



GOBIERNO DE JALISCO
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA
COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

LN-ITSPV-04/2012

**“ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO DE EDIFICIO DE
GASTRONOMIA”**

De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 3, 8, fracción I, 10 fracción II y 55 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y artículos 1,2 y 19 fracción I del reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones antes citada, así como lo previsto en los artículos aplicables de las Políticas y Lineamientos del **Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta**, ubicado en **(Corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338**, con números telefónicos **(322) 22 6 56 00 y (322) 22 5 18 51**; convoca a las Personas Físicas y Jurídicas interesadas, en participar en la Licitación No. **LN-ITSPV-04/2012** para la adquisición de **“Equipamiento de Edificio de Gastronomía”** que se llevará a cabo con recursos PROPIOS y a efecto de normar el desarrollo del proceso, se emiten las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entiende por:

“CONVOCANTE”	: Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta
“COMISIÓN”	: Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta
“DOMICILIO”	: Domicilio de la Convocante.
“PARTICIPANTE”	: Persona Física o Jurídica/Moral (Razón Social)
“PROVEEDOR”	: “PARTICIPANTE” Adjudicado.
“LEY”	: Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
“REGLAMENTO”	: Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
“PROCESO”	Licitación No. LN-ITSPV-04/2012 para la Adquisición de “Equipamiento de Edificio de Gastronomía” .

1.- Las propuestas de los **“PARTICIPANTE”** deberán sujetarse a lo señalado en el **Anexo 1** (Especificaciones mínimas).

En virtud de que el Instituto tiene establecida una política de Calidad, Ambiental y Equidad y Género que a la letra dice. **EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA COMO INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA, ESTAMOS COMPROMETIDOS A CUMPLIR NUESTRAS LABORES DIARIAS CON EL MÁS ALTO GRADO DE EFECTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD, PROMOVRIENDO EL MODELO DE EQUIDAD DE GENERO, ATENDIENDO LA NORMATIVIDAD Y LINEAMIENTOS AMBIENTALES, BUSCANDO LA MEJORA CONTINUA, FOMENTANDO NUESTROS VALORES Y REALIZANDO ACCIONES EN EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE, PARA DAR RESPUESTA POSITIVA A LA SOCIEDAD, POR LO QUE DE RESULTAR ADJUDICADO EL PROVEEDOR DEBERÁ COMPROMETERSE A REALIZAR ACTIVIDADES Y ACCIONES QUE EN BENEFICIOS DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE Y EQUIDAD DE GENERO, LE APLIQUEN.**

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto del presente proceso, deberán entregarse, en el Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, en Corea del Sur No. 600 Col. el Mangal Puerto Vallarta Jalisco, con no. telefónicos 3222265600y 3222251851 **dentro de los 60 días naturales** contados a partir de la fecha del pedido y/o contrato. (Pudiendo realizar entregas parciales de las partidas)

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.

La Junta se llevará a cabo a las **18:30 horas del día 26 de Octubre de 2012**, en la sala de juntas del edificio “D” ubicada en el Corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338.

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. El anexo deberá enviarse **a más tardar a las 13:00 horas del día 24 de Octubre de 2012**, a través de los correos electrónicos: lucia.leyva@tecvallarta.edu.mx, valentina.pachuca@tecvallarta.edu.mx.

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 **Corea del Sur No. 600 Col. el Mangal Puerto Vallarta Jalisco**, de lunes a viernes en días hábiles de **9:00 a 14:00 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 actos, a los **“PARTICIPANTE”** 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 **“PARTICIPANTE”** argumentar incumplimiento por parte de la **“CONVOCANTE”** y de la **“COMISIÓN”**.

5. OBLIGACIONES DE LOS “PARTICIPANTE”S.

Ser fabricante o distribuidor autorizado del fabricante. Poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose el “**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**” a solicitar la documentación a los “**PARTICIPANTE**” 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 Proveedor de Bienes y Servicios del Gobierno 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 de Proveedor de la Secretaría de Administración del Gobierno 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 DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre **cerrado conforme a lo solicitados en el punto 7.2 inciso e) de las presentes bases.**
- b) Deberán dirigirse a la “**COMISIÓN**” o al “**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**”, presentarse mecanografiadas o impresas en original, preferentemente elaboradas en papel membreteado 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 “**PARTICIPANTE**” 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**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
- 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 e impuestos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta **no se aceptará ningún costo extra.**

- i) Las ofertas deberán realizarse con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la convocante en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes y requeridos.
- j) 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 **11:00 horas del día 05 de Noviembre de 2012**, en la sala Audiovisual del edificio C planta baja, dentro de las instalaciones del Instituto, **ubicada en corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338. Los proveedores participantes podrán, si así lo prefieren enviar los sobres con sus propuestas por mensajería cuidando que la entrega de los mismos se realice a más tardar el día 01 de Noviembre antes de las 18:00 hrs, la entrega en tiempo y forma es responsabilidad estricta del proveedor, por lo que debe ser consciente de los riesgos de pérdida o transgresión de tiempos que pudiera tener su envío.**

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- a) Original de Propuesta Técnica, conforme al **(Anexo 5)**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
- b) Original de Carta Proposición conforme al **(Anexo 3)**.
- c) Original de Acreditación conforme al **(Anexo 4)**.
- d) Original de Escrito del Fabricante en donde manifieste su respaldo al **“PARTICIPANTE”**.
- e) Catálogos.

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 **“PARTICIPANTE”** que concurran al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia **el cual se cerrará a la hora que los “PARTICIPANTES” ingresen a la Audiovisual del edificio C planta baja, dentro de las instalaciones del Instituto, ubicada en corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338..**
- c) En el momento en que se indique, ingresarán los **“PARTICIPANTE”** a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto.
- d) Se hará mención de los miembros de la **“COMISIÓN”** presentes.

- e) Los “**PARTICIPANTE**” 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 al o los “**PARTICIPANTE**” s que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.
- f) Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas técnicas para verificar que contengan, todos los documentos requeridos.
- g) Cuando menos dos de los integrantes de la “**COMISIÓN**” y los “**PARTICIPANTE**” 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 del “**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**”, 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

- a) Este acto se llevará a cabo en la fecha y hora que la Comisión disponga, en la sala Audiovisual del edificio C planta baja, dentro de las instalaciones del Instituto, **ubicada en corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338**, notificando de manera escrita y oportuna 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 (n) al (los) “**PARTICIPANTE**” (s) que puedan continuar ofertando 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 asistentes de la “**COMISIÓN**”.
- c) Se les entregará copia del dictamen técnico a los “**PARTICIPANTE**” que se encuentren presentes. Se les regresará el sobre cerrado de su propuesta económica transcurridos quince días hábiles contados a partir de este acto, a los “**PARTICIPANTE**” que hubiesen sido descalificados.
- d) Se procederá a la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas para verificar que contenga el documento requerido.
- e) El Secretario Ejecutivo de la “**COMISIÓN**” dará lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución.

