero inoxidable 50cm
	6	Aros	Para cortar de acero inoxidable de 10 cm de diámetro
	3	Aros	De acero inoxidable de 24 cm
	1	Olla	vaporera grande
	3	Robots de cocina	(batidoras de inmersión ó turbolicuador manual) 110/120 VCA
	4	Espátulas	Planas grandes 26cm para repostería de acero inoxidable y mango de plástico
	2	Colador	Chino grandes con pistilo de madera tamaño de 40cm
	3	Tijeras	Para corte de aves
	4	Espátulas	Miserables de silicón de 36cm
	1	Exprimidor	De naranjas de acero inoxidable

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
2	4	Exprimidor	De limón de metal
	6	Mamilas	Despachadoras de líquidos o salsas
	3	Ollas	De acero inoxidable de 6lt
	3	Ollas	De acero inoxidable de 4 lt
	3	Ollas	De acero inoxidable de 12 lt
	10	Charola	De aluminio de 45 X 65Cm.
	12	Tablas	Para picar de policarbonato 45X60X1/2 blancas
	6	Charolas	De acero inoxidable para pizza de 30 cm aprox.
	1	Castigador	De acero inoxidable para masas
	3	Tijeras	De cocina mango de plastico
	4	Espumadera	Cuadradas larga de 22cm
	3	Woks	Metálicos de 50cm
	3	Pinzas	Para espaguetis
	3	Inserto enteros	De 10 cm de profundidad de policarbonato con tapa.
	6	Mangas pasteleras	Profesionales , medida 16
	2	Morteros	Para hierbas o especias
	3	Duyas	Juegos de las siguientes mediadas 21, 2, 4, 10, 352, 74, 6.
	12	Cucharas	Grandes de acero inoxidable para cocinar de 38cm
	6	Trinches	De acero inoxidable
	3	Aplastador	De frijoles de acero inoxidable
	6	Cuchillo	De chef
	6	Cuchillo	De pan grande 25cm o mas
	6	Cuchillo	Perfiladores
	6	Cuchillo	Mondadores
	1	Molinillo	De café manual
	3	Comal	Comal / grill para dos quemadores de metal
	3	Espátulas	De ángulo para repostería
	3	Inserto enteros	De acero inoxidable grandes de 10cm de profundidad
	10	Palas	De madera tratada para cocinar
	3	Planchas	Cortas (comales rectangulares) 60cm
	1	Prensa	De ajos metálico
	3	Rallador	De queso de acero inoxidable cuatro lados
	1	Molinillo	De especias
	6	Coples	Para reposteria estandar
	2	Pasapures	O colador de pures 22cm de aluminio

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
2	1	Picahielo	Pica hielo mango de metal
	20	Cucharas	Soperas de acero inoxidable
	20	Cuchillo	De mesa, de sierra para carnes
	20	Tenedores	Para plato fuerte, de acero inoxidable.
	1	Mandolina	De acero inoxidable
	1	Afilador	Afilador de cuchillos
	3	Ollas arroceras	De acero inoxidable 40Cm
	3	Bowls	De acero inoxidable de 4 7 Lt
	3	Bowls	De acero inoxidable de 2.8Lt.
	3	Bowls	De acero inoxidable de 7.6Lt
	3	Olla Express	15 litros, Regulador de presión automático, Válvula de seguridad, manómetro indicador, Tope de cierre, Indicador de presión que al levantarse impide sea abierta si no esta bien cerrada la tapa, En aluminio troquelado.
	20	Platos de presentación de diversas formas, de cerámica o porcelana, totalmente blancos	1 cuadrado para postre
			1 cuadrado para plato fuerte
			1 cuadrado para sopa
			1 redondo para postre
			1 redondo para plato fuerte
			1 redondo para entrada
			1 redondo para sopa
			1 rectangular grande para servicio al centro de la mesa
			1 rectangular para entrada
			1 rectangular para plato fuerte
			1 rectangular para sopa
			1 triangular grande para presentar al centro
			1 triangular para entrada
			1 triangular para postre
			1 triangular para plato fuerte
			1 triangular para sopa
			1 ovalado grande para presentar al centro
			1 ovalado para postre
			1 ovalado para plato fuerte
			1 ovalado para sopa

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA
CONCURSO ITSZ CON-05/2013
“ADQUISICION DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE COCINA”



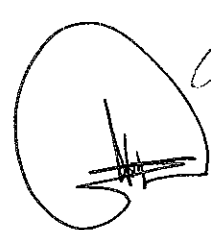

REQUISITOS:

- b) Un periodo mínimo de 1 año de garantía contra defectos de fabricación y vicios ocultos de cada uno de los bienes ofertados

Yo Nombre en mi calidad de Representante Legal del “PARTICIPANTE”, tal y como lo acredito con los datos asentados en el anexo 4, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cumplo con la totalidad de los servicios ofertados en este anexo, y que en caso de resultar adjudicado cumpliré con mi ofrecimiento de:

- 1.- Cumplir con los todos y cada uno de los puntos del anexo 5 (propuesta técnica)

Nombre y firma Representante Legal

**"COMISIÓN" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN
PRESENTE**

[illegible]

CANTIDAD CON LETRA:

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de **30 días naturales** contados a partir de la apertura de la propuesta económica y que son especiales a Gobierno, por lo cual son más bajos de los que rigen en el mercado.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 7

TEXTO DE FIANZA DEL 10% GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los **"PROVEEDORES"** que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de Fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5º Y 6º DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ (CANTIDAD CON LETRA) A FAVOR DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN

PARA: GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL "PROVEEDOR") CON DOMICILIO EN COLONIA CIUDAD , EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL CONTRATO No. ITSZ CON-05/2013, DE FECHA , CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE ZAPOPAN, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR UN AÑO A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, PARA GARANTIZAR LA BUENA CALIDAD DE LOS BIENES, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DE LA ORIGINAL DE LA MISMA.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.