

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA



BASES

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-003/2011**

**COMPRANET
50067001-003-11**

**REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE:
EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**PARA LA:
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA**

FEBRERO DE 2011

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b) y 67 fracción V, 80 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 50 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2011, así como en lo dispuesto en los Artículos sexto y décimo párrafo II de los transitorios de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla, publicada en el Periódico Oficial el once de febrero del año dos mil once, en relación con los Artículos 11 fracción III, XII y 52 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla, se emiten las siguientes Bases para la Licitación Pública Nacional **GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11** de acuerdo a lo siguiente:

1.- DEFINICIONES GENERALES

1.1.- DEFINICIONES. Para los efectos de las presentes bases, se dan las siguientes definiciones:

1.1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, reglas, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferten.

1.1.2.- COMPRANET: El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales ubicado en Internet bajo la dirección www.compranet.gob.mx

1.1.3.- CONVOCANTE: La Coordinación General de Adjudicaciones.

1.1.4.- CONTRATANTE: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA.

1.1.5.- CONVOCATORIA: La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma, que contiene a esta Licitación Pública Nacional.

1.1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Tercer piso del edificio que ocupa la Secretaría de Finanzas en la Calle 11 Oriente No. 2224 en la Colonia Azcárate, en la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.1.7.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Antiguo Camino a la Resurrección Núm.-1002-A, Col. Zona Industrial, Puebla, Puebla.

1.1.8.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objetivo atender los requerimientos de la adquisición de **EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA** para la contratante.

1.1.9.- LEY: La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

1.1.10.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11**.

1.1.11.- LICITANTE: La persona física o moral que se inscriba y participe en la presente licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

1.1.12.- OFICIO: El Oficio de Identificación de Proveedor mediante el cual se acredita como tal, expedido por el Padrón de Proveedores de la Secretaría de la Contraloría.

1.1.13.- PROPUESTA: Proposición técnica o económica que se expone en esta Licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.1.14.- PROVEEDOR: La persona física o moral que celebre contratos o pedidos de adquisiciones, con la contratante como resultado de la presente licitación.

1.1.15.- PEDIDO/CONTRATO: Instrumento legal que suscribe la contratante con el licitante adjudicado, en el que constan los derechos y obligaciones conforme a los cuales se regirán las partes del mismo.

2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN

2.1.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.1.- ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA, según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

2.1.2.- El carácter de esta licitación es: **NACIONAL**.

2.1.3.- El origen de los recursos es: **ESTATAL**.

2.2.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES

2.2.1.- PERIODO DE CONSULTA Y COMPRA DE BASES: 28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO DE 2011

2.2.2.- CONSULTA DE BASES: Se podrán consultar a través del sistema compranet, en la página: www.compranet.gob.mx ó en la Coordinación General de Adjudicaciones, ubicada en el tercer piso del domicilio de la Convocante, de lunes a viernes, en un horario de 8:30 a las 14:00 horas.

2.2.3.- COSTO DE BASES: Las bases tendrán un costo de \$ **2,000.00 (DOS MIL PESOS 00/100 M.N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.2.4.- COMPRA DE BASES: Se podrán comprar en las instalaciones de la Convocante en un horario de 8:30 a 14:00 horas, debiendo presentar el Anexo G de las bases debidamente requisitado para que le sea generada la orden de cobro.

Para aquellos licitantes, con domicilio fuera de la ciudad de Puebla, que no puedan acudir a las oficinas de la convocante a comprar las bases, deberán enviar los datos que se indican en el Anexo G, adjuntado el registro de participación expedido por el sistema Compranet, a los correos indicados en el punto 7.1 de estas Bases, para que por esa vía, les sea enviada su referencia de pago y puedan generar su orden de cobro, la cual deberán pagar en los bancos autorizados antes del vencimiento del término establecido en los puntos 2.2.1 y 2.2.4.

2.2.5.- Para la consulta y compra de bases de esta licitación, se deberá respetar el periodo y horarios mencionados en los puntos **2.2.1, 2.2.2 y 2.2.4.**

2.2.6.- Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases, y en ningún caso, el derecho de participación será transferible.

3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El licitante presentará **3 SOBRES** debidamente cerrados, sellados con cintas adhesivas e identificados con nombre del licitante, número de licitación y número de sobre; en el lugar, fecha y hora establecidos en el punto **9** de estas bases.

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

3.1.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES.

3.1.1.- Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes o Cédula de Identificación Fiscal (Original o copia certificada y copia simple); debiendo contener la actividad o giro del licitante, la cual deberá coincidir con los bienes objeto de esta licitación.

3.1.2.- Acta constitutiva del licitante. El giro de la empresa mencionado en el acta constitutiva deberá coincidir con los bienes motivo de esta Licitación. (Original o copia certificada y copia simple).

3.1.3.- En caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, se deberán de presentar las dos últimas. (Original o copia certificada y copia simple).

3.1.4.- En caso de ser persona física, presentar acta de nacimiento del dueño del negocio. (Original o copia certificada y copia simple).

3.1.5.- Poder Notarial de la persona que acredite tener poder general para actos de administración y/o poder especial para participar en licitaciones, con facultades para presentar y firmar propuestas, así como recibir y firmar actas. (Original o copia certificada y copia simple).

En caso que la persona que asiste en representación del licitante (ya sea persona física o moral) no sea la misma que firma las propuestas de esta Licitación, podrá acreditarse mediante carta poder simple debidamente requisitada, mediante la cual la persona que acredite tener el poder señalado en el párrafo anterior, le otorga el mismo para asistir en su representación a los eventos de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, apertura económica y fallo. (Sólo original dentro del fólder de copias). Se deberá anexar invariablemente copia de la identificación oficial de quien otorga el poder.

3.1.6.- Carta en hoja membretada, suscrita y firmada por el representante mencionado en el punto **3.1.5**, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que:

- Las modificaciones sustantivas a los estatutos que presento en este acto, es (son) la(s) última(s) existente(s).
- Que si no presento modificaciones sustantivas es porque los estatutos no han sufrido modificación alguna.
- El poder que exhibo no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal; tampoco se encuentra inhabilitado, o su registro en el Padrón de Proveedores suspendido o cancelado para participar en cualquier procedimiento de adjudicación por resolución de la Secretaría de la Contraloría.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en las Bases de la Licitación Pública Nacional **GESFAL-03/2011 COMPRANET 50067001-003-11**. Asimismo conozco y estoy conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones.

Si el Licitante inscrito en este procedimiento es una persona física, no le aplican los primeros dos puntos de la carta.

Esta carta debe presentarse conforme al **ANEXO A** de las presentes Bases, en original, dentro del primer sobre y dentro del fólder de copias.

3.1.7.- Identificación oficial vigente con fotografía de la persona asistente, cuyo original se podrá presentar al momento de cotejar la documentación. Se considerará identificación oficial aquella que sea emitida por un Organismo Gubernamental (Original y copia simple).

3.1.8.- Pago provisional de impuestos federales **Diciembre 2010** (Original o copia certificada y copia simple) con el acuse de recibo del SAT y con la liga digital correspondiente.

3.1.9.- Declaración anual de los impuestos federales correspondientes al **ejercicio fiscal de 2009** (Original o copia certificada y copia simple). (Sólo en copia simple, si es por vía electrónica), con el acuse de recibo del SAT y con la liga digital correspondiente.

3.1.10.- Recibo oficial de compra de bases y comprobante con sello bancario (Original y copia simple), así como Orden de cobro (expedida por la Convocante) o el Registro de Participación (expedido por el Sistema Compranet) cuya fecha y monto de pago deberán estar dentro de lo señalado en los puntos **2.2.1. y 2.2.3** de las presentes bases.

3.1.11.- Copia de 3 facturas del licitante a favor de clientes diferentes, a los que se les hayan vendido bienes iguales o similares a los licitados, en el último año (**Dentro del período de diciembre de 2009 a diciembre de 2010**), pudiéndose ocultar los precios en las citadas facturas (deberán estar integradas en el fólder de las copias simples).

3.1.12.- IMPORTANTE: Sólo aquellos licitantes que tengan el oficio original de actualización en el padrón de proveedores de la Secretaría de la Contraloría vigente, podrán presentarlo dentro del primer sobre en sustitución de la documentación solicitada en los puntos **3.1.1, 3.1.2, 3.1.3 y 3.1.4**. Para el punto **3.1.5**, sólo en caso que la persona que se presente en el acto se encuentre debidamente acreditada en dicho padrón.

NOTA: Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal original y copia solicitada según sea el caso, se presente debidamente señalada para su rápida identificación, en un solo sobre, invariablemente cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal" o "Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder y las copias simples invariablemente en tamaño carta, en otro fólder con broche tipo "baco", dentro del sobre, respetando en ambos casos el orden de presentación.

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE** identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Propuesta Técnica" o "Sobre 2", deberá contener:

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica (**ANEXO B**) deberá estar impresa en papel original membretado del licitante, **EN DOS TANTOS** (original y copia debidamente separadas), debiendo los 2 (dos) tantos (original y copia) ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias.

La propuesta técnica (**ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, indicando el número de la presente Licitación (**GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11**) dirigidos a la convocante, debiendo contener folio, sello y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello, conforme al poder notarial. Debiendo la última hoja, además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante y encontrarse dentro del segundo sobre. No cumplir con lo anterior será causa de descalificación. Tanto el original, como la copia deberán estar debidamente separados, en diferentes recopiladores, debiendo el contenido de los dos tantos ser exactamente iguales.

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, (como registros, cartas emitidas por terceras personas, etc.). Se acepta que se presenten en su forma original, estos deberán estar invariablemente sellados y debidamente firmados por la persona autorizada para ello, conforme al poder notarial del licitante.

4.1.3.- La propuesta técnica tomando como ejemplo el formato del **ANEXO B**, deberá estar debidamente capturada en 2 dispositivos **CD-RW** (original y respaldo), los cuales serán proporcionados por el licitante. La información contenida en los mismos, deberá ser igual a la expresada en forma impresa; en caso contrario será causa de descalificación.

Cabe aclarar que dicho formato (**ANEXO B**) será entregado por la Convocante al término del evento de la Junta de Aclaraciones, y los dispositivos solicitados deberán contener, asimismo, la información y modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones y deberán estar dentro del segundo sobre "Propuesta Técnica".

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y "Propuesta Técnica"; que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido, no dividir la tabla y que no tenga problema para leerse. Lo anterior con el objetivo de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el punto 9 de estas bases. (No incluir imágenes).

4.2.- Todas las características y especificaciones que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**), deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, considerando los posibles cambios de la Junta de Aclaraciones, tomando en cuenta el número de la partida, la cantidad, la unidad de medida y la descripción. No cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- TIEMPO DE ENTREGA: 10 días hábiles a partir de la formalización del pedido/contrato.

4.4.- PERÍODO DE GARANTÍA: La que maneje el fabricante.

4.4.1.- Los términos y condiciones establecidos en los puntos **4.3** y **4.4** deberán estar asentados en la propuesta técnica (**ANEXO B**), debiendo coincidir con lo solicitado. También se acepta asentar en su propuesta "según bases" o "el periodo requerido en bases": No cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.5.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA: El licitante deberá anexar a su propuesta técnica dentro del segundo sobre lo siguiente: (No cumplir con alguno de ellos será causa de descalificación).

4.5.1.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca y modelo de los bienes ofertados y en caso de que no aplique, plasmar "sin marca" y/o "sin modelo".

4.5.2.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica, folletos, catálogos, fotografías o fichas técnicas de los bienes ofertados.

4.6.- INFORMATIVOS.

4.6.1.- El licitante sólo podrá presentar una propuesta técnica por la partida, en caso de presentar dos propuestas o más, el licitante será descalificado. No se acepta poner lo solicitado en el anexo 1, y posteriormente indicar "COTIZO" y poner descripción diferente a la solicitada, ya que se considerará como dos propuestas a una misma partida.

4.6.2.- En caso de que los dispositivos entregados por los licitantes para cubrir con los puntos 4.1.3. y 5.1.1, no puedan ser abiertos por el equipo de la convocante durante los eventos correspondientes, se procederá a obtener copia fotostática o escaneada de sus propuestas, con el objetivo de adjuntarlas al acta correspondiente, formando parte integrante de las mismas, y sean conocidas por todos los licitantes; sin que esto sea motivo de descalificación.

4.6.3.- Se le solicita a los licitantes que en la presentación de sus propuestas se maneje preferentemente letra mínimo tamaño 10, ya que permite una rápida identificación de los datos asentados.

4.6.4.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre, de la siguiente manera:

a) En 2 (dos) tantos (original y copia) exactamente iguales y separando los originales de las copias, en recopiladores diferentes, información que deberá coincidir con la que contengan los dos dispositivos señalados en el punto **4.1.3.**

b) La presentación de las propuestas será en recopiladores lefort de dos argollas preferentemente, o en carpetas de 3 argollas, solicitando atentamente **no presentar hojas sueltas y/o engrapadas y/o en protectores de hoja, ni en fólder con broche.**

c) La documentación deberá venir organizada, a través de separadores o pestañas, de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica, deberán estar debidamente foliados o numerados en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, incluyendo toda la documentación anexa que se les haya solicitado.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

Debido a que los 2 (dos) juegos deberán ser exactamente iguales, se recomienda sacar las copias una vez que se haya integrado, firmado y foliado toda la documentación del original.

5.- ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE** identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Propuesta Económica" o "Sobre 3", deberá contener:

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1- La propuesta económica **ANEXO C**, deberá estar impresa en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación (**GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11**), sólo en original, debiendo contener invariablemente la firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, indicando nombre y puesto, folio y sello del licitante.

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran, debidamente capturada en dos dispositivos **CD-RW** (Original y respaldo, mismos que serán proporcionados por el licitante). La información contenida en los mismos, deberá ser igual a la expresada en forma impresa; en caso contrario será causa de descalificación.

Cabe aclarar que dicho formato será entregado por la Convocante al término del evento de Junta de Aclaraciones, y los dispositivos solicitados deberán contener, asimismo, la información y las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones y deberán **estar dentro del tercer sobre** "Propuesta Económica".

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en Moneda Nacional, con **2 decimales** como máximo, y deberán mencionar en la propuesta, que **"Los precios serán firmes hasta el total abastecimiento de los bienes"**. No presentarla así será causa de descalificación.

5.1.3.- La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones.

5.1.4.- En caso de existir descuentos, se deberán incluir en su propuesta.

5.1.5.- En caso de que existan errores aritméticos, éstos serán rectificadas, prevaleciendo invariablemente el precio unitario ofertado.

5.1.6.- Sólo será cubierto por la contratante, el impuesto al valor agregado (IVA); cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por el proveedor.

5.1.7.- En caso de que existiere algún error en el cálculo del IVA (16%), la convocante podrá hacer la corrección de dicho impuesto, sin que esto, sea motivo de descalificación de la partida ofertada.

5.1.8.- Los licitantes sólo podrán presentar una propuesta económica, en caso de presentar dos opciones o más el licitante será descalificado.

5.1.9.- Se solicita que los precios unitarios presentados se protejan con cinta adhesiva, preferentemente.

5.1.10.- En el precio ofertado, el licitante deberá considerar lo concerniente a seguros, fletes pesaje, manejo, y cualquier otro gasto derivado de la entrega de los bienes; por lo que en caso de resultar adjudicado, no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios, las propuestas serán en precios fijos hasta el término del contrato.

Es importante que el licitante verifique, antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan el nombre del licitante, número de licitación y "Propuesta Económica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse.

Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente, del evento señalado en el punto 12 de estas bases. (No incluir imágenes).

5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS: Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, tercer sobre, los siguientes requisitos: No cumplir con cualquiera de ellos será causa de descalificación:

5.2.1.- Garantía de seriedad, conforme al punto 6 de estas bases.

5.2.2.- Carta en hoja membretada del licitante, debidamente firmada por el representante legal, haciendo referencia al número de la presente Licitación, en la que se compromete a presentar ante la Contratante su documento vigente del padrón de proveedores del Estado, en el caso de resultar adjudicado, al momento de la formalización del contrato/pedido respectivo.

O bien, en caso de no contar actualmente con dicha inscripción al padrón, deberá anexar:

5.2.2.1.- Carta en hoja membretada del licitante, debidamente firmada por el representante legal, haciendo referencia al número de la presente licitación, en la que se compromete en caso de resultar adjudicado a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Contraloría; y a entregar el comprobante a la contratante al momento de la formalización.

Se sugiere que, en caso de no estar inscrito el licitante en dicho padrón, comience a realizar sus trámites correspondientes ante el módulo de la Secretaría de la Contraloría ubicado en el tercer piso del domicilio de la Convocante.

6.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

6.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los Licitantes garantizarán la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado, el cual deberá contener la leyenda de "no negociable", o fianza a favor de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) **del monto total de su propuesta**, sin incluir el IVA.

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla, contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudique el pedido derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo, de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

6.2.- En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por Afianzadora autorizada conforme a la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

6.3.- No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas así será causa de descalificación.

Nota importante: En caso de presentar cheque cruzado, este deberá estar en mica o sobre; por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

6.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, en un tiempo de 15 días posteriores a la notificación del fallo respectivo.

6.5.- Por lo que respecta al proveedor adjudicado, se le devolverá una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva.

6.6.- El horario para recoger dichas garantías, será los días viernes de 14:00 a 15:00 horas en las oficinas de la Convocante; presentando lo siguiente:

- a) Recibo de la garantía que le fue entregado en el evento de apertura económica;
- b) Oficio de solicitud respectivo;
- c) Copia de identificación oficial de la persona que recibirá la garantía;
- d) En caso de haber resultado adjudicado, también deberán presentar copia legible de la garantía de cumplimiento con sello de recibido de la Contratante.

6.7.- La devolución de las garantías de seriedad se realizará máximo dentro de los 6 meses posteriores a la comunicación del Fallo de esta Licitación; después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el Archivo General.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN

7.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

7.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas del **28 de Febrero** al **2 de Marzo** de las **8:00** a las **16:00** horas, y hasta el **3 de Marzo** de **2011**, hasta las **11:00** horas, posterior a este horario no se recibirá pregunta alguna.

Mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado), única y exclusivamente a través de los correos electrónicos que a continuación se señalan, **debiendo enviar copia del recibo de pago de bases** respectivo por el mismo medio.

licitaciones@puebla.gob.mx
licitaciones.sa.puebla@gmail.com
norma.lievano@puebla.gob.mx

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes hablar al teléfono (222) 2 29 70 00 ext. 5074 ó 5033 para confirmar que sus preguntas hayan sido recibidas.

Lo anterior, con el fin de que la convocante esté en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de Junta de Aclaraciones; en caso de no enviarlas a los correos antes mencionados y no confirmar las mismas, la convocante no se hace responsable que las dudas presentadas no sean respondidas en la Junta mencionada.

7.2.- Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito, en forma directa, en el mismo acto, ni vía fax, debiendo ser remitidas, invariablemente, a través de las direcciones electrónicas hasta la hora señalada en el punto **7.1**. Asimismo, no se aclararán, en el evento señalado en el punto 8 de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes señalado. Sólo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que estas contengan comentarios adicionales.

7.3.- Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a qué punto de las bases o partida del **ANEXO 1** se refieren; en caso de no presentarse como se indica no serán tomadas en cuenta.

7.4.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos licitantes que no hayan enviado su recibo de pago de bases, previamente al evento de Junta de Aclaraciones.

8.- JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **8 de MARZO** de **2011**, a las **10:00** horas., en la Sala Principal de juntas, ubicada en el segundo piso en el domicilio de la Convocante.

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

8.2.- Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de todas las preguntas que los licitantes hayan presentado, previo a este evento y por escrito, en los términos señalados en el punto 7 de estas bases.

8.3.- Los representantes de la Convocante, de la Contratante y de la Secretaría de la Contraloría, así como los licitantes presentes, firmarán el acta, en la cual se encontrarán asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas.

8.4.- Se entregará copia del acta a los asistentes y se procederá a subir la misma a la página electrónica de la presente licitación, en el sistema COMPRANET.

8.5.- Todo lo que se establezca en el Acta de la Junta de Aclaraciones, será parte integrante de estas bases, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley. No cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

NOTA: Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación con que algún licitante carezca de alguna información proporcionada en este evento. No obstante lo anterior, podrá acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta correspondiente o solicitarla vía correo electrónico, o bien consultarla en la página correspondiente a esta licitación en el Sistema Compranet.

9.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS

9.1.- FECHA Y HORA.- Este evento será el día **16 de MARZO** de 2011, a las **11:00** horas., en la Sala Principal de juntas, ubicada en el segundo piso en el domicilio de la Convocante; el registro se llevará a cabo **15 minutos antes de esa hora. EXACTAMENTE** a la hora señalada y tomando como base la hora que marca el reloj del Recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose posteriormente, el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento, sólo podrá estar presente **una sola persona** por licitante (el licitante o su representante legal).

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

9.2.- Los licitantes que adquirieron bases y no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

DESARROLLO DEL EVENTO.

9.3.- Se hará declaración oficial de apertura del evento.

9.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Convocante, Contratante y Secretaría de la Contraloría.

9.5.- Se pasará lista de asistencia de los Licitantes, quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados, los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS, FIRMADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA, conforme a lo señalado en los puntos 3, 4 y 5 de estas bases.**

9.6.- Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada Licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento, y serán devueltos los originales o copias certificadas, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún Licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el punto 3 de las presentes bases, se le hará entrega, inmediata de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

9.7.- En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada Licitante, el cual debe contener lo solicitado en el punto 4 de estas bases.

9.8.- Las propuestas serán rubricadas por los asistentes a este evento.

9.9.- Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos Licitantes que hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los puntos 3 y 4 de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas. El acta será firmada por los asistentes a este evento, entregándoles copia al final del mismo.

9.10.- La omisión de firmas por parte de algún Licitante o representante, no invalidará el contenido y efecto del acta.

9.11.- El tercer sobre de cada Licitante, cerrado y sellado, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos, en custodia de la Convocante, hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

10.- DICTAMEN TÉCNICO.

La Convocante y la Contratante realizarán la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, para determinar el Dictamen Técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto 11 de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

10.1.- Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el Licitante, corresponda invariablemente con todo lo solicitado en el **ANEXO 1** de estas bases. No cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

10.2.- Elementos para la evaluación técnica. La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando lo ofertado por los Licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases.
- b) Folletos, catálogos, fotografías o fichas técnicas (Cartas, certificados, etc.)

10.3.- Las propuestas de los Licitantes que no cumplan con todos y cada uno de los requisitos exigidos en estas bases, serán desechadas; en virtud de que todos los puntos de esta son esenciales.

10.4.- La evaluación de las proposiciones, en ningún caso, estará sujeta a mecanismos de puntos o porcentajes.

11.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

11.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **18 DE MARZO** de **2011**, a las **14:00** horas., en la Sala Principal de Juntas, ubicada en el segundo piso en el domicilio de la Convocante.

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA.

11.2.- La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada Licitante, según dictamen correspondiente.

11.3.- Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los Licitantes, mismos que podrán abandonar el recinto.

11.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el Licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante hasta que el Licitante acuda a solicitarlo. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

12.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO

12.1.- Se hará declaración oficial de inicio del evento de apertura de propuestas económicas.

12.2.- Se pasará lista de asistencia de los Licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

12.3.- Se procederá a la apertura del tercer sobre de cada Licitante, y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a las propuestas económicas.

12.4.- Cuando algún Licitante no asista a este evento, y su propuesta técnica sea aceptada, su tercer sobre que debe contener la propuesta económica así como la garantía solicitada, en ese instante, será abierto por un representante de la Convocante, y se procederá a dar lectura a la misma.

12.5.- Las propuestas económicas serán firmadas por los asistentes a este evento.

12.6.- Se levantará acta circunstanciada del evento, asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas; firmando los representantes de la Contratante, Convocante y Secretaría de la Contraloría, así como de los Licitantes cuyas propuestas económicas fueron recibidas; y entregando copia, al final del evento, a los mismos.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA.

13.- FALLO.

13.1.- Este evento se llevará a cabo el día **22** de **MARZO** de **2011** a las **14:00** horas., en la Sala Principal de juntas, ubicada en el segundo piso en el domicilio de la Convocante.

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA. LOS LICITANTES PODRÁN SOLICITAR SU ACTA A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO.

13.2.- En sustitución de este acto, la Convocante podrá optar por notificar el fallo, a través de medios electrónicos.

ASPECTOS GENERALES

14.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

Será motivo de descalificación a los Licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

14.1.- Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

14.2.- Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las Bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

14.3.- Si no presenta la propuesta técnica, y/o propuesta económica y demás documentos solicitados, o bien si éstos no se presentan en hoja membretada original del Licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de la presente licitación, firmadas, selladas, foliadas y en la última hoja, con el nombre y puesto del representante legal.

14.4.- Si se comprueba que tienen acuerdo con otros Licitantes que participen en esta licitación, para elevar los precios de los bienes que se están licitando.

14.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el punto 6 de estas bases dentro del tercer sobre, o bien, cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas, sea inferior al 10% (diez por ciento) **del monto total de su propuesta**, sin incluir el IVA., o bien dicha garantía se encuentra rota, perforada o a nombre de otra persona distinta al Licitante.

14.6.- Si se comprueba que incurrieron en falsedad en la información presentada.

14.7.- Cuando se compruebe que algún Licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

14.8.- Si su propuesta no indica el periodo de garantía o el periodo de entrega, o si cualquiera de los dos no cumple con los tiempos establecidos en estas bases.

14.9.- Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contraponga.

14.10.- En caso de que la carta solicitada en el punto 3.1.6 se presente con alguna restricción o salvedad.

14.11.- Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que éste afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

14.12.- Si se demuestra que el Licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en este o cualquier otro procedimiento de adjudicación, previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

14.13.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e, incluso, en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las Bases, y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones; toda vez que lo anterior, representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley; numerales que expresamente establecen que el contenido de las Bases no es negociable.

14.14.- En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Convocante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones; por lo que de determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación.

14.15.- Por no cumplir con la descripción detallada del bien en su propuesta técnica conforme al **ANEXO 1** de estas Bases, o por no considerar los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

14.16.- Por no presentar los **ANEXOS B y C** debidamente requisitados, o bien la información contenida en ellos no coincida con lo solicitado en el **ANEXO 1**, o si estos no se presentan en los formatos indicados en estas bases.

14.17.- Por no presentar el recibo de pago de Bases, original y copia; o bien si el mismo no se encuentra pagado con el monto y la fecha señalada en los puntos **2.2.1** y **2.2.3** de las Bases.

14.18.- Si en el evento señalado en el punto 9 de estas Bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

14.19.- Por no aplicar en sus propuestas técnica y económica los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

14.20.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el punto 3 de las presentes Bases.

14.21.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico o económico solicitado.

14.22.- Por no presentar los dispositivos solicitados en los puntos **4.1.3** y **5.1.1** dentro de los sobres respectivos, o bien, la información contenida en los mismos no coincide con la vertida en las propuestas impresas.

14.23.- Si modifica los formatos de las propuestas técnica (ANEXO B) y económica (ANEXO C), o bien las cantidades o unidades de medida no coinciden con las solicitadas.

14.24.- Por no indicar Marca y Modelo y en caso de que no aplique plasmar, "sin Marca" y/o "sin Modelo".de los bienes ofertados en su propuesta técnica.

15.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

15.1.- El criterio de adjudicación será a la propuesta económica más baja por partida, de aquel licitante que haya cumplido con los requisitos legales, técnicos y económicos solicitados.

15.2 Si resultare que 2 más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en precio, se adjudicará la partida o partidas a aquel licitante que siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal domicilio el que se halla manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales; si una vez verificado esto apareciere que más de un proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre estos, y en el caso de que el bien no admita cómoda división se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual los licitantes poblanos en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar una nueva, la cual no deberá ser superior a la originalmente presentada.

16.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

La presente licitación se podrá declarar desierta:

16.1.- Cuando todas las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las Bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

16.2.- Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el pedido/contrato objetivo de la presente licitación con ningún Licitante, porque sus precios rebasen el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

16.3.- Cuando no adquieran estas Bases, por lo menos tres Licitantes, o habiéndose inscrito, no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

Asimismo, se puede cancelar, modificar o declarar desierta una partida o la Licitación completa.

16.4.- Por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

16.5.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor, o si llegaren a existir circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación, de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

16.6.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

17.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

17.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización, por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) **del monto adjudicado** sin incluir el IVA.

Esta garantía deberá cubrir el cumplimiento oportuno del periodo de entrega, calidad y vicios ocultos y deberá presentarse a la firma del pedido/contrato citado, tomando como ejemplo el **ANEXO E**, en caso de ser fianza.

17.2.- No se aceptarán garantías de cumplimiento de pedido/contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del pedido/contrato y del importe adjudicado.

17.3.- Cabe destacar que en caso de que el proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, le será aplicado lo señalado en el artículo 105 de la Ley.

18.- CONTRATOS.

18.1.- Los Licitantes que obtengan adjudicación, deberán presentarse a firmar y recibir los pedidos/contratos derivados de la presente licitación dentro de los 5 días hábiles siguientes a la comunicación del fallo, en las instalaciones de la Contratante, en el domicilio citado en el punto 1.1.7 de las presentes Bases; estos documentos solamente se podrán entregar a los representantes acreditados, mediante la presentación, en original y copia fotostática de lo siguiente:

I.- Original (para cotejo) y dos copias del poder notarial del representante legal de la empresa que formalizará el pedido/contrato.

II.- Original (para cotejo) y dos copias de la identificación oficial con fotografía (I.F.E. o pasaporte) del representante legal de la empresa que formalizará el pedido/contrato.

III.- Dos copias del oficio expedido por la Secretaría de la Contraloría en el que se asigna el número del padrón de proveedores a la empresa adjudicada. En caso de no tenerlo, carta bajo protesta de decir verdad de presentarlo en un lapso no mayor a 10 días hábiles posteriores a la formalización del pedido/contrato.

IV.- Original y dos copias de la garantía de cumplimiento de pedidos y/o contratos, expedida por afianzadora autorizada para ello.

18.2.- En caso de no presentarse a la formalización de los pedidos o no entregar la garantía de cumplimiento dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

18.3.- A efecto de que se lleve a cabo el pago respectivo, la Contratante deberá realizar el pedido, detallando en él, todas las especificaciones técnicas ofertadas por el proveedor; asimismo el proveedor deberá hacer sus facturas detallando todas las especificaciones contenidas en su propuesta técnica y pedido, haciendo mención en la factura el número de licitación que la origina.

19.- MODIFICACIÓN DE LOS PEDIDOS/CONTRATOS.

La Contratante podrá modificar los pedidos/contratos bajo su responsabilidad y por razones fundadas, dentro de los seis meses posteriores a su firma; siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto o separadamente, el 20% (veinte por ciento) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Esto se formalizará por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

20.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato/pedido, cuando el Proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

20.1.- No entregar los bienes en el tiempo y forma convenidos.

20.2.- Incumplimiento de las obligaciones del pedido/contrato celebrado.

20.3.- Cuando las diversas disposiciones legales aplicables, al respecto así lo señalen.

20.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la Contratante deberá informar a la Convocante, a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra proposición que resulte aceptable, en cuyo caso, el pedido/contrato se celebrará con el Licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya propuesta técnica haya sido aceptada.

20.5.- Para rescindir administrativamente el contrato/pedido por causas imputables al Proveedor, se hará de la siguiente manera:

a) Podrá iniciarse el procedimiento de rescisión, a partir del día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

b) Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término que para tal efecto se señale, y que no podrá ser menor a 3 días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

c) Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer; y

d) La resolución será debidamente fundada y motivada, y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

21.- EMPAQUE DE BIENES Y TRANSPORTACIÓN.

21.1.- La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad durante el transporte.

21.2.- La transportación de los bienes, seguro y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales a cargo de la misma, quedando estos a cargo del Proveedor.

21.3.- Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

22.- CONDICIONES Y LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

22.1.- LUGAR DE ENTREGA DE BIENES.- La entrega deberá realizarse en la siguiente dirección: Antigua Camino a la Resurrección N° 1002-A Col. Zona Industrial Puebla, Puebla.

22.2.- HORARIO DE ENTREGA.- El horario de entrega será de las 08:00 a las 16:00 horas, en días hábiles de lunes a viernes, de conformidad con lo indicado en el pedido/contrato; por lo cual, no se recibirá mercancía fuera de este horario y no será aceptada condición alguna, en cuanto a cargos adicionales por concepto de fletes, maniobra de carga y descarga, seguros u otros.

22.3.- La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante con una anticipación mínima de 24 hrs. a los correos:

[licitaciones@puebla.gob.mx;](mailto:licitaciones@puebla.gob.mx)
[licitaciones.sa.puebla@gmail.com;](mailto:licitaciones.sa.puebla@gmail.com)
norma.lievano@puebla.gob.mx

Lo anterior, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

22.4.- El Proveedor deberá notificar por escrito con 48 horas de anticipación a la Contratante, la fecha de entrega.

23.- DEVOLUCIONES.

23.1.- La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a 10 días naturales a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

24.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la contratante aplicará serán las siguientes:

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

24.1.- Cuando los Licitantes no sostengan sus ofertas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.

24.2.- Cuando el Licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el pedido/contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

24.3.- Cuando el Licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la comunicación del fallo.

24.4.- Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega, por no entregar los bienes motivo de esta licitación en los plazos y especificaciones establecidos en las Bases, o por entregar bienes de calidad inferior a la pactada.

24.5.- Las penas convencionales que se aplicarán por retrasos en las fechas de entrega de los bienes, serán como sigue:

a) El 0.7% del monto no entregado del contrato-pedido por cada día natural (corrido) de retraso, a partir del día siguiente posterior a la fecha de vencimiento; y hasta un máximo de 10 días naturales, mismo que será cubierto a través de cheque certificado o de caja a nombre de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, el cual deberá ser entregado previamente a la entrega de la facturación. Posterior a esa fecha se podrá rescindir el contrato/pedido y adjudicar al segundo lugar. En caso de que la Contratante autorice una prórroga, durante la misma se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

b).- Rescisión del pedido/contrato correspondiente, haciendo efectiva la póliza de garantía entregada.

c).- Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

25.- PAGO.

25.1.- Los Proveedores deberán de ingresar sus facturas, debidamente requisitadas, dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** posteriores a la fecha límite de entrega; en caso contrario, será la responsabilidad de los mismos, los problemas que para su pago se presenten.

25.2.- La factura deberá ser expedida, a nombre de la Contratante y tendrá que cubrir los requisitos fiscales correspondientes, de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	RFC	Dirección
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA	UTP940204 5E1	ANTIGUO CAMINO A LA RESURRECCIÓN NÚM. 1002 A, COL. ZONA INDUSTRIAL ORIENTE, C.P.72300, PUEBLA, PUEBLA

NOTA: Se le recomienda al licitante adjudicado que cualquier duda que tenga en lo referente a la facturación lo confirme con la contratante, lo anterior, para evitar contratiempos.

25.3.- El pago se efectuará una vez entregados los bienes, dentro de los 15 días hábiles posteriores a la fecha de expedición del contra recibo por parte del departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la contratante, entregando los siguientes documentos, debidamente requisitados:

a.- Copia fotostática del pedido.

b.- Factura original, debidamente requisitada conteniendo el número de licitación y el número de pedido, selladas de recibido por el almacén de la contratante.

c.- Copia de la fianza de cumplimiento de contrato.

Toda esta documentación deberá contener; fecha de recibido; nombre y firma de quien recibe; y sello de la unidad receptora.

Estos documentos deberán presentarse con la contratante.

25.4.- La Contratante no otorgará anticipos a los Proveedores en esta licitación.

25.5.- Asimismo, la Contratante no aceptará las notas de crédito como pago de las penas convencionales por atraso en la entrega de los bienes o por cancelación de partidas, aceptando sólo el pago a través de cheque certificado o de caja a nombre de la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Puebla, el cual deberá proporcionar previamente a la entrega de la factura.

25.6.- Se hace del conocimiento de los Licitantes que la Contratante será la responsable de llevar a cabo la retención a que se refiere el Artículo 22 fracción V de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2011, misma que ya se deberá considerar en sus facturas.

25.7.- Solo será cubierto por la Contratante, el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

25.8.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE

AUTOR.- El licitante al que se le adjudique el contrato/pedido asumirá la responsabilidad total para el caso en que al suministrar los bienes a la Contratante, infrinjan la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial.

Lo anterior sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas Bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

26.- ASPECTOS VARIOS.

26.1.- Una vez que los Licitantes hayan ingresado al Recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, (Teléfonos celulares, beepers, computadoras portátiles, etc.), en caso de insistir deberán retirarse del evento.

26.2.- Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar persona alguna o introducir al Recinto documento alguno.**26.3.-** Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante, con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley; por lo anterior, será de la más estricta responsabilidad del Licitante por medio de sí o de quien lo represente, presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de Junta de Aclaraciones o de aperturas.

27. CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en la Ley.

A T E N T A M E N T E

**C.P. RODOLFO WALTER BERMÚDEZ RENDÓN
COORDINADOR GENERAL DE ADJUDICACIONES**

ANEXO A

**COORDINACIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

- 1.- Las modificaciones sustantivas a los estatutos que presento en este acto, es (son) la (s) última (s) existente (s).
- 2.- Que si no presento modificaciones sustantivas es porque los estatutos no han sufrido modificación alguna.
- 3.- Que el poder que exhibo no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- 4.- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como tampoco se encuentra inhabilitado, o su registro en el Padrón de Proveedores suspendido o cancelado para participar en cualquier procedimiento de adjudicación por resolución de: la Secretaría de Desarrollo, Evaluación y Control de la Administración Pública.
- 5.- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases de licitación **GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11**. Asimismo, conozco y estoy conforme con todo lo asentado en la junta de aclaraciones.

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

ANEXO B

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**COORDINACIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11,
 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA**

LICITANTE:					
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL BIEN	TIEMPO DE ENTREGA	PERIODO DE GARANTÍA
1			(DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL BIEN CONFORME AL ANEXO 1): MARCA MODELO (Y EN CASO DE QUE NO APLIQUE: " SIN MARCA " Y/O "SIN MODELO")		
2			(DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL BIEN CONFORME AL ANEXO 1): MARCA MODELO (Y EN CASO DE QUE NO APLIQUE: " SIN MARCA " Y/O "SIN MODELO")		
Etc			(DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL BIEN CONFORME AL ANEXO 1): MARCA MODELO (Y EN CASO DE QUE NO APLIQUE: " SIN MARCA " Y/O "SIN MODELO")		

Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación

Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

NOTA: El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, ya que en caso de no hacerlo así, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **WORD**.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
 LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
 SELLO**

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE PUEBLA

ANEXO C

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**COORDINACIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11,
 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA**

LICITANTE:				
PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1				
2				
3				
ETC				
IMPORTE TOTAL CON LETRA			SUBTOTAL	
			IVA	
			TOTAL	

“LOS PRECIOS SERÁN FIRMES HASTA EL TOTAL ABASTECIMIENTO DE LOS BIENES”.

Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
 Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

NOTA: El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, ya que en caso de no hacerlo así, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
 LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
 SELLO**

ANEXO D

GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA

Ante o a favor de: **SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o moral), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la oferta presentada en la licitación pública número: GESFAL-003/2011 **COMPRANET** 50067001-003-11 realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por **el monto total de su propuesta** sin incluir el I. V. A. de \$ (número) (letra M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente aún cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagará en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) que corresponde al 10% del monto total de la propuesta económica sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 95, 95 Bis, 118, 118 Bis de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor de: **SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o moral), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del procedimiento de (LICITACION PUBLICA NACIONAL relativo a **LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA** realizado por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. **GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11**, por el monto total de lo que se adjudique sin incluir el I.V.A. de \$ (número) (letra M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del pedido/contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Así mismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagará en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) que corresponde al 10 % del monto total del contrato sin incluir IVA. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 95, 95 Bis, 118, 118 Bis de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas.

ANEXO F

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11

EL FORMATO DE PREGUNTAS DEBERÁ SER LLENADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

APARTADO DE REFERENCIA:

EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUÉ PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

APARTADO DE PREGUNTA:

EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

IMPORTANTE: SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS.

NOMBRE DEL LICITANTE:

1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
5	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
6	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
7	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
8	REFERENCIA	
	PREGUNTA	

ANEXO G



No. DE LICITACIÓN: GESFAL- /2011 **COSTO DE LAS BASES:** \$ _____

NOMBRE: _____

R.F.C. (CON NÚMERO Y LETRA): _____

DIRECCIÓN: _____

CALLE

NÚMERO

COLONIA: _____ **C.P.:** _____

CIUDAD: _____ **TEL:** _____

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

CORREO ELÉCTRÓNICO: _____

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE PUEBLA

ANEXO 1

Part	Cant	U Med	Descripción
1	1	Pieza	Fregadero con triple tarja central de .57 cm. de frente, x .57cm. de ancho, x30 cm. de profundidad con borde perimetral sin entrepaño, fabricado completamente en acero inoxidable Tipo 304, cubierta en calibre 18, montada sobre estructura tubular de 1 ½" con regatones niveladores de importación. Dim. 2.40 metros de frente x 0.70 centímetros de ancho x 0.90 centímetros de altura con 2 juegos de llaves mezcladoras cuello de cobra/gancho con charola y dos manerales de 1/4 tipo crucetao de acero estándar de 45 cm de largo en cuello, montadas al centro de tarja en parte superior, dejando perforación en la parte superior de la tercer tarja para insertar otra llave, por la parte de abajo cuenta con 3 pares de mangueras flexibles reforzadas para suministro toma de agua, de 50 cm de largo al fondo de la tarja con canastilla recolectora en acero inoxidable, con empaques y adaptador gusano para desagüe de 2 pulgadas, incluye instalación y suministros durante la colocación.
2	4	Pieza	Llave mezcladora monomando de resorte flexible de 1.75 cm de largo x 25 cm de ancho con doble salida de agua a 25 cm de altura en cuello de gancho en acero inoxidable con empaques, tornillos y tuercas de acero para sujetarse a tarja, cuente con 2 mangueras flexibles para agua de 50 cm. de largo.
3	4	Juego	Juego dosificador de gel y jabón antibacterial de plástico transparente de 13 cm. de ancho x 20 cm. de de altura x 10 cm. de profundidad, capacidad de 500 ml. con sistema para fijarse a muro con válvulas antigoteo.
4	7	Pieza	Lava manos individual con tina de 35 cm. de frente, 20 cm. de profundidad y 28 cm. de ancho. Ménsulas para fijar al muro fabricado en acero inoxidable cal. 18 y 20 con llave en acero inoxidable con manivela calibradora de agua, empaques, tubería flexible y sistema de desagüe.
5	7	Pieza	Pizzarones blancos de acrílico, de 90 cm. de ancho x 150 cm. de largo.
6	3	Pieza	Trampa para grasa de 18 litros construido en placa cod rolled en espesor de 5mm. (3716) anticorrosiva y antioxidación cubierta galvanizada tapa con agarraderas con terminación corrugada antiderrapante desaloja 45lts / min. con entrada de 2" npt dimensiones: 40.6 cm. de ancho, x 60.0cm. de largo, x 27.9 cm. de altura con entrada y salida de drenaje a 18.3 cm. de altura al centro del diámetro con entrada (cda 3" -8 hilos ntp), incluyendo tapa con cerradura, sello de perfil en "u" de 35", mampara soldada chica y grande, placa desviadora y canasta recolectora.
7	1	Pieza	Mesa de trabajo a pared con un entrepaño, lateral derecha en curva, radio circular de 0.58 cm. a partir de la esquina fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, cubierta en calibre 18, entrepaño en calibre 20, montada en estructura tubular de acero inox. de 1½", con regatones niveladores de importación y tornillos de 1/2" con tuerca de acero inoxidable para nivelador, Diámetro: 1.80 metros de frente x 0.70 metros de ancho x 0.90 metros de altura.
8	1	Pieza	Mesa de trabajo a pared con un entrepaño, con lateral izquierda en curva, radio circular de 0.58 cm. a partir de la esquina fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, cubierta en calibre 18, entrepaño en calibre 20, montada en estructura tubular de acero inox. de 1½", con regatones niveladores de importación y tornillos de 1/2" con tuerca de acero inoxidable para nivelador, Diámetro: 1.80 metros de frente x 0.70 metros de ancho x 0.90 metros de altura.
9	9	Pieza	Mesa de trabajo a isla con un entrepaño, fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, cubierta en calibre 18, entrepaño en calibre 20, montada en estructura tubular de acero inox. de 1½", con regatones niveladores de importación y tornillos de 1/2" con tuerca de acero inoxidable para nivelador, Diámetro: 1.80 metros de frente, x 0.70 metros de ancho, x 0.90 metros de altura.
10	16	Pieza	Mesa de trabajo a pared con un entrepaño, fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, cubierta en calibre 18, entrepaño en calibre 20, montada en estructura tubular de acero inox. de 1½", con regatones niveladores de importación y tornillos de 1/2" con tuerca de acero inoxidable para nivelador. Diámetro: 1.80 metros de frente, x 0.70 metros de ancho, x 0.90 metros de altura.
11	3	Pieza	Mesa para soportar tajo de mármol blanco de 1/2 " incluido, en isla fabricado con marco perimetral y estructura cuadrado de acero inox.de 1 1/4" con regatones importados de acero inox. y tornillos de 1/2" c/ tuerca a. inox. p/ nivelador, diámetro: 80 cm de frente, x 80 cm. de largo x 90 cm. de altura con un entrepaño.
12	12	Pieza	Repisa a muro en acero inoxidable cal. 18. Medidas de 90 cm. de largo x 25 cm. de ancho x 15 cm. de altura. Incluye colocación y tornillo spot.
13	3	Pieza	Salamandra a gas fabricada en acero inoxidable de gatillo con 70 cm. de frente x 40 cm. de ancho x 35 cm. de altura. Incluye malla y cerámica refractaria.
14	4	Pieza	Horno de Microondas con base: Acero Inoxidable exterior, panel en español, panel de control

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
			digital, puerta de la mica de color negro. Características: Recalentamiento automático, temporizador de cocina, descongelamiento rápido. Cavidad: Capacidad (litros) 48, Capacidad 1.7 pies cúbicos, Accesorios Plato Giratorio Estable, Potencia de Salida Eléctrica (Voltaje) 1000 W, Potencia de entrada Microondas (W) 1200 Peso Neto (kg) 17.5, Dimensiones (A x Alt. x P) mm Exterior 527 x 387 x 439 Con ménsulas de acero inoxidable. Para empotrar en pared 60 cm. de largo y 45 cm. de ancho con clavija de uso rudo.
15	3	Pieza	Horno convección de acero inoxidable a gas, alimentación trifásica con vapor incluido encendido eléctrico, con 6 rejillas niveladoras; 90cm. de frente x 70 cm. de ancho x 90 cm. de altura forrado, con puerta de cristal y luz interior con agarradera de alta seguridad, cuenta con regatones niveladores incluye reducción campana de 1" a 3/4" manguera flexible de caucho 125psi, de 2.0 mts., llave de corte de gas corriente de entrada a 127 v. con termómetro y manipulación digital. Incluye rack para charolas sencillos de 8 charolas con marco de 1" y rieles de acero inoxidable cal. 16, rodaje de 4" tipo industrial, 0.90 cm. frente, x 0.70cm. de ancho x 90 cm. de altura.
16	4	Pieza	Fermentadora: Capacidad 8 Charolas de 60cm. largo x 40cm. de ancho. Distancia entre bandejas 6.5 cm. Medidas externas: 870 x 720 x 920mm. (ancho, frente, profundidad). Medidas internas: 860 x 445 x 873mm. (ancho, frente, profundidad). Potencia 0.5 HP. Alimentación 230V / 1 / 50Hz. Construido en Acero Inoxidable Temperatura - 2°C/+90°C. Vaporizador incluido, Válvulas de alivio. Reguladores y controles automáticos de temperatura. Con válvula de corte para gas y alarma por mal funcionamiento. Quemador de 800 kcal. Con entrada para agua y manguera flexible con base desmontable en acero inox. a una altura de 80 cm. x con 87 cm. de frente x 72 cm. de frente, con soporte en estructura tubular de 1.5" a 90 cm. de altura x 60 cm. de largo x 40 cm. de ancho.
17	4	Pieza	Horno de usos múltiples doble de acero inoxidable a gas con pilotos 90cm de frente x 70 cm de ancho x 1.50 cm de altura forrado, con agarraderas y regatones niveladores, incluye reducción campana de 1" a 3/4" manguera flexible de caucho 125psi, de 2.0 mts. llave de corte.
18	3	Pieza	Estufón doble de acero inoxidable de 1.10 de frente x .65 cm de ancho x .40 cm de altura fabricado en ángulo estructural cal .18 con hornillas de fundición con parrilla dentada, cuenta con quemadores circulares con 3 dimensiones charolas recolectoras de acero inoxidable, entrada a gas, incluye reducción campana de 1" a 3/4" manguera flexible de caucho 125psi, de 2.0 mts, incluye válvula de corte independiente.
19	26	Pieza	Parrillas lineales con entrepaño fabricadas en cuadrado de 1" de acero inoxidable cal. 16, acero inoxidable tipo 430, 3 quemadores de fundición doble, con trompeta y válvula de alta presión parrilla de fundición frente y charola limpieza de acero inoxidable desmontable (lleva entrepaño en calibre 20) medida 1.20 metros de largo x 45 cm. de ancho x 80 cm. de altura con regatones niveladores y tornillos de 1/2" c/ tuerca acero inoxidable p/ nivelador, incluye válvula de corte independiente con manguera push lok 821-8 wp2, 0 mpa (300psi) 12.5mm(1/2) flexible industrial para gas incluyendo reducción bushing de 1" a 3/4" galvanizado.
20	4	Pieza	Freidora a gas con encendido eléctrico capacidad de 15 litros completamente en acero inoxidable con canastilla y regulador de temperatura con regatones niveladores de acero inoxidable, incluye reducción campana de 1" a 3/4" manguera flexible de caucho 125psi, de 2.0 mts., incluye válvula de corte independiente con .30 cm. de frente x .65 cm. de ancho y 0.85 cm. de altura.
21	4	Pieza	Plancha grill 1/2" a gas, quemador de fundición con gabinete totalmente en acero inoxidable cal. 18 marco cal. 12 asador piedra volcánica alimentado por flauta en h de gas, con sistema de engrane para elevación de 35 cm de largo x 65 cm de ancho fabricado el grill en fundición. La plancha con 35 cm de frente x 65 cm de ancho. Gabinete donde se montará plancha y grill totalmente en acero inoxidable cal. 18 marco cal. 12 con .70 cm de frente x.65 cm de ancho x.25 cm de altura; con base estructural a una altura de .65 cm fabricada en acero inoxidable de 1.5" con charola recolectora desmontable y perillas niveladoras de temperatura incluye reducción campana de 1" a 3/4" manguera flexible de caucho 125psi, de 1.0 mts, incluye válvula de corte independiente.
22	3	Pieza	Enfriador con 4 puertas de cristal con agarraderas y acabado esmaltado