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

Todos los documentos presentados quedarán en poder del “**INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**” para su análisis y constancias de los actos.

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

Los bienes y/o servicios podrán ser adjudicados por partida, conforme a la mejor propuesta de los participantes.

Para evaluar aspectos 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.
- f) En igualdad de circunstancias se dará preferencia a participantes que sean de la Entidad contra otro que no lo sea.
- g) Valores agregados, en igualdad de circunstancias

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los Artículos 17, 19, 44 fracciones I, III, 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 dictamen técnico y resolución de adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los “**PARTICIPANTE**”s.
- 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 el precio unitario.

- d) La “**COMISIÓN**”, la “**CONVOCANTE**” o quien ellos designen, podrán solicitar a los “**PARTICIPANTE**”S”, aclaraciones relacionadas con las propuestas.
- e) No tomar en cuenta las 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 económico comparativo, en el supuesto de lo previsto por el punto 15 y 16 último párrafo.
- h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases.

10. **DESCALIFICACIÓN DE “PARTICIPANTE”S.**

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 Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier entidad pública.
- c) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas “**PARTICIPANTE**”S”.
- d) Cuando se presuma que existe arreglo entre los “**PARTICIPANTE**” 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 pública, 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 el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- g) Cuando alguno de los documentos preparados 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 financiera, 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) Cuando el “**PARTICIPANTE**” niegue el acceso a sus instalaciones a la **CONVOCANTE** en caso de que esta última decida realizar visita.
- p) En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón del 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 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 “**PARTICIPANTE**” s 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 **“PARTICIPANTE”**s”.

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.
- e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- f) Si los precios ofertados por los **“PARTICIPANTE”**s no aseguran a la **“CONVOCANTE”** las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.
- g) Si por causas imputables el 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 **“PARTICIPANTE”**s”.

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 día siguiente del acto de apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto si así lo considera conveniente la **“COMISIÓN”**
- b) Este acto podrá asistir un representante del **“PARTICIPANTE”** para oír la resolución.
- c) Los **“PARTICIPANTE”** interesados podrán solicitar fotocopia de la resolución a la **“CONVOCANTE”** o bien podrán acceder a la misma en la página web de la **“CONVOCANTE”** a los dos días hábiles siguientes a la fecha de su emisión.

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. Ésta garantía

deberá presentarla previo a la firma del contrato o a más tardar el día de la entrega del mismo en el **“Corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta Jalisco C.P. 48338”**, 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 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 **2 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, quedando las fotocopias en poder del **“INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA”**.

Los **“PROVEEDORES”** se obligan a firmar el contrato, a los **05 días hábiles** contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en Corea del Sur No. 600 Col. El Mangal Puerto Vallarta C.P. 48338. Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar, previa entrega de la garantía de cumplimiento del contrato

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 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.

Se podrá otorgar un anticipo sobre el monto total del contrato **I.V.A. incluido**, hasta del **50%**.

Los **“PROVEEDORES”** deberán tomar en cuenta que no podrán considerar por ningún motivo el otorgamiento del anticipo como una prórroga, el plazo para la entrega será el señalado en el contrato.

El anticipo deberá ser tramitado dentro de los 10 diez días hábiles contados a partir de la firma del contrato. (En caso de que se le entreguen al **“PROVEEDOR”** varias órdenes de compra servicio, el anticipo deberá facturarse por cada una de ellas.)

Para el trámite del anticipo deberá constituirse una garantía a favor de la **“CONVOCANTE”**, en Moneda Nacional por el importe del **100%** (cien por ciento) del valor total del anticipo **I.V.A incluido**, a través de fianza, cheque certificado o de caja o efectivo.

Los **“PROVEEDORES”** que opten por garantizar el anticipo a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 8**

18. FORMA DE PAGO.

El pago se efectuará en Moneda Nacional, dentro de los 8 días hábiles, contados a partir de la fecha en que sean presentados Departamento de Recursos Materiales de las (9:00) a las 20:00 hrs., de lunes a viernes en días hábiles, debidamente requisitados los siguientes documentos:

18.1 Para el pago total o en parcialidades:

- A. Factura original sellada de recibido por la División de Recursos Materiales y (1) copia.
- B. Copia del Fallo de Adjudicación correspondiente.

19. DEMORAS.

Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, el **“PROVEEDOR”**, se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los bienes, el **“PROVEEDOR”** notificará de inmediato por escrito a la **“CONVOCANTE”** las causas de la demora y su duración probable solicitando prórroga (**esta notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega**).

La **CONVOCANTE** deberá de convocar a reunión a la **“COMISIÓN”** al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria según corresponda analice la solicitud del **“PROVEEDOR”**, determinando si procede o no, dando a conocer el resultando antes de que finalice el termino establecido en el contrato para la entrega de los bienes y/o servicios objeto del contrato.

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. La “CONVOCANTE” podrá rescindir el contrato y 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 el plazo máximo de la pena convencional 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.
- d) En caso de incumplimiento del “PROVEEDOR”, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

21.2. Penas Convencionales.

Se aplicará una pena convencional, sobre el importe total de los bienes **que no hayan sido recibidos o** suministrados 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 y servicios 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 de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

27. VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL “PARTICIPANTE”.

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar visitas en cualquier momento a las instalaciones de los **“PARTICIPANTE”** s a efecto verificar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las visitas, el personal asignado se presentará con un oficio de la **“CONVOCANTE”**, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los **“PARTICIPANTE”** que nieguen el acceso a sus instalaciones podrán ser descalificados del **“PROCESO”** si la comisión así lo determinara bajo causas justificadas.

