



| LOTE | PARTIDA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------|--|--------|----------|
| 1 | 1.01 | Tarja | PZA. | 3.00 |
| 1 | 1.02 | Mesa de corte 2000x700x900 mm. | PZA. | 3.00 |
| 1 | 1.03 | Mesa de corte 1200x700x900 mm. | PZA. | 2.00 |
| 1 | 1.04 | Banco escolar | PZA. | 10.00 |
| 1 | 1.05 | Anaqueles tipo esqueleto | PZA. | 3.00 |
| 1 | 1.06 | Congelador horizontal | PZA. | 2.00 |
| 1 | 1.07 | Refrigerador tipo vitrina | PZA. | 3.00 |
| 1 | 1.08 | Báscula multifuncional, Plato de 30.5x22.5 cm. | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.09 | Báscula multifuncional, Plato de 38x49 cm. | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.10 | Fogón | PZA. | 2.00 |
| 1 | 1.11 | Pasteurizador con adaptación para quesería, capacidad mínima de 100 litros | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.12 | Descremadora, capacidad de 100 litros | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.13 | Prensa manual tipo holandesa | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.14 | Malaxadora | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.15 | Instrumento de medición universal portable | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.16 | Embutidora | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.17 | Empacadora al vacío | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.18 | Horno multifuncional con accesorio para ahumado | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.19 | Marinadora al vacío | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.20 | Molino para carne | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.21 | Rebanadora | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.22 | Moldes para jamón, capacidad de 500 gramos, | PZA. | 5.00 |
| 1 | 1.23 | Moldes para jamón, capacidad de 1000 gramos, | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.24 | Horno deshidratador semi-industrial | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.25 | Marmita eléctrica de volteo capacidad para 50 litros | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.26 | Despulpadora | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.27 | Procesador de vegetales | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.28 | Licadoras industriales eléctricas capacidad 5 litros | PZA. | 2.00 |
| 1 | 1.29 | Refractómetros | PZA. | 2.00 |
| 1 | 1.30 | Paquete de cuchillos, ollas, cacerolas, cucharas y tablas | PZA. | 1.00 |



ANEXO 1 LICITACIÓN No

| LOTE | PARTIDA | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD |
|------|---------|---|--------|----------|
| 1 | 1.31 | Engargoladora semiautomática | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.32 | Laboratorio de tratamiento de agua | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.33 | Cámara climática con humidificador ultrasónico | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.34 | Equipo para prueba de conductividad eléctrica en suelo (EC) | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.35 | Espectrofotómetro UV/Vis de doble haz | PZA. | 1.00 |
| 1 | 1.36 | Agitador de tamices con control digital | PZA. | 1.00 |



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.01 | CLAVE INIFEED: | 3.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Tarja | | |

Tarja doble, deberán consistir en una mesa con fregadero doble central a muro, deberá estar fabricada en acero inoxidable cal. 16, tarjas cal. 18 tipo 304 y estructura tubular tipo 441, regatones para nivelar, pulido en ALO y acabado P3. La medida de la tarja deberá ser de 600x500x300 mm y dimensiones totales de 2100x700x900 mm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica copia de la certificación NSF del fabricante de la tarja.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
|---------------------|--|--------------|--|
| NOMBRE : | | | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.02 | CLAVE INIFEED: | 3.00 PZAS. |
|--|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Mesa de Corte 2000x700x900 mm. | | | |

Mesa de corte, deberán consistir en una mesa de trabajo y estar fabricadas en acero inoxidable, calibre 16, tipo 304 entrepaño en calibre 18, tipo 441 y regatones para nivelar, estructura de tubo inoxidable de 1 ½ pulg. Pulido ALO y acabado P3, cada mesa deberá tener cuatro ruedas de polietileno de 4 pulg., dos con freno y dos sin freno para facilitar la movilidad de la mesa. Deberá cumplir con las siguientes dimensiones mínimas: 2000x700x900 mm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica copia de la certificación NSF del fabricante de la mesa.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.03 | CLAVE INIFEED: | 2.00 PZAS. |
| NOMBRE : Mesa de Corte 1200x700x900 mm. | | | |

Mesas de corte, deberán consistir en una mesa de trabajo y estar fabricada en acero inoxidable, calibre 16, tipo 304 entrepaño en calibre 18, tipo 441 y regatones para nivelar, estructura de tubo inoxidable de 1 ½ pulg. . Pulido ALO y acabado P3. Deberán cumplir con las siguientes dimensiones mínimas: 1200x700x900 mm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica copia de la certificación NSF del fabricante de la mesa.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.04 | CLAVE INIFEED: | 10.00 PZAS. |
|-------------------------------|---------------------|----------------|-------------|
| NOMBRE : Banco Escolar | | | |

Banco escolar para alumnos con asiento de polipropileno, para laboratorio, con medidas del asiento de 29.5 x 72 cm. Estructura en tubo de 7/8 pulg.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.05 | CLAVE INIFEED: | 3.00 PZAS. |
| NOMBRE : Anaque! Tipo Esqueleto | | | |

Anaque! tipo esqueleto, deberán consistir en un anaquel liso con cinco entrepan?os, deberá estar fabricado en acero inoxidable calibre 18, tipo 304, refuerzos en calibre 20 y postes calibre 16, deberá incluir patas niveladoras de hule. Pulido en ALO y acabado P5. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica copia de la certificación NSF del fabricante del anaquel.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.06 | CLAVE INIFEED: | 2.00 PZAS. |
| NOMBRE : Congelador Horizontal | | | |

Congelador horizontal con tapa de cristal que deberán tener una capacidad mínima de 315 litros. Deberán contar con una canastilla y un termostato. Temperatura de -18°C y deberá cumplir con las siguientes dimensiones mínimas de 110x69x85cm. Refrigerante R404a. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.07 | CLAVE INIFEED: | 3.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Refrigerador Tipo Vitrina | | |

Refrigerador tipo vitrina, deberán consistir en un refrigerador vertical con capacidad mínima de 540 litros, contará con iluminación LED en puertas, piso en acero inoxidable, control de temperatura inteligente, gas argon entre cristales, cuatro parrillas de alambre reforzados, puertas con doble cristal templado y película Low-E. Tipo de refrigerante R134a, rango de temperatura óptimo de 7 a 0 °C, como mínimo. Control de temperatura inteligente. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.08 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Báscula Multifuncional, Plato de 30.5x22.5 cm. | | | |