Puerto Vallarta, Jalisco 09 de Octubre de 2012

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES

LICITACIÓN NO. LN-ITSPV-04/2012 "Adquisición de Equipamiento de Gastronomía"

PARTIDA	01
DESCRIPCIÓN	
ÁREA DE RECEPCIÓN CONTROL Y RECEPCIÓN DE MERCANCÍA	
CANTIDAD	
1	
CARACTERÍSTICAS	
<p>Deberá incluir:</p> <p>Una Bascula, 200kg Con las siguientes características mínimas: Bascula de recibo móvil Marca, con capacidad de 200 kilos, · Rango de tara completo, · Ajuste a cero, · plataforma de acero inoxidable, · Aprueba de agua para proteger contra derramamientos accidentales, · · Capacidad máxima 200kg Precisión 0.2lb/100g Repetibilidad (S.D.) 100g Linealidad (±) 200g Tiempo de estabilización típico 2 -3seg</p> <p>Una Tarima para bultos 1.20 X 0.80 X 0.15 Mts. De Alto Con las siguientes características mínimas: Tarima de 1.20 x 0.80 x 0.15 mts de alto, fabricado el entropaño en lamina de acero inoxidable mínimo calibre 18 tipo 304, postes en lamina de acero inoxidable calibre 16 tipo 304, con tornillos para regular la altura.</p> <ul style="list-style-type: none">• Almacenamiento conveniente y de manera segura para alimentos pesados a granel, líquidos, productos lácteos, productos secos, productos de papel o equipo de limpieza a 12 "(30 cm) del piso.• Construcción en una sola pieza, sin costuras, en polipropileno de alta resistencia garantiza una gran durabilidad y rendimiento del equipo. Estructura de una pared proporciona mayor resistencia y estabilidad.• La superficie lisa es fácil de limpiar y no se oxida, astilla, abolla o corroe. <p>Un Fregadero con triple tarja de 2.30 x 0.70 x 0.90 mts Con las siguientes características mínimas: Fregadero para lavado de ollas sin entropaño, fabricado totalmente en acero inoxidable tipo 304 o 204, cubierta con moldura tipo profunda en cal. 16 con refuerzos inferiores en el mismo mat : Juego de llave mezcladora a lambrin y 3 contras de canasta de 4".</p> <p>Una Repisa a muro 2.30 x 0.30 x 0.05</p>	

Con las siguientes características mínimas:

Repisa a muro, fabricada totalmente en acero inoxidable tipo 304 o 204 cal.18, incluye juego de ménsulas del mismo material para su fijación a muro, medidas 2.60 x 0.30m.

Una Rejilla de piso de 1.00x0.25m

Con las siguientes características mínimas:

Marco de acero inoxidable tipo 304 o 204 cal.18 con preparación para fraguar a piso, equipado con rejilla desmontable en aluminio fundido antiderrapante, medidas 1.20 x 0.20 x 0.05m.

Un Bote de basura con tapa y patín

Con las siguientes características mínimas:

Durable, contenedor de trabajo pesado para varios usos, totalmente plástico, construcción de grado profesional que no se oxida, astilla o pela, resistente a las abolladuras. Fuerte, con tapa para asegurar, apilable, con llantas reforzadas que añaden fuerza y dureza.

Asas integradas permiten fácil levantamiento y apilamiento anti atasco. Base con doble acanalado incrementa la estabilidad y la capacidad de arrastre.

Capacidad 121.1lt 32 gal.

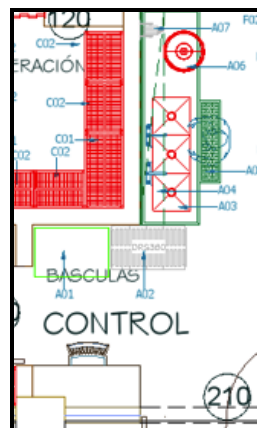
Material LLDPE

: Tapa y Patín

Un Carrete con Manguera hidráulica, 15m, soporta presión hasta 200PSI y 140° de Temperatura, conexión de 1/2"

OBSERVACIONES:

El equipo de talleres y laboratorios de Gastronomía deberá entregarse llave en mano, incluyendo la instalación, puesta en marcha y capacitación de los equipos que así lo requieran.



OBSERVACIONES:

El equipo de talleres y laboratorios de Gastronomía deberá entregarse llave en mano, incluyendo la instalación, mano de obra y el material para adaptar las instalaciones existentes, puesta en marcha y capacitación de los equipos que así lo requieran.

DESCRIPCIÓN	
ÁREA DE TALLER DE COCINA 2 (COCINA INTERNACIONAL)	
CANTIDAD	
1	<div style="text-align: center; background-color: #cccccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">CARACTERÍSTICAS</div> <p>Deberá incluir:</p> <p><i>Doce Estufas de 4 Quemadores con Plancha y Horno</i> Con las siguientes características mínimas:</p> <p style="text-align: right;">sión. Respaldo tipo chimenea con copete de doble ménsula en acero inoxidable. Equipada con cuatro quemadores de superficie tipo atmosférico y construidos en hierro fundido con cono de derrames integrado y retenedor de calor. Plancha intermedia de hierro fundido cepillada para planicidad. Sistema de aislamiento con fibra de vidrio de 3 pulgadas de espesor. Charola inferior de derrames construida en acero inoxidable. Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador. Perillas en termo---formado resistentes al calor e irrompibles. Horno inferior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de hierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300 grados centígrados. Puerta con marco estructural y contrapuerta porcenalizada. Doble parrilla de alambón cromado.</p> <p>Dimensiones 0.870 x 0.750 x 1.46m (An x Prof x Al) Tubo Cédula 40:3/4"</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 10px;"> </div>

Seis Mesas de Apoyo con Respaldo para Refrigerador Bajo

Con las siguientes características mínimas:

Fabricado en lámina de a.i. T-304 o 204 cal. 18 y 20, con 1 puerta tipo tambor con chapa, con entrepaño intermedio, con patas en tubo redondo de 1-1/2", con regatón nivelador. Dimensiones aproximadas 1.5x0.75x0.9m

Seis Refrigeradores Bajo Mesa,

Con las siguientes características mínimas:

Refrigerador mantiene temperatura de 0.5°C a 3.3°C (33°F a 38°F)

Flujo de aire circular en 360° para un enfriamiento uniforme del producto

Manijas empotradas

Con 2 parrillas ajustables de alambre para uso industrial recubiertas con PVC

Aislamiento con poliuretano de alta densidad libre de CFC

Deberá contar con Ruedas

Evaporador revestido de epoxi

Capacidad de 6.5ft³

Alimentación 115V 60Hz,

Dimensiones aproximadas 27-5/8" L x 30-1/8" Pr x 29-3/4" Al deberá cabe en el espacio de la mesa

Seis Campanas Tipo Cajón 1.4x1.10x0.5m

Con las siguientes características mínimas:

Campana de Extracción a muro tipo cubica con sistema de recolección de grasas, fabricada totalmente en lamina de acero inoxidable cal. 18 , costados, frente cal 20, medio toldo , soporte de filtros, respaldo y toldo. Para suspender a loza por medio de tirantes tensores, incluye juego de filtros tipo laberinto en acero inoxidable y lámparas de capelo con protector tipo marino, incluye ductos y extracción.

Cuatro Repisas Central 1.4X0.3X0.4m

Con las siguientes características mínimas:

Repisa de paso sobre mesa, fabricada totalmente en acero inoxidable tipo 304 o 204 cal.18, monta sobre patas de tubo de acero inoxidable de 32 mm con chapetón de acero inoxidable, medidas **1.4X0.3X0.4m.**

Una Plancha

Con las siguientes características mínimas:

Mueble exterior construido totalmente en acero inoxidable. Patas de ángulo de 2 x 3/16 de pulgada con regatón regulable. Equipada con quemadores tipo "H" a gas de fierro fundido. Plancha freidora de Cold Rolled de 5/8 de pulgada de espesor totalmente soldada a la sercha perimetral de acero inoxidable para evitar derrames de grasa a la zona de quemadores. Tubo de alimentación tipo cédula 40 de 3/4 de pulgada de diámetro. Válvulas de gas de alta duración. Pilotos atmosféricos de flama continua. Charola de derrames de acero inoxidable Perillas de termoformado resistentes al calor e irrompibles. Presión de trabajo: 9 a 11 onzas por pulgada cuadrada. Capacidad de 89,733 BTU/hr. Dimensiones aproximadas 0.90x0.75x0.40m (AnxPRxAI). Entrada de gas a 3/4"

Un Gabinete Bajo para Plancha

Con las siguientes características mínimas:

Cubierta y respaldo de a.i. T-304 o 204 cal. 16, gabinete en a.i. T-304 o 204 cal. 18, con 2 puertas al frente con jaladeras integradas en lámina de a.i. T-304 o 204 cal. 18. La altura a la cubierta es de 60cm y la altura al respaldo de aproximadamente 1.00 mt. Con patas en tubo redondo de 1-1/2" en a.i. T-304 o 204 cal. 18. Dimensiones 0.90x0.90x1.0m

Un Asador

Con las siguientes características mínimas:

Mueble construido totalmente en acero inoxidable. Patas de ángulo estructural de 2 x 3/16 de pulgada con regatón regulable. Equipadas con quemadores tipo "H" en fierro fundido. Tres válvulas para gas de

alta durabilidad. Perillas en termoformado resistentes al calor e irrompibles. Cenicero porta carbón en lámina negra esmaltada. Carbón fósil con duración de 1 año. Parrillas de superficie en hierro fundido con diseño especial para el rayado de la carne, de doble cara para pescados, mariscos y vegetales. Tubo de alimentación de 3/4 de pulgada en tubo de cédula de 40. Dimensiones aproximadas 0.76x0.76x0.38m (AnxPrxAl)

Un Gabinete Bajo para Asador

Con las siguientes características mínimas:

Cubierta y respaldo de a.i. T-304 cal. 16, gabinete en a.i. T-304 cal. 18, con 2 puertas al frente con jaladeras integradas en lámina de a.i. T-304 cal. 18. La altura a la cubierta es de 59cm y la altura al respaldo de 105cm. Con patas en tubo redondo de 1-1/2" en a.i. T-304 cal. 18. Dimensiones 0.76x0.90x1.05m

Un Freidor

Con las siguientes características mínimas:

Tres quemadores de acero con vénturi estampado y difusor de malla de a.i. con exterior porcelanizado, Construido en a.i. T-304, con zonas: Fría, caliente y de freído. Capacidad de 19 a 22lt de aceite. Sistema de ignición electrónica. Válvula polostática de seguridad tipo milivolt. Juego de 2 canastillas porta alimentos de alambro niquelado. Termostato inteligente de 0°C a 200°C. Al alcanzar la temperatura programada deja de gastar gas y al perder 5°C empieza a recuperar la temperatura de manera instantánea. Gancho de limpieza para drenaje. Fácil sistema de drenaje con una válvula de 1" de diámetro tipo esfera. Cuenta con sistema de seguridad para fallas en la ignición, flujo de gas y sobrecalentamiento. Alarma sonora para activar el timer y para señalar fallas. Límites para evitar el sobrecalentamiento cuando se deja accidentalmente la tina vacía. Sistema digital de operación de 4 botones. Pantalla digital doble para temperatura y timer. Capacidad de 90,000BTU/min, Dimensiones 0.4x0.75x1.2m (AnxPrxAl)

Un Fogón Doble

Con las siguientes características mínimas:

Construcción cumple con ollas de hasta 100lt. Con juego de quemadores concéntricos circulares con 500 flamas como mínimo en hierro fundido y parrillas de superficie dentadas tipo europeo.

Estructura de ángulo y solera de 2" x 3/16" con regatones regulables.

Equipado con tres quemadores a gas concéntricos circulares independientes de Hierro Fundido de 120,000 BTU/hr. Charola de derrames. Válvula para gas tipo comercial. Tubo de alimentación frontal tipo cédula 40 de 1 1/2" de diámetro con tuerca unión y tapón capa. Panel de llaves en acero inoxidable. Protectores de válvulas en alambro. Presión de trabajo: 9 a 11Oz/pl2. Perillas en termoformado resistentes al calor e irrompibles.

Dimensiones aproximadas 1.25 x 0.85 x 0.5m (An x Prof x Al)

Un Horno Combi

Con las siguientes características mínimas:

Equipo multifuncional de cocción con vaporizador incluido, con caldera integrada. Con función que permite la administración de clima – medición de humedad, ajuste de 5 etapas y regulación. En el modo combinado se puede usar con vapor entre 30°C y 130°C, solo con aire caliente desde 30°C-300°C y combinación de vapor y aire caliente 30°C-300°C, Vaporizador combinado (modo combinado) conforme a normas DIN 18866 para la mayoría de los métodos de cocción utilizados en cocinas comerciales para el uso opcional de vapor y aire caliente, individualmente, en sucesión o en combinación. **Trabajo con seguridad** Salida de datos y actualización de software mediante puerto USB • Operación de uso sin supervisión de cocción. Altura de bastidor de máximo 5 ¼ pies (1.60 mts.) limitador de temperatura de seguridad para el generador de vapor y calefacción de aire caliente. • Opción de manija derecha/izquierda y función de cierre. **Operación** niveles de control para modos de cocción, temperatura, temperatura del núcleo de la comida y configuración de tiempo • Panel de

control sencillo con pictogramas. **Opciones de limpieza y seguridad operacional** pantalla auto iluminada , visible desde una distancia • Manual del programa de limpieza• Sistema de diagnóstico con servicio aviso automatico en pantalla • menú guiado para programa de descalcificación

Características

Interfaz USB• Sonda de medición de la temperatura del núcleo• Programación individuales de cocción 50 programas cada uno con hasta 6 pasos• 5 velocidades de aire, programables• Sistema de extracción de grasa integral, libre de mantenimiento con ningún filtro de grasa adicional• Función Enfriamiento para rápido ventilar y enfriar el gabinete • Generador de vapor fresco de alta eficiencia• Adaptación automática a la ubicación de instalación (altura, clima, etc.)• Puerta de unidad con panel trasero ventilado doble vidrio y panel interior con bisagras• Gabinete transparente e higiénico de cocina con esquinas redondeadas, gabinete con protección contra salpicaduras – gabinete con función detiene-agua antiderramando• Estantes de rejilla extraíble, giro (distancia entre guías 68 mm)• Material interior y exterior de acero inoxidable 1.4301 DIN• Válvulas solenoide separado agua normal y blanda• Fijada conexión de aguas residuales que cumplan requisitos de SVGW está permitido• manguera-a prueba de salpicadura para IPX 5• Suministro de energía relacionados con la demanda por medio de modulación, bajo nivel de ruido del ventilador de alto rendimiento • Automático, lavado activo y drenaje del generador de vapor por bomba• Carga longitudinal para accesorios• Unidad de temperatura regulable en ° C o ° F• Altura ajustable pies• Gabinete de cocina de flujo de aire optimizado. Incluye Service Partner (Servicio al Socio) con acceso a base de datos de recetas, Garantía de 2 años, capacitación del uso del equipo por 3 por chef certificado de la planta de fabrica, atención de servicio de mantenimiento dentro del plazo de garantía en un plazo máximo de 48 hrs. Dimensiones frente 845 mm. Fondo 770 mm alto 782 mm. Peso neto 121 kgs., conexión de agua de ¾" presión de agua 150-600 kPa (1.5 -6 bar), drenaje de agua de 50mm, carga conectada de 0.3 kw, ducto de salida de gas de 10" a 13", fusible 1 x 16 A, 50/60hzs.

Una Campana Tipo Cajón 4.8x0.9x0.5m

Con las siguientes características mínimas:

Campana de Extracción a muro tipo cubica con sistema de recolección de grasas, fabricada totalmente en lamina de acero inoxidable cal. 18, costados y frente en calibre 20, toldo y respaldo en lamina acero inoxidable en calibre 20 , soporte de filtros, respaldo. Para suspender a loza por medio de tirantes tensores, incluye juego de filtros tipo laberinto en acero inoxidable y lámparas de capelo con protector tipo marino, incluye ductos y extracción, medidas 4.80 x 0.90 x 0.50m

Cuatro Anaqueles de 4 Entrepaños (0.91x0.45x1.8m)

Con las siguientes características mínimas:

Anaquele de 4 entrepaños fabricado en alambre de acero con recubrimiento epoxico color gris perla, entrepaños ajustables en incrementos de 1", postes con nivelador. Garantía de 12 años contra la formación de oxido.

Un Fregadero con Tarja Triple

Con las siguientes características mínimas:

Fregadero con doble tarja para lavado de ollas sin entrepaño, fabricado totalmente en acero inoxidable tipo 304 o 204, cubierta con con lambrin y tarjas en lamina de acero inoxidable calibre 16 con refuerzos inferiores en el mismo material, montado sobre estructura de tubo en acero inoxidable calibre 18 tipo 430, patas de 38 mm de diametro, regatones niveladores de importación y refuerzos horizontales de 32 mm de diametro. Incluye llave mezcladora lambrin y 3 contras de canasta de 4", medidas 2.60 x 0.70 x 0.90m.

Un Procesador De Alimentos

Con las siguientes características mínimas:

Puede realizar corte en forma de dado, rejilla, bastón y juliana.

Características mínimas:

- Panel de control con botones On y Off.
 - Apertura amplia de tolva para mayor capacidad, Refrigerado por aire, de alta resistencia, correa de transmisión, 1 HP, motor monofásico, 1 velocidad: 400 RPM mínimo.
 - Motor de inducción. Sistema magnético de seguridad y freno de motor.
 - Base de motor de acero inoxidable.
 - • 2 discos incluidos: (3mm) 1/8 " disco rebanador y (3mm) 1/8 " disco rallador. •
- Cumplimiento con estándares ETL Eléctricos y Sanitarios, cETL

Una Peladora de Papas

Con las siguientes características mínimas:

Motor: de 1/2 Hp, de inducción, arranque por capacidad 115 volts, 600 Hz., 1 fase, con baleros lubricados de por vida. Polea para doble banda en V la reducción de velocidad entre el disco y el motor. Construcción: es totalmente de acero inoxidable tipo 304, con manguera de desagüe al frente o con base para instalarlo. Base: Fabricada totalmente en acero inoxidable y diseñada para adaptarse a la unidad peladora, cuenta con un cajón colador para retener los residuos. Capacidad de 9kg.

Doce Licuadoras Industriales

Con las siguientes características mínimas:

Licuadora industrial para alta producción, equipada con motor de 1 1/2 HP que permite licuar cualquier producto. Vaso, tapa y base en acero inoxidable 304, transmisión reforzada totalmente en acero inoxidable de aleación especial, sello mecánico contra fugas, motor de 1 1/2 HP 110V, 60Hz, de 3700rpm. Triple cuchilla en acero inoxidable tipo 304 calibre 16, Juego de 3 rompeolas en acero inoxidable, Cono y contra en aluminio fundido. Asas para vaso y base en acero inoxidable calibre 16. Interior del vaso con terminado sanitario. Embrague múltiple. Cable de uso rudo de 3 x 12 con clavija integrada.

Un Lavamanos a Muro 0.5x0.45x0.7m

Con las siguientes características mínimas:

Fabricación en acero inoxidable, incluye llave mezcladora.

Un Refrigerador de 2 Puertas (opción)

Con las siguientes características mínimas:

Con sistema de refrigeración que mantiene la temperatura de 0.5 a 3.3°C, fabricado frente y fondo en acero inoxidable, trasera y superior en acabado aluminio anodizado de alta calidad, interior en NSF aprobado, eficiencia energética de bajo consumo con puertas de cristal de doble panel térmico, parrillas aisladas de PVC de alta resistencia, ajustables, Puertas 2, parrillas 6, Display de temperatura, Evaporador aislado epoxi para eliminar la potencial corrosión, Dimensiones aproximadas, 1375x756x1991mm (LxProfxAI), Motor de 1/2HP, Alimentación 115V 60Hz, monofásico.

OBSERVACIONES:

El equipo de talleres y laboratorios de Gastronomía deberá entregarse llave en mano, incluyendo la instalación, mano de obra y el material para adaptar las instalaciones existentes, puesta en marcha y capacitación de los equipos que así lo requieran.

DESCRIPCIÓN

AREA DE BAR Y RESTAURANTE

CANTIDAD

1

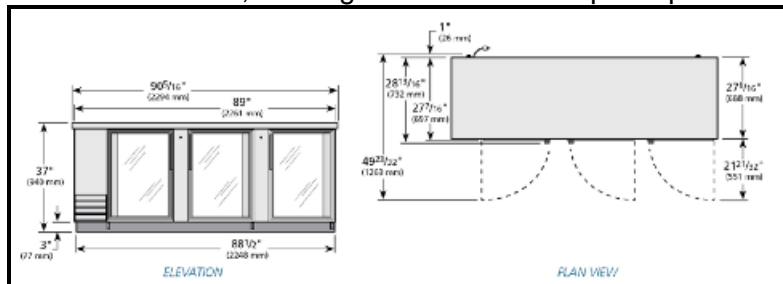
CARACTERÍSTICAS

Deberá incluir:

Una Barra y Contrabarra 6.87x0.7x0.9 Según Diseño

Con las siguientes características mínimas:

Fabricado en lamina de a.i. T-304 o 204 cal. 16, 18 y 20, con gabinete y tarjas, con 4 patas en tubo redondo de 1-1/2", con regaton nivelador. Espacio para refrigerador de contrabarra.

**Un Refrigerador de Contrabarra**

Con las siguientes características mínimas:

Refrigerador/helador de vasos y platos, 3 estantes, Exterior de construcción en acero inoxidable al frente y lados, parte posterior en acero inoxidable, Todos los contornos superiores y tapa en acero inoxidable, Interior - acero inoxidable. Evaporador con revestimiento epoxico para eliminar corrosión. Capacidad (latas de 12oz) 152 sixpack, Motor de 1/2HP, 10.7A, Alimentación eléctrica 115V/60Hz, con clavija NEMA 5-15P. Sistema de refrigeración de 0.5 a 3.3°C, Dimensiones de gabinete aproximados 2296L x 705Pr x 940Al.

Una Alacena 1.2x0.3x0.6m

Con las siguientes características mínimas:

Cuerpo fabricado en lamina de a.i. T-304 o 204 cal. 18 soldada lateralmente a base de cordones completos de soldadura desbastados y pulidos, 2 puertas al frente tipo tambor en lamina de a.i. cal. 18 y resbalones tipo iman, chapa para cada una de las puertas, entrepaño intermedio a todo lo largo en lámina de a.i. T-304 cal. 20, todas las esquinas llevan aplaston para evitar filos cortantes, acabado pulido mate. Con repisa para copas en el piso.

Un Refrigerador de Vinos Y Botellas

Con las siguientes características mínimas:

Refrigerador/helador de botellas, Exterior de construcción de acero inoxidable al frente y lados, parte posterior en Al, Todos los contornos superiores y tapa en acero inoxidable, Interior - acero inoxidable y paredes de acero galvanizado duradero. Con 2 puertas con marcos de Al y con cristal térmico de baja emisión. Interiores brillantes, con iluminación fluorescente, para una excelente visibilidad. Parrillas de alambre para uso industrial, recubiertas de PVC de 10mm de espesor – dos por puerta. Evaporador

con revestimiento epoxico para eliminar corrosión. Capacidad (latas de 12oz.) 14.5 cajas, (barriles de 1/2lt) 11 cajas, Motor de 1/5HP, 4.6A, Alimentación eléctrica 115V/60Hz con clavija NEMA 5-15P. Sistema de refrigeración sostenido 0.5°C a 3.3°C, Dimensiones de gabinete 934 L x 677 Pr x 848 Al.

Un Congelador de Botellas

Con las siguientes características mínimas:

Refrigerador/helador de botellas, Exterior de construcción de acero inoxidable al frente y lados, parte posterior en Al, Todos los contornos superiores y tapa en acero inoxidable, Interior - acero galvanizado duradero. Con 1 tapa deslizable con marcos de Al y con cristal térmico de baja emisión. Interiores brillantes, con iluminación fluorescente, para una excelente visibilidad. Tres parrillas de alambre para uso industrial, recubiertas de PVC de 10mm de espesor – tres por puerta. Evaporador con revestimiento epoxico para eliminar corrosión. Capacidad (latas de 10oz) 172, Motor de 1/3HP, 4.0A, Alimentación eléctrica 115V/60Hz con clavija NEMA 5-15P. Sistema de refrigeración sostenido - 17.7°C, Dimensiones de gabinete 934 L x 677 Pr x 848 Al.

Una Licuadora Industrial

Licuadora industrial para alta producción, equipada con motor de 1 1/2 HP que permite licuar cualquier producto. Vaso, tapa y base en acero inoxidable 304, transmisión reforzada totalmente en acero inoxidable de aleación especial, sello mecánico contra fugas, motor de 1 1/2 HP 110V, 60Hz, de 3700rpm. Triple cuchilla en acero inoxidable tipo 304 calibre 16, Juego de 3 rompeolas en acero inoxidable, Cono y contra en aluminio fundido. Asas para vaso y base en acero inoxidable calibre 16. Interior del vaso con terminado sanitario. Embrague múltiple. Cable de uso rudo de 3 x 12 con clavija integrada.

Diez Mesas de Banquete Cuadrada

Con las siguientes características mínimas:

Capacidad: 10 personas, Mesa rectangular de cubierta en fibra de vidrio, Sercha de aluminio, Plegable, Pintura aplicada electrostáticamente, Resistente base de estructura metálica Dimensiones: Alto: 244x75x76cms (LxProfxAI)

Diez Mesas de Banquete "Redonda"

Con las siguientes características mínimas:

Mesa plegable ideal para banquetes con capacidad para 10 personas y especialmente diseñada para reuniones en espacios grandes. -Mesa redonda de cubierta en fibra de vidrio, -Sercha de aluminio, -Plegable, -Pintura aplicada electrostáticamente, -Resistente base de estructura metálica, -Capacidad aprox. de 12 personas Dimensiones 1.8m x 0.75m (DxAI)

100 Silla de Banquete

Con las siguientes características mínimas:

-Tubo de acero cuadrado de 3/4" calibre 18 para respaldo y patas, -Refuerzo al centro del asiento, -Respaldo tapizado en resistente vinyl de colores a escoger, -Asiento en aglomerado de 12mm y hule espuma de 4cms. de grosor, resistencia 20. Dimensiones: Altura: 86cm, Altura del asiento: 44cm, Ancho: 50cm, Largo: 54cm

100 Silla Tiffany Estibable

Con las siguientes características mínimas:

-Fabricado en Tubo Decorado de 1" 1/4, -Adorno en tubo de 1/2" en el respaldo con refuerzo de 5/8", -Asiento en hule espuma 4 cms y densidad 20, en triplay de 12 mm, -Fino Tapiz en tela, -Pintura en polvo aplicada electrostáticamente, -Disponible en color Oro y Plata Dimensiones: Altura: 100cm, Altura del asiento: 52cm, Ancho: 47cm, Largo: 45cm

Una Barra de Ensalada 3.4x1.45x0.9/1.5

Con las siguientes características mínimas:

Barra fría fabricada en Acero Inoxidable Cal. 18 y 20, Acabado Sanitario, Regatones Niveladores de Importación, Repisa Deslizadora de Charolas, Repisa contra Estornudos. Deberá incluir insertos

Una Barra de Buffete 3.4x1x0.9/1.5

Con las siguientes características mínimas:

Barra caliente fabricado en Acero Inoxidable Cal. 18 y 20, Acabado Sanitario, Regatones Niveladores de Importación, Repisa Deslizadora de Charolas, Repisa contra Estornudos. Deberá incluir insertos

Un Carro de Servicio

Con las siguientes características mínimas:

- La capacidad de carga es de 300lbs. (136 kg).
- Tres estantes de polipropileno ligeramente texturizadas para reducir el deslizamiento.
- Bordes elevados alrededor de cada estante evitan que los artículos se salga.
- espacio mínimo 11 3 / 4 "(30 cm) entre los estantes para acelerar carga y descarga.
- Montantes de aluminio entre los estantes garantizan robustez y estabilidad optimas y resistente a la corrosión.
- Dos mangos ergonómicos de polipropileno y un conjunto de enchufes se incluyen en cada carro. El carro puede configurarse con una o ambas.
- Cuatro ruedas giratorias 4 "(10 cm) sin freno, Fabricadas en acero con recubrimiento.

Dimensiones exteriores Mínimas 80x40x90 cm(LxProfxAI)

Dos Anaqueles de 4 Entrepaños (0.91x0.46x1.8m)

Con las siguientes características mínimas:

Anaqueles de 4 entrepaños fabricado en alambre de acero con recubrimiento epoxico color gris perla, entrepaños ajustables en incrementos de 1", postes con nivelador. Garantía de 12 años contra la formación de oxido.

OBSERVACIONES:

El equipo de talleres y laboratorios de Gastronomía deberá entregarse llave en mano, incluyendo la instalación, mano de obra y el material para adaptar las instalaciones existentes, puesta en marcha y capacitación de los equipos que así lo requieran.

DESCRIPCIÓN	
AREA MOBILIARIO DE APOYO	
CANTIDAD	
1	
CARACTERÍSTICAS	
<p>Deberá incluir:</p> <p>Doce Mesa de Trabajo para Alumno, 1.1x0.6x0.9m Con las siguientes características mínimas: Tipo isla, fabricada en acero inoxidable cal. 18 y 20, tubo redondo de acero inoxidable, con entrepaño. aproximadas 19"x25"x32"</p> <p>Treinta Bancos Con las siguientes características mínimas: Tubo de 1" calibre 18 para respaldo y patas, Asiento en hule espuma de 5 cms y densidad de 20, Pintura en polvo, aplicada por sistema electrostático, Tapizado en fino vinyl en color a elección del cliente. Dimensiones: Altura: 1.08m, Altura del piso al asiento aproximada: 81cm, Ancho: 50cm, Fondo: 57cm</p> <p>Diez Anaqueles Con las siguientes características mínimas: Anaquel de 4 entrepaños fabricado en alambre de acero con recubrimiento epoxico color gris perla, entrepaños ajustables en incrementos de 1", postes con nivelador. Garantía de 12 años contra la formación de oxido.</p> <p>Seis Licuadora Industrial Licuadora industrial para alta producción, equipada con motor de 3/4 HP con protección térmica que permite licuar cualquier producto. Vaso, tapa y base en acero inoxidable 304, transmisión reforzada totalmente en acero inoxidable de aleación especial, sello mecánico contra fugas, 127V, 60Hz, de 3700rpm. Triple cuchilla en acero inoxidable tipo 304 calibre 16, Juego de rompeolas en troquelada, Foco piloto que indica el funcionamiento. Interruptor de 20 A, vaso con terminado sanitario. Embrague múltiple. Cable de uso rudo de 3 x 12 con clavija integrada. Capacidad 3 lts.</p> <p>Cinco Unidades Cocteleras Especialmente diseñada para colocarse bajo barra, donde se concentran todos los ingredientes necesarios para preparar bebidas. Consta de tina dividida para hielo en cubos y hielo frapé, alvéolos para 8 botellas de jugos, botanero y riel frontal para vinos, fabricada la cubierta y tina en acero inoxidable 304 c-18 o 204, cuerpo en c-20, monta sobre estructura de acero inoxidable o C.R. esmaltado, con regatones niveladores, y 1.20 M. de largo. Por .90 de ancho. Figura del diseño:</p>	



Extractores Industriales

Motor potente de 0.75 h.p, Fácil de operar y limpiar, depósito fabricado en Acero Inoxidable grado alimenticio, Colador de malla de Aluminio Anodizado grado alimenticio. Disco sierra de Acero Inoxidable. tapa de acrílico transparente que permite ver la operación del equipo, capacidad de producción, más de 60 lts/hr. 127 volts, consumo de 733 w/340w a 3450 revoluciones por minuto como mínimo.



OBSERVACIONES:

El equipo de talleres y laboratorios de Gastronomía deberá entregarse llave en mano, incluyendo la instalación, mano de obra y el material para adaptar las instalaciones existentes, puesta en marcha y capacitación de los equipos que así lo requieran.

OTROS REQUISITOS:

- a)** En aquellas partidas en que se señala tiempo de garantía, los participantes deben apegarse establecido en cada una de sus guías, para el resto de las partidas el periodo **mínimo que deberá ofertarse es de 01 año** de garantía contra defectos de fabricación y vicios ocultos de cada uno de los bienes o servicios ofertados o complementarios a ellas.
- b)** Las partidas que contienen acero en su totalidad o en partes de sus componentes, deben contar con una garantía de 5 años de anticorrosión.
- c)** En aquellas partidas en que se señala tiempo de garantía, los participantes deben apegarse establecido en cada una de sus guías, para el resto de las partidas el periodo **mínimo que deberá ofertarse es de 01 año** de garantía, para el suministro de las partes y refacciones necesarias para mantener los bienes o servicios en condiciones adecuadas de funcionamiento, aún cuando la “**CONVOCANTE**” hubiere optado por realizar los servicios de mantenimiento por su cuenta a través de terceros.
- d)** Para el servicio de Mantenimiento Correctivo y Preventivo que los participantes deben ofertar el periodo de garantía se considerará en igualdad de tiempo al establecido en los incisos que anteceden.
- e)** Para el total de las partidas capacitación de operación para un grupo mínimo de 15 personas.

ANEXO 2

JUNTA ACLARATORIA

LICITACION NO. LN-ITSPV-04/2012 "Adquisición de Equipamiento de Edificio de Gastronomía"

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 **"Corea del Sur No. 600 Col. el Mangal Puerto Vallarta Jalisco cp. 48338"** personalmente, a través de fax al 22 6 56 00 con atención a la Lic. Lucia Leyva Luna o Valentina Pachuca Pachuca o a través de los correo electrónico valentina.pachuca@tecvallarta.edu.mx y lucia.leyva@tecvallarta.edu.mx, **Antes de las 13:00 horas del día 24 de Octubre de 2012.**

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

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN LICITACION NO. LN-ITSPV-04/2012 “Adquisición de Equipamiento de Edificio de Gastronomía”

“COMISIÓN” DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA
P R E S E N T E

Me refiero a mi participación en la _____, relativo a la adquisición de _____.

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 el **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**, estando totalmente de acuerdo.
2. Mi representada, en caso de resultar adjudicada se compromete a suministrar lo 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 del **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**, 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 dentro de los 05 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,

Firma del Representante Legal

ANEXO 4 ACREDITACIÓN
**LICITACION NO. LN-ITSPV-04/2012 “Adquisición de Equipamiento de
 Gastronomía”**

“COMISIÓN” DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
 DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA
 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 mí 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:							
	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
 _Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA
LICITACIÓN NO. LN-ITSPV-04/2012 “Adquisición de Equipamiento de
Gastronomía”

“COMISIÓN” DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA
P R E S E N T E

Partida	Cantidad	Artículo	Marca	Modelo	Especificaciones
1					
2					
3					
4					
5					

Yo Nombre _____ en mi calidad de Representante Legal del **“PARTICIPANTE”**, tal y como o acredito con los datos asentados en el anexo 4, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado cumpliré con mi ofrecimiento de:

- a) En aquellas partidas en que se señala tiempo de garantía, los participantes deben apegarse establecido en cada una de sus guías, para el resto de las partidas el periodo **mínimo que deberá ofertarse es de 01 año** de garantía contra defectos de fabricación y vicios ocultos de cada uno de los bienes o servicios ofertados o complementarios a ellas.
- b) En aquellas partidas en que se señala tiempo de garantía, los participantes deben apegarse establecido en cada una de sus guías, para el resto de las partidas el periodo **mínimo que deberá ofertarse es de 01 año** de garantía, para el suministro de las partes y refacciones necesarias para mantener los bienes o servicios en condiciones adecuadas de funcionamiento, aún cuando la **“CONVOCANTE”** hubiere optado por realizar los servicios de mantenimiento por su cuenta a través de terceros.
- c) Para el servicio de Mantenimiento Correctivo y Preventivo que los participantes deben ofertar el periodo de garantía se considerará en igualdad de tiempo al establecido en los incisos que anteceden.
- d) Para el total de las partidas capacitación de operación para un grupo mínimo de 15 personas.
- e) Entregar los bienes y servicios en un plazo de 30 días naturales contados a partir de la fecha del contrato.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 6
PROPUESTA ECONÓMICA
LICITACION NO. LN-ITSPV-04/2012 “Adquisición de Equipamiento de
Gastronomía”

“COMISIÓN” DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA
P R E S E N T E

PARTIDA	CANTIDAD	ARTÍCULO	MARCA	MODELO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1						
2						
3						
4						
5						
					SUBTOTAL	
					I.V.A.	
					GRAN TOTAL	

CANTIDAD CON LETRA:

ANTICIPO:

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 PUERTO VALLARTA**.

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. _____, DE FECHA _____**, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ _____.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR POR UN AÑO MÁS 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.

ESTA FIANZA PERMANECERA EN VIGOR AUN EN LOS CASOS EN QUE EL **INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PUERTO VALLARTA**, OTORQUE PRORROGAS A (PROVEEDOR) PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES.

LA AFIANZADORA RENUNCIA EN FORMA EXPRESA A APLICAR LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 119 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS QUE DICE: LA PRORROGA O ESPERA CONCEDIDA POR EL ACREEDOR AL DEUDOR PRINCIPAL, SIN CONSENTIMIENTO DE LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS, EXTINGUE LA FIANZA.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN DEFINITIVA, DE FORMA TAL QUE SU VIGENCIA NO PODRÁ ACTORES EN RAZÓN DE PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PRINCIPAL O FUENTE DE LAS OBLIGACIONES, O CUALQUIER OTRA CIRCUNSTANCIA.

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.

ANEXO 8

TEXTO DE FIANZA DEL 100% (ANTICIPO)

Los “**PROVEEDORES**” que opten por garantizar el anticipo 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 5° Y 6° 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 PUERTO VALLARTA**.

PARA GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL “PROVEEDOR”) CON DOMICILIO EN _____ COLONIA _____ CIUDAD _____, LA DEBIDA INVERSIÓN O DEVOLUCIÓN TOTAL EN SU CASO, DEL ANTICIPO QUE POR IGUAL SUMA RECIBIRÁ DE LA BENEFICIARIA DE ÉSTA FIANZA, A CUENTA DEL ____% DEL IMPORTE TOTAL DEL **CONTRATO No. _____ DE FECHA _____** EMITIDA POR (**NOMBRE DEL ORGANISMO**) PARA NUESTRO FIADO, RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE (BIENES Y/O SERVICIOS).

ÉSTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y SÓLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DE LA ORIGINAL DE LA MISMA.

LA FIANZA SER EXIGIBLE A PARTIR DE INCUMPLIMIENTO DEL PAGO POR PARTE DEL FIADO, DENTRO DEL PLAZO QUE FIJA EL NOMBRE DEL ORGANISMO, UNA VEZ QUE HUBIERA SIDO REQUERIDA POR EL NOMBRE DEL ORGANISMO, LAS CANTIDADES NO AMORTIZADAS DEL OBJETO DEL CONTRATO REFERIDO EN EL PÁRRAFO PRIMERO DE LA PRESENTE FIANZA.

LA PRESENTE FIANZA ESTARÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y EN CASO DE QUE 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.

LA FIANZLA AFIANZADORA RENUNCIA EN FORMA EXPRESA A APLICAR LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 119 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS QUE DICE: LA PRORROGA O ESPERA CONCEDIDA POR EL ACREEDOR AL DEUDOR PRINCIPAL, SIN CONSENTIMIENTO DE LA INSTITUCIÓN DE FIANZAS, EXTINGUE LA FIANZA