Báscula multifuncional, deberá consistir en una báscula con pantalla iluminada y batería recargable con duración de 100 horas. Deberá estar fabricada en acero inoxidable con capacidad de 20 kg. Display de cuarzo líquido y 100 memorias. Precio kg/max: 999.99 y total a pagar max 9999.99. Plato de 30.5x22.5 cm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.09 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Báscula Multifuncional, Plato de 38x49 cm. | | | |

Báscula multifuncional, deberá consistir en una báscula con pantalla iluminada y batería recargable con duración de 150 horas. Deberá estar fabricada en acero inoxidable con capacidad de 50 kg. División mínima: 0.01kg, display de cristal líquido, conexión a PC a través de USB. Plato de 38x49 cm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.10 | CLAVE INIFEED: | 2.00 PZAS. |
|--------------------|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : | Fogon | | |

Fogon, deberán consistir en un estufón sencillo a gas con dos potentes quemadores concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h cada sección, dos parrillas superiores en hierro fundido, pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo, válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial, válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial y perillas de zinc con aislamiento térmico en silicón rojo y una charola para captar escurrimientos. Deberá cumplir con las siguientes dimensiones como mínimo: frente 0.570 m, fondo 0.690 m y alto de 0.600 m.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.11 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Pasteurizador con Adaptación para Quesería, cap. Mín. 100 litros | | | |

Pasteurizador con adaptación para quesería, deberá cumplir con una capacidad mínima de 100 litros, deberá ser eléctrico, deberá cumplir con las siguientes características técnicas mínimas: Un tanque de pasteurización con capacidad mínima para 100 litros, procesos de calentamiento y/o enfriamiento a través de un doble fondo. Quemador industrial y faldón para retención de calor. Deberá incluir un sistema de enfriamiento con capacidad mínima de 700 litros, unidad de enfriamiento ¼ HP trifásico 220 V, Temperatura de 2 a 5 °C regulable, fabricado en acero inoxidable T-304 con terminado sanitario, contará con dos cilindros y un sistema de serpentín de cobre, unidad de enfriamiento, pirómetro para controlar la temperatura, aislante para evitar el cambio de temperaturas, entrada de producto de 2 pulg. en la parte superior y salida tipo clamp 2 pulg. con válvula mariposa, sistema de agitación con aspas planas a 45° de inclinación, motorreductor y cuatro patas de acero inoxidable. Además, deberá incluir una caldera con capacidad de 5 HP, presión de diseño, potencia de salida de vapor Kcal/h superficie de calefacción, kg/vapor hora, consumo máximo de agua, consumo máximo de gas LP y motor de bomba.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.12 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
|---|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Descremadora, cap. 100 litros | | | |

Descremadora, deberá ser de sistema abierto, con capacidad de 100 litros de leche por hora, deberá tener un tanque de 10 litros y platos de aluminio anodizado, alimentación 110V/60 Hz.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.13 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Prensa Manual Tipo Holandesa | | | |

Prensa manual tipo holandesa, deberá cumplir con las siguientes características técnicas: con un volante y una capacidad para 20 kg fabricada en acero inoxidable T-304 que deberá incluir cinco entrepaños de polietileno para prensa, cinco moldes aro con tapa 0.50 kg de acero inoxidable, cinco moldes aro con tapa 1.0 kg de acero inoxidable, cinco moldes aro con tapa 2.0 kg de acero inoxidable, cinco moldes aro con tapa 4.0 kg de acero inoxidable, diez moldes plástico 0.5 kg de polietileno, diez moldes plástico 1.0 kg de polietileno y diez moldes plástico 2.0 kg de polietileno.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.14 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Malaxadora | | |

Malaxadora, deberá cumplir con las siguientes características técnicas: con capacidad mínima de 100 kg, deberá tener un doble listón para hilar queso tipo Oaxaca, tina en acero inoxidable tipo 304, doble fondo con lámina de acero inoxidable. Altura total de 90 cm, tracción con engranes y motorreductor de 1 HP, salida de producto con compuerta, deberá tener un variador de velocidad y caja de control.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.15 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Instrumento de Medición Universal Portable | | | |

Instrumento de medición universal portable, deberá contar mínimamente con las características que se describen a continuación: dispositivo de medición para experimentos y demostraciones para el estudiante en el campo de las ciencias naturales. La visualización amplia del valor medido se enciende automáticamente después del arranque o cuando un sensor es agregado (sin tiempo de arranque y no hay teclas adicionales para presionar). Tomas de seguridad de 4mm para voltaje U y corriente I como también toma para sonda de temperatura Tipo K NiCr-Ni integrado. La rueda táctil – con un giro de la rueda rápidamente cambia la pantalla apropiada o la entrada de la lista apropiada. El tiempo de medición, intervalos de medición, disparador y pre-disparador (adelantar) son ajustables. Gráficos de los valores medidos con libre elección de los ejes de coordenadas y métodos de evaluación seleccionables (por ejemplo: ajuste del zoom y línea recta de ajuste). Los valores medidos y la captura de pantalla pueden ser guardados en una micro tarjeta SD integrado y copiado dentro de una memoria USB. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica copia del certificado vigente de cumplimiento de conformidad con la Normas Oficiales Mexicanas NOM-019-SCFI-1998 y NOM-001-SCFI-1993 del instrumento de medición universal portable, y el cual avale dicha unidad para el registro de datos, mencionando el modelo y marca el cual deberá coincidir con el modelo y marca ofertado. Soporte completo a través de software, por medio del cable USB para la enseñanza mediante la demostración con proyector. Un pie de soporte permite un ángulo de visión fácil. Pantalla de gráficos de 9 cm (3.5pulg.), color QVGA (ajustable hasta 400 cd/m²). Operación a través de una rueda táctil capacitiva alta (42 mm). Rango de medición U (voltaje) de $\pm 0.1/\pm 0.3/\pm 1/\pm 3/\pm 10/\pm 30$ V. Rango de medición I (corriente) de $\pm 0.03/\pm 0.1/\pm 0.3/\pm 1/\pm 3$ A. Rango de medición ? (temperatura) de -200 a +200 °C / -200 a +1200 °C. Conexiones de sensores: cada 2 para sensores M. Frecuencia de muestreo max. de 100,000 valores/segundos. Resolución: 12 bit. Resolución del tiempo de las entradas del temporizador de 20 ns. Altoparlante integrado para los tonos de las teclas y para el tubo contador GM (se pueden desactivar según sea necesario). Deberá incluirse dentro de la oferta técnica una copia del certificado de calidad ISO 9001:2015, del fabricante del equipo, con alcance en el desarrollo, venta y distribución de equipos y sistemas de capacitación para la educación científica, técnica y profesional en Biología, Química, Física e Ingeniería Eléctrica/Electrónica, equipos y aparatos de consumo para laboratorios. Deberá tener adaptación de dispositivo de almacenamiento de datos: Micro tarjeta SD para almacenar más de mil archivos de medición y capturas de pantalla, opcionalmente también por medio de una memoria USB. Capacidad de la batería: 14 watt-horas (tamaño AA, reemplazable). Duración de la batería: 8 h durante funcionamiento, varios años en espera. Cerradura de Kensington: como protección contra el robo. Dimensiones de 175mm x 95mm x 40mm. Un sensor de pH, con eje de plástico, BNC. El sensor de pH con conector BNC y cable fijo. Rango de medición: 0 a 12 pH. Conexión: Conector BNC. Electrolito: electrolito sólido. Dimensiones: 120 mm x 12 mm de diámetro. Longitud del cable: 2 m. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.16 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Embutidora | | |

Embutidora que deberá contar con un sistema hidráulico que permita elevar el embutido, reducir burbujas debido a la presión controlada. Deberá cumplir con una capacidad para 25 litros, cómo mínimo de producto, reserva de aceite de 8 litros, máxima velocidad de llenado de 31.96 kg/min, máxima presión hidráulica 1000psi. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.17 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Empacadora al Vacío | | | |

Empacadora al vacío, deberá consistir en una empacadora de sobremesa que deberá estar construida en acero inoxidable, contará con una potente bomba de vacío de 8 m³/h, de fácil uso y bajo mantenimiento. Área de la cámara de 7,378 cm³. Una barra selladora de 27 cm y tiempo de ciclo de 15 - 35 s. Útil para empacar sólidos, líquidos y hasta polvos. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



| | | | |
|--|--|---------------------------|--|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | | LOTE 1 PARTIDA 1.18 | |
| NOMBRE : | | CLAVE INIFEED: 1.00 PZAS. | |
| Horno Multifuncional con Accesorio para Ahumado | | | |

Horno multifuncional con accesorio para ahumado, deberá consistir en una unidad para la cocción automática con diferentes modos de cocción: cocinar a la parrilla, asar, hornear, vaporizar, rehogar, blanquear y pochar. Independientemente si desea preparar carne, aves, verduras, pescado, productos de panadería/pastelería o postres con cuatro funciones inteligentes para conseguir la perfección en la cocina. La tecnología de alto rendimiento patentada para una homogeneidad, calidad de alimentos y rendimiento de cocción sin igual: 100% densidad de vapor, fluidización dinámica del aire hasta 120 km/h de velocidad y máxima deshumidificación de hasta 100 litros/segundo. Con sistemas inteligentes que permiten preparar diferentes platos a la vez indicando cuáles alimentos puede preparar al mismo tiempo. Así podrá ahorrar dinero, espacio y energía. Limpieza automática que detecta la suciedad y cal y las elimina con solo pulsar un botón. Podrá conseguir con un gasto mínimo, una limpieza brillante, una higiene perfecta y sin dañar el medio ambiente. El generador de vapor de alto rendimiento, con el nuevo sistema de regulación, genera temperaturas de vapor precisas y homogéneas y una máxima densidad del vapor.

Como resultado, alimentos jugosos, de color apetitoso, textura al dente con un máximo contenido de nutrientes y vitaminas. Tendrá asegurado el éxito sin esfuerzo incluso de recetas delicadas, como el flan al caramelo o suflés de verduras, también en grandes cantidades. El aire circula a gran velocidad en torno a los alimentos, envolviéndolos completamente. Esto hace que las proteínas cárnicas se ligen inmediatamente entre sí y el interior de la pieza conserve su exquisito jugo. El aporte continuo de aire caliente a una temperatura de hasta 300 °C brinda la potencia que el equipo necesita cuando trabaja a plena carga. Únicamente así se consigue que la carne frita o braseada quede dorada y jugosa. Los productos congelados y precocinados saldrán suculentos y la panadería y pastelería deliciosa. Deberá incluir una ducha de mano integrada, con la cual dosificará sin escalonamiento del chorro de agua y la disposición ergonómica simplifican la limpieza del equipo y es muy útil para despegar y agregar líquido, una sonda térmica con seis puntos de medición con un elemento auxiliar de colocación, para medir la temperatura del núcleo en seis puntos, apto también para productos líquidos o pequeños. Deberá poder procesar hasta 80 comidas por día, tendrá las siguientes dimensiones anchura de 847 mm, profundidad de 771 mm y altura de 782 mm, acometida de agua de R ¾ pulg. , desagüe DN 50 y presión de agua de 150-600 kPa, peso de 127 kg, versión a gas. Conexión a internet mediante cable LAN (por separado) y módem (por separado) a una plataforma con acceso a miles de recetas de chefs a nivel mundial y actualizaciones de software durante la vida útil del equipo. Deberá incluir 4 horas de capacitación en sitio a cargo de un chef certificado por el fabricante, se deberá presentar copia de este certificado dentro de la oferta técnica; y un acceso, para dos personas a una capacitación personalizada a través un curso de 7 horas en una Academia establecida por el fabricante dentro de la república mexicana, estos gastos deberán correr por parte del licitante.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general. Se deberán incluir los siguientes accesorios, como mínimo: Cuatro bandejas pasteleras perforadas: Bandeja pastelera perforada para hornear todo tipo de productos congelados, con óptimas propiedades antiadherentes, alta resistencia y una homogeneidad óptima. Dimensiones de 325x530 mm.

Cuatro bandejas para asar y hornear: Bandeja de panadería y para carne, con óptimas propiedades antiadherentes, alta resistencia y una homogeneidad óptima para preparar un sinfín de productos como escalopes a la milanesa, medallones, muslos de pollo, panecillos, croissants, bollería, entre otros. Dimensiones de 325x530 mm. Cuatro bandejas para plancha y para pizza: Bandeja para plancha y para pizza, el lado liso permitirá hornear pizza fresca o congelada gracias a temperaturas de hasta 300 °C y a su excelente termoconductividad, el otro lado con sus finas parrillas es ideal para preparar verdura, pescado u otros platos a la parrilla. Dimensiones de 325x530 mm. Un molde para panque: Molde para panques, fabricados con un material altamente flexible y poseen propiedades antiadherentes óptimas, con un volumen de 100 mL, ideales para preparar pasteles de verdura, pudín, huevos pochados y diferentes postres, deberá contener 12 cavidades.

Un accesorio para ahumado: Accesorio para ahumado que aportará un aroma a ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras, directamente empleando un horno gastronómico. Los alimentos obtendrán un toque a ahumado natural sin necesidad de un horno de ahumar, ya que este accesorio deberá ser montado en el equipo como accesorio. Dentro de la oferta técnica se deberá incluir carta original de apoyo al licitante por parte del fabricante del horno multifuncional, donde lo autorice como representante autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.19 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Marinadora al Vacío | | |

Marinadora al vacío, deberá consistir en una marinadora al vacío útil para marinar res, pollo y pescado. Contará con un panel de control para establecer el tiempo de marinado dependiendo del alimento. El contenedor deberá estar diseñado en acero inoxidable y la tapa de policarbonato. La capacidad de la bomba será de 35 L/min, la capacidad del contenedor de 25 kg y la velocidad de giro de 6 rpm. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.20 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Molino para Carne | | |

Molino para carne, deberá consistir en un molino para carne de uso rudo construido en acero inoxidable, que podrá realizar molidas de alto volumen y contará con un motor de 1 HP para procesar 17 kg/min, cabezal tipo tolva que permitirá moler piezas grandes, deberá incluir un desviador de carne para evitar que el producto salpique en exceso. Contará con una charola de amplia capacidad para alimentar el sistema de molienda y una parrilla protectora sobre la boca del sistema de molienda para impedir el paso de la mano del operador y evitar accidentes.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.21 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Rebanadora | | |

Rebanadora, deberá consistir en una rebanadora para carnes que deberá contar con una cuchilla de 300 mm de diámetro, útil para rebanar carnes frías, quesos, frutas y vegetales, construida en acero inoxidable y aluminio anodizado, deberá tener un afilador de cuchilla integrado que permitirá darle mantenimiento a la cuchilla sin necesidad de desmontarla. Contará con un ángulo de 45 grados que permitirá que el producto caiga por gravedad y un regulador de ancho de corte que permitirá rebanar el producto hasta 15 mm con una velocidad de 430 rpm.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.22 | CLAVE INIFEED: | 5.00 PZAS. |
|---|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Moldes para Jamón, cap. 500 gramos, | | | |

Moldes para jamón, con capacidad de 500 gramos, fabricados en acero inoxidable tipo 304.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.23 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
|--|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Moldes para Jamón, cap. 1000 gramos, | | | |

Moldes para jamón, con capacidad de 1000 gramos, fabricados en acero inoxidable tipo 304.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.24 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Horno Deshidratador Semi-Industrial | | | |

Horno deshidratador semi-industrial. Deberá contar con un microcontrolador de temperatura, pantalla digital, flujo de calor uniforme; gran espacio y tiempo de calentamiento rápido. Utilizado ampliamente para la deshidratación y secado de productos a nivel industrial, puede operar por lote o puede ser una operación ininterrumpida. Características generales: Rueda de viento centrífuga de gran diámetro. Circulación de calor uniforme. La estructura está hecha de acero laminado en frío de alta calidad con pintura metálica en aerosol. Controlador de temperatura inteligente con pantalla digital (PDI) y función de temporización. Dos tipos de material interior: espejo de acero inoxidable y galvanizado. Volumen mínimo de 300 litros. Material de la cámara de acero inoxidable. Temperatura de operación de ambiente a 250 °C. Temporizador de 0 a 99 horas. Tamaño de la cámara de 1000x600x500 mm. Peso: 153 kg. Deberán incluirse cuatro charolas como mínimo.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.25 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Marmita Eléctrica de Volteo cap. 50 litros | | | |

Marmita eléctrica de volteo con capacidad para 50 litros, contará con un sistema de agitación eléctrico con raspadores de teflón y una tapa superior abatible, doble fondo para calentamiento tipo baño maría con calentamiento a gas y un sistema de volteo con estructura en acero inoxidable.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
|---------------------|--|--------------|--|
| NOMBRE : | | | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.26 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
|------------------------------|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Despulpadora | | | |

Despulpadora para reducir el tamaño de las frutas/hortalizas a pulpa o puré, deberá contar con una capacidad de 100 kg/hora, como mínimo, y un depósito de producto, raspadores de teflón, incluirá dos cedazos intercambiables según la fruta a procesar, por lo que cada pieza tendrá perforaciones diferentes, contará con una salidad para producto, tapa superior abatible y todo ira montado sobre una estructura e acero inoxidable T-304 con acabados sanitarios, tendrá un motor de 3 HP, 220 V trifásico.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.27 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Procesador de Vegetales | | | |

Procesador de vegetales que deberá procesar hasta 90 libras de producto, podrá funcionar con hasta 13 discos intercambiables para distintos tipos de cortes, construido con una base de aluminio anodizado y tapa en acero inoxidable, contará con tres sensores de seguridad, uno en el brazo del empujador, otro en el inserto el cual no permite que el equipo trabaje sin que este colocado debidamente y por último en la tapa. Dimensiones de 79x56x51 cm.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
|---------------------|--|--------------|--|
| NOMBRE : | | | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.28 | CLAVE INIFEED: | 2.00 PZAS. |
|---|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Licadoras industriales Eléctricas cap. 5 litros | | | |

Licadoras industriales eléctricas con capacidad para 5 litros, con las siguientes características técnicas: Vaso de acero inoxidable T-304 grado alimenticio, juego de cuchillas triples fabricadas en acero inoxidable templado, foco piloto que indica cuando la licuadora esta funcionando. Tapa esférica en acero inoxidable T-304 con empaque y tapón. Motor de 600 watts, 3500 rpm, 127 V, 60 hz, una fase, 9.39 amperes. Dimensiones de 63 cm de alto x 26 cm de diámetro.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.29 | CLAVE INIFEED: | 2.00 PZAS. |
| NOMBRE : | Refractómetros | | |

Refractómetros, que deberán cumplir como mínimo con lo siguiente: se calibrará con agua destilada, tendrá un prisma de vidrio óptico, la temperatura de muestra será de 5 a 60 °C, la temperatura será de 5 a 40 °C, tendrá la capacidad de corrección automática de temperatura de 5 a 70 °C para 0 a 80 Brix, contará con unas dimensiones aproximadas de 115x54x30 mm y un peso aproximado de 85 g (sin contar las baterías). El suministro de energía será por medio de baterías AAA x 2. Contará con una protección IP 65, contra el polvo y resistente al agua. La capacidad de escalas de medición de 0 a 95 %Brix y 1.33 a 1.54 en índice de refracción RI con una resolución de 0.1/0.0001 y una precisión de 0.2/0.0003. Contará con una pantalla de 5 pulg. digital, LCD, los resultados se mostrarán en 2 s aproximadamente. Se podrá utilizar en algunos modelos para las áreas de agricultura, veterinaria, bebidas, alimentos y vino. Deberá incluirse dentro de la oferta técnica una copia del certificado de calidad ISO 9001:2015, del fabricante del equipo para el desarrollo, producción, calibración con certificados y distribución global y servicio de instrumentos de laboratorio tales como polarímetros y refractómetros, automatización de laboratorios, instrumentos de proceso en línea, máquinas de análisis y calibración de estándares asociados, como tubos de medición.

Servicio de máquinas de dibujo ISIS y sistemas de almacenamiento y digitalización. Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
|---------------------|--------------|
| NOMBRE : | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.30 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
|---|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Paquete de Cuchillos, Ollas, Cacerolas, Cucharas y Tablas | | | |

Paquete de cuchillos, ollas, cacerolas, cucharas y tablas, que deberá estar conformado por lo siguiente: cuatro ollas de acero inoxidable calibre 18 de 45x45 cm y 72 litros de capacidad, cuatro ollas de acero inoxidable calibre 18 y 34 litros de capacidad, cuatro cacerolas de aluminio de de 14 cm de profundidad y 6.62 litros, cuatro cacerolas de aluminio de de 10 cm de profundidad y 3.54 litros, cinco cucharas de acero inoxidable y baquelita de 13 pulg. , cinco cucharas de acero inoxidable para cocina de 15 pulg. , cinco tablas para cortar color blanco con dimensiones de 12x18 pulg. y cinco tablas para cortar color amarillo con dimensiones de 12x18 pulg. .

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.31 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Engargoladora Semiautomática | | | |

Engargoladora semiautomática, la máquina deberá unir herméticamente tapas de metal livianas en recipientes redondos y rígidos de varios tamaños, tipos y estilos. Las tapas o los extremos deberán ser de acero, estaño o aluminio. Perfecta alineación: los rollos de costura se entrelazarán con el mandril. Rango de diámetro de la lata de 2 a 6 pulgadas. Mínimo 10 latas por minuto. Cerrado de doble costura. Para dos diferentes formatos: latas con capacidad de 400 g con base superior de diámetro de 401 mm, placa base inferior diámetro de 401 mm y altura de 411 mm y con base superior de 502 mm, placa base inferior diámetro de 502 mm y altura de 512 mm. Dimensiones totales de la máquina de 400x400x760 mm, peso 45 kg.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



| | |
|---------------------|--------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | N° PROVEEDOR |
| NOMBRE : | |

| | | | |
|--|----------------------------|----------------|------------|
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.32 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Laboratorio de Tratamiento de Agua | | | |

Laboratorio de tratamiento de agua, deberá estar compuesta por: Dos tanques verticales cerrados de 2,500 litros fabricados en polietileno de alta densidad 100% virgen de grado alimenticio cuenta con reforzamiento para 2500 litros y sus bridas de salida de 2 pulg. , flotador tipo bola $\frac{3}{4}$. Una planta de purificación tipo rack estructura en acero inoxidable t304 grado alimenticio con una altura de 102 cm con frente de 130 cm y fondo de 75 cm en la cual deberá venir sobrepuestos tres tanques de fibra de vidrio, resistentes a la abrasión y corrosión con sus respectivas medias filtrantes, lecho profundo, carbon activado, con osmosis con membrana 4x40, operadas por 2 bombas multietapas, llaves de testeo manómetros para buen funcionamiento, portacartucho pulidor 10 pulg. en polietileno virgen , con cartucho interno de 5micras plizado , lampara UV 8gpm.

Para el area de llenado y sanitizado de envases deberá constar de: mesa de lavado doble en acero inoxidable t 304 grado alimenticio con capacidad minima de lavado de un garrafon a un maximo de dos garrafones simultaneamente, cuenta con tanque para detergente, y con bomba de $\frac{1}{2}$ hp para el lavado del envase. Sus medidas deberán ser de 171cm de alto con un frente de 72cm y un fondo de 68cm en la parte de arriba cuenta cpm 3 acrilicos para evitar salpicaduras. La mesa de llenado deberá ser de acero inoxidable de doble capuchon asegurando el llenado de 2 garrafones de manera simultanea de manera manual, cuenta con capuchones que cubren de manera oportuna las boquillas del garrafon para ser llenado, sus medidas son : altura 178 cm de altura 70 de frente y 50 de fondo.

Dentro de la oferta técnica, se deberá incluir un Manual de prácticas. , en el cual se deberá indicar objetivo general, prácticas por tecnología, fundamento, objetivos particulares, metodología a seguir, introducción al análisis sensorial de los alimentos procesados haciendo referencia a los equipos ofertados para las siguientes prácticas como mínimo: Tecnología para el enlatado de frutas y hortalizas: Frutas en almíbar y Hortalizas en salmuera, Elaboración de mermelada, Deshidratación de frutas, Elaboración de frutas cristalizadas, Elaboración de puré de tomate, Elaboración de chorizo, Elaboración de salchicha, Elaboración de embutidos, Elaboración de productos ahumados, Pasteurización de leche, Elaboración de queso fresco, Elaboración de queso tipo Oaxaca y Elaboración de cajeta.

Se deberá incluir dentro de la oferta técnica un Manual de Gestión de Calidad e Inocuidad para el procesamiento de alimentos en Planta piloto. con el siguiente contenido:

1. Que son las Buenas Prácticas de Manufactura
 - 1.1 Áreas que involucra
 - 1.2 Recomendaciones generales de seguridad
 - 1.3 Limpieza de los equipos
 - 1.4 Plan de mantenimiento
 - 1.4.1 Tipos de mantenimiento
2. Que es un programa de Prerrequisitos
3. Que es un Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)
- Los 7 principios
4. Que es un Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (FSC22000)
5. Inducción a un Sistema de Gestión de la Calidad (ISO 9001:20015)
Estructura norma ISO 9001:2015

El licitante se compromete a proporcionar la capacitación al personal autorizado, una vez que el equipo se encuentre instalado y puesto en marcha, mediante un escrito libre en papel membratado. La capacitación en el uso y operación del equipo deberá ser de conformidad con las normas técnicas de competencia laboral EC 0301 Diseño de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal sus instrumentos de evaluación y manuales del curso. y EC 0217 Impartición de cursos de formación de capital humano de manera presencial grupal y la EC 0447 Desarrollo de prácticas de aprendizaje por competencias. Para verificar lo anterior, se solicitarán copias de los certificados vigentes expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencia Laborales a nombre del capacitador y originales para cotejo.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|--|--|---------------------------|--|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | | LOTE 1 PARTIDA 1.33 | |
| NOMBRE : | | CLAVE INIFEED: 1.00 PZAS. | |
| Cámara Climática con Humidificador Ultrasónico | | | |

Cámara climática con humidificador ultrasónico, la cámara climática deberá ser de convección por aire forzado, deberá tener una capacidad mínima de la cámara de 109 litros, carcasa de lámina con recubrimiento en polvo (color gris con panel frontal de grafito), interior de acero inoxidable, puerta doble: vidrio interno y sólido externo, rango de temperatura de -10°C a + 60°C, rango de humedad de 30-90%, pantalla táctil a todo color, memoria de resultados de prueba, puerto USB, interfaz Ethernet (cable Ethernet incluido), perfil de temperatura-tiempo-humedad del segmento (hasta 100), 2 estantes de alambre de acero inoxidable, ruedas, puerto de acceso, alarma de puerta abierta, equipado con un contenedor para aguas residuales (KK / K) y un contenedor para agua desionizada (KK / Z), requiere suministro de agua desionizada con conductividad ≤ 1 uS.

Se deberá incluir dentro de la oferta técnica copia vigente del certificado del cumplimiento de acuerdo con PN-EN ISO 9001:2015 que tiene como alcance el diseño, producción y servicio de equipo de pruebas para laboratorio y procesos tecnológicos, así como servicios de medición, y deberá presentarse dentro de la oferta técnica manual de operación.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.34 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Equipo para Prueba de Conductividad Eléctrica en Suelo (EC) | | | |

Equipo para prueba de conductividad eléctrica en suelo (EC), es un probador de bolsillo resistente y confiable que ofrece lecturas rápidas y precisas, cuenta con una sonda de penetración de acero inoxidable para la medición directa de conductividad en suelos, con un tamaño compacto, operación con un solo botón, y calibración automática, la prueba de suelo es una excelente opción para tomar mediciones de conductividad directa en el suelo.

El equipo deberá cumplir con las siguientes características técnicas, cómo mínimo:

Calibración de un punto, Calibración automática a 1413 $\mu\text{S/cm}$ estándar de conductividad, Compensación automática de temperatura (ATC), Muestras compensadas automáticamente por variaciones de temperatura, Utiliza un coeficiente de corrección de temperatura fijo de 2% / $^{\circ}\text{C}$, electrodo de penetración de acero inoxidable y Permite la medición directa en el suelo.

Rango EC: 0 a 4000 $\mu\text{S/cm}$; 0.00 a 4.00 mS/cm (dS/m).

Resolución EC: 1 $\mu\text{S/cm}$; 0.01 mS/cm (dS/m).

Presición EC (@25 $^{\circ}\text{C}$ /77 $^{\circ}\text{F}$): $\pm 50 \mu\text{S/cm}$ (0 a 2000 $\mu\text{S/cm}$); $\pm 300 \mu\text{S/cm}$ (2000 a 4000 $\mu\text{S/cm}$); $\pm 0.05 \text{ mS/cm}$ (0.00 a 2.00 mS/cm) $\pm 0.30 \text{ mS/cm}$ (2.00 a 4.00 mS/cm).

Calibración EC: automático, un punto (1.41 mS / cm).

Rango temperatura: 0.0 a 50.0 $^{\circ}\text{C}$ (32.0 a 122.0 $^{\circ}\text{F}$)

Resolución temperatura: 0.1 $^{\circ}\text{C}$ (0.1 $^{\circ}\text{F}$)

Presición temperatura (@25 $^{\circ}\text{C}$ /77 $^{\circ}\text{F}$): $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1.5^{\circ}\text{F}$)

Compensación de temperatura automática, con coeficiente (?) fijo a 2% / $^{\circ}\text{C}$.

Sonda: penetración de acero inoxidable de 114 mm (4,5 pulg.) (fija).

Tipo / duración de la batería: ion de litio CR2032 (incluido) / aprox. 100 horas de uso continuo.

Apagado automático: 8 minutos, 60 minutos, o se puede desactivar.

Ambiente: 0 a 50 $^{\circ}\text{C}$ (32 a 122 $^{\circ}\text{F}$); HR 95% máx.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
|---------------------|--|--------------|--|
| NOMBRE : | | | |

| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.35 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
|---|---------------------|----------------|------------|
| NOMBRE : Espectrofotómetro UV/Vis de Doble Haz | | | |

Espectrofotómetro UV/Vis de doble haz, deberá cumplir con las siguientes características como mínimo: Sistema óptico de doble haz, con calibración automática, salida usb para almacenamiento de datos, con monocromador de alta resolución Seya-Namioka. Con ancho de banda de 1.5 nm, trabaja de acuerdo con la Farmacopea Europea. Realiza barrido rápido en todo un intervalo espectral, con velocidad de 3600 nm/min. Intervalo de longitud de onda de 190 a 1100 nm. Con funcionalidad para BPL Medición y cuantificación de RNA y DNA.

Se incluye copia vigente del certificado de cumplimiento ISO 9001:2008 en el diseño, la producción, la comercialización y el servicio posventa de estufas, centrifugas, autoclaves, agitadores, termostatos de inmersión, baños termostáticos, destiladores, baños ultrasónicos, placas calefactoras, mantas calefactoras, digestores, destiladores Kjeldahl, extractores de grasa, extractores de fibras, destiladores enológicos, armarios refrigerados para bolsas de sangre, estufas refrigeradas y armarios congeladores.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR



ANEXO 2 OFERTA TÉCNICA

FECHA: _____ DE 2019

GUÍA DETALLADA DE MOBILIARIO Y EQUIPO

| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------|-------------------|
| DATOS DEL PROVEEDOR | | N° PROVEEDOR | |
| NOMBRE : | | | |
| DATOS DEL ARTÍCULO | LOTE 1 PARTIDA 1.36 | CLAVE INIFEED: | 1.00 PZAS. |
| NOMBRE : Agitador de Tamices con Control Digital | | | |

Agitador de tamices con control digital, permitirá el uso de hasta ocho tamices con un intervalo de diámetro de malla de 25 µm hasta 125 mm, un diámetro de tamiz de 3 pulg. , 100 mm, 8pulg. y 200 mm, y una altura de tamiz de 2 pulg. o 50 mm. Se deberá adjuntar copia del certificado vigente de calidad ISO 9001:2015 en la Fabricación de tamices de prueba de laboratorio de marca y sin marca certificados de alta calidad que cumplen con las especificaciones nacionales, internacionales o del cliente. Re-inspección y certificación de retorno de la base de los tamices de prueba suministrados previamente. El equipo deberá de cumplir con las siguientes características técnicas: Deberá poseer un mecanismo de movimiento electromagnético que además deberá permitir un movimiento vertical de los tamices, una capacidad máxima de carga de hasta 3 kg, un controlador digital para controlar el intervalo de amplitud de 0 a 3 mm en 10 pasos, un temporizador con intervalo de 00:10 hasta 99:50 minutos.

Deberá incluir los siguientes tamices, cómo mínimo: Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 25 µm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 100 µm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 125 µm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 1.00 mm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 10.00 mm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 50.00 mm. Un tamiz de acero inoxidable de 200 mm de diámetro y apertura de 100.00 mm.

Se deberá presentar dentro de la oferta técnica, carta original mediante la cual el fabricante autorice al licitante como distribuidor autorizado y muestre su respaldo para la presente licitación en términos de la lista de bienes y servicios, plan de entrega y especificaciones técnicas, asimismo ratificar que se han tomado las medidas necesarias para garantizar la oportuna producción y entrega, así como para responder respecto de la aplicación de las garantías de fábrica, por un periodo de mínimo un año de aplicación a: mano de obra y refacciones por defectos de fabricación y/o vicios ocultos de los bienes de la marca y modelo ofertados, que los bienes integrados en la oferta técnica, cuentan con refacciones y servicio disponibles en el mercado con una vigencia de por lo menos cinco años, instalación y/o puesta en marcha según se solicite. Dicha carta deberá ser dirigida al presente comité, mencionando el número de licitación y partida donde se participa, no se aceptará carta de representación general.

FIRMA PROVEEDOR.

FIRMA EVALUADOR

ANEXO 3

| | |
|-------------------------|--|
| OFERTA ECONÓMICA | |
| NOMBRE DEL PROVEEDOR: | |
| DIRECCIÓN: | |
| TELÉFONO: | |

| |
|-----------------------------|
| REG. FED. CONTRIBUYENTES |
| |

| |
|--------------------|
| LICITACIÓN NÚMERO: |
| HOJA NUM. |
| FECHA: |

| NUM. LOTE | NUM. PART. | CLAVE DEL ARTÍCULO | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO \$ | IMPORTE \$ |
|-----------|------------|--------------------|-------------------------------|--------|----------|--------------------|------------|
| | | | RESUMEN DE PARTIDAS COTIZADAS | | | P.U. sin I.V.A. | |
| | | | | | | SUB'TOTAL | |
| | | | | | | 16% I.V.A. | |
| | | | | | | TOTAL | |

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA

L.A.B. EN EL ALMACÉN DE INIFEED.

ANEXO No. 4
(Hoja Membretada de la Empresa)

TEXTO QUE DEBERA EMPLEAR EL CONCURSANTE PARA PRESENTAR SU PROPOSICIÓN.

FECHA:
ASUNTO: Proposición para la Licitación Pública Nacional
No. _____

L. A. E. JUAN CARLOS DE LA PARRA PUENTE
DIRECTOR GENERAL DEL INIFEED
PRESENTE

Me refiero a su Convocatoria por la que se invita a participar en la Licitación Pública Nacional No. _____ relativa a la adquisición de bienes indicados en dicho documento.

Sobre el particular, el suscrito _____ en mi calidad de _____ de la empresa _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad, lo siguiente:

- 1.- La empresa que represento propone entregar los bienes a los que se refiere esta Licitación de acuerdo con las especificaciones que me fueron proporcionadas y con los precios unitarios cuyo monto aparece en la relación que forma parte de los anexos de esta proposición.
- 2.- Declaro que hemos analizado con detalle las bases para la licitación, las especificaciones correspondientes que nos fueron proporcionados por el INIFEED.
- 3.- Que hemos leído detalladamente la forma de pedido que nos fue proporcionada, cuyo texto se ha tomado en consideración al formar el programa de entregas y los precios unitarios que proponemos.
- 4.- Que hemos formulado cuidadosamente todos y cada uno de los precios unitarios que se proponen, tomando en consideración las circunstancias previsibles, que pueden influir sobre ellos. Dichos precios se presentan en moneda nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen en la elaboración de los bienes y hasta su recepción por parte del INIFEED.
- 5.- Que si resultamos favorecidos en la Licitación, nos comprometemos a firmar el pedido respectivo dentro de los veinte días naturales siguientes a la notificación del fallo y previa entrega de las fianzas correspondientes.

6.- Con base en lo anterior, se entrega esta proposición con los siguientes documentos que aparecen dentro del sobre cerrado **(con Oferta Técnica y Oferta Económica)** de manera inviolable, que se entrega al representante del INIFEED.

6.1 Texto de la proposición.

6.2 Bases para la Licitación firmadas en todas sus hojas por el representante legal de la empresa, como constancia de conocimiento.

6.3 Relación de precios unitarios y monto de las proposiciones en el listado que nos fue proporcionado por el INIFEED (Anexo 3 en el sobre de la Oferta Económica).

6.4 Así como la demás documentación solicitada en las bases de la Licitación.

7.- Que los integrantes de la Sociedad no desempeñan empleo, cargo ó comisión en el Servicio Público, con apego al Art. 41 de la Ley Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Estado de Durango.

8.- Que los integrantes de la sociedad no fueron Servidores Públicos que se encuentran inhabilitados para desempeñar un empleo, cargo, ó comisión en el Servicio Público.

A t e n t a m e n t e.

Nombre y Cargo del Representante
Y de la Empresa

ANEXO 5
(Formato)

(Nombre), 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 en la presente licitación pública, a nombre y representación de: (persona física o moral).

No. de licitación:

| | | |
|---|--------------------------------|------------------|
| Registro federal de contribuyentes | | |
| <u>Domicilio:</u> | | |
| <u>Calle y número:</u> | | |
| <u>Colonia:</u> | <u>Delegación o Municipio:</u> | |
| <u>Código Postal:</u> | <u>Entidad Federativa:</u> | |
| <u>Teléfonos:</u> | <u>Fax:</u> | |
| <u>Correo electrónico:</u> | | |
| <u>No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:</u> | | <u>Fecha:</u> |
| <u>Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:</u> | | |
| <u>Relación de accionistas.-</u> | | |
| <u>Apellido Paterno</u> | <u>Apellido Materno:</u> | <u>Nombre(s)</u> |
| | | |
| <u>Descripción del objeto social:</u> | | |
| <u>Reformas al acta constitutiva:</u> | | |
| | | |

| | |
|---|---------------|
| <u>Nombre del apoderado o representante:</u> | |
| <u>Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades</u> | |
| <u>Escritura pública número:</u> | <u>Fecha:</u> |
| <u>Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:</u> | |

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario.

Firma

Nota: el presente formato podrá ser reproducido por cada participante en el modo en que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente, en el orden indicado

ANEXO No. 5A

FORMATO DE CARTA PODER

(HOJA MEMBRETADA)

L. A. E. JUAN CARLOS DE LA PARRA PUENTE
DIRECTOR GENERAL DEL INIFEED
PRESENTE:

(Nombre de quien otorga el poder) bajo protesta de decir verdad, en mi carácter de (Carácter que ostenta quien otorga el poder) según consta en el Testimonio Notarial de fecha _____ otorgado ante Notario Público Número _____ de (Ciudad en que se otorgo el poder referido) y que se encuentra registrado bajo número _____ del Registro Público de Comercio de (Lugar en que se efectuó el registro), por este conducto autorizo a (Nombre de quien recibe el poder), para que a nombre de mi representada, se encargue de las siguientes gestiones: entregar y recibir documentación, comparecer a los actos de apertura de ofertas y fallo, y hacer las aclaraciones que se deriven de dichos actos, con relación a la Licitación Pública Nacional Núm. _____ convocada por el Instituto para la Infraestructura Física Educativa del estado de Durango. (Lugar y fecha de expedición).

NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA
(DE QUIEN OTORGA EL PODER)

NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA
(DE QUIEN OTORGA EL PODER)

TESTIGOS

NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA

NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA

ANEXO No. 6

FORMULARIO

No. LICITACIÓN: _____

| | | |
|--------------------|----------------------|-----------------|
| RAZON SOCIAL _____ | | |
| DOMICILIO: _____ | | |
| POBLACION: _____ | CODIGO POSTAL: _____ | TELEFONO: _____ |

| | | | |
|------------------------------|----------|----------|--|
| REPRESENTANTE LEGAL: | | | |
| PRINCIPALES DIRECTIVOS: | 1. _____ | 2. _____ | |
| | 3. _____ | 4. _____ | |
| GIRO DE LA EMPRESA: _____ | | | |
| FECHA DE CONSTITUCIÓN: _____ | | | |
| PRINCIPALES ACCIONISTAS: | 1. _____ | 2. _____ | |
| | 3. _____ | 4. _____ | |

| | |
|---------------------------------|----------|
| REPRESENTANTE FILIALES: | |
| CLIENTES PRINCIPALES EN 2019 | 1. _____ |
| | 2. _____ |
| | 3. _____ |
| CLIENTES PRINCIPALES EN 2018 | 1. _____ |
| | 2. _____ |
| | 3. _____ |
| CLIENTES PRINCIPALES EN 2017 | 1. _____ |
| | 2. _____ |
| | 3. _____ |

ANEXO 7

DOCUMENTACIÓN LEGAL Y CONTABLE REQUERIDA EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN: _____

MOBILIARIO Y EQUIPO

PROVEEDOR:

| | CONCEPTO | Vo. Bo. |
|----|---|------------|
| | PROPUESTA TÉCNICA | |
| 1 | COMPROBANTE OFICIAL DE PAGOS DE LA ADQUISICIÓN DE BASES DE LICITACIÓN EXPEDIDO POR EL INSTITUTO PARA LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA EDUCATIVA DEL ESTADO DE DURANGO (EN ORIGINAL Y COPIA). | |
| 2 | COPIA DEL RECIBO Y/O COMPROBANTE DE HABER ENTREGADO MUESTRAS SOLICITADA. | |
| 3 | PODERES REQUERIDOS PARA ACREDITARSE (ORIGINAL Y COPIA) ANEXO 5A. | |
| 4 | ANEXO 5 | |
| 5 | DECLARACIONES ANUALES SOLICITADAS COPIA 2017, PROVISIONALES ENERO A DICIEMBRE DE 2018 Y PAGOS PROVISIONALES ENERO A OCTUBRE 2019. PRESENTARÁ ORIGINAL PARA COTEJO. | |
| 6 | CEDULA DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (ORIGINAL Y COPIA). | |
| 7 | REGISTRO VIGENTE DEL PADRÓN DE PROVEEDORES QUE EMITE LA SECRETARIA DE LA CONTRALORÍA DEL ESTADO DE DURANGO (ORIGINAL Y COPIA). | |
| 8 | ESCRITO BAJO PROTESTA DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 37 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ESTADO DE DURANGO. | |
| 9 | ESCRITO BAJO PROTESTA DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN O DISTRIBUCIÓN INSTALADA. | |
| 10 | ESCRITO BAJO PROTESTA DEL GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL. | |
| 11 | FORMATO DE OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN POSITIVO. | |
| 12 | CARTAS DE APOYO DEL FABRICANTE. | |
| 13 | CALENDARIOS DE ENTREGA. | |
| 14 | ESCRITO DE COMPROMISOS CONTRACTUALES A LA FECHA. | |
| 15 | CURRÍCULUM. | |
| 16 | MANIFESTACIÓN DE ASISTENCIA Y CONFORMIDAD | |
| 17 | A LA JUNTA DE ACLARACIONES. (INCLUIR COPIA DE LA MINUTA). | |
| 18 | BASES DE LICITACIÓN FIRMADAS DE CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN Y MODELO DE CONTRATO. | |
| 19 | PROPUESTA TÉCNICA (ANEXO 2). | |
| 20 | ESCRITO DE GARANTÍA POR UN AÑO. | |
| 21 | ESCRITO DE EXISTENCIA DE REFACCIONES. | |
| 22 | CATÁLOGOS ORIGINALES FIRMADOS. | |
| 23 | VIGENCIA DE LA PROPUESTA. | |
| | FORMULARIO (ANEXO 6). | |
| | PROPUESTA ECONÓMICA). | |
| 24 | CARTA COMPROMISO (ANEXO 4). | |
| 25 | FORMATO DE PROPUESTA ECONÓMICA (ANEXO 3) incluir CD con la propuesta económica en formato Excel con la partida, descripción, p.u. e importe) | |
| 26 | GARANTÍA DE LA PROPUESTA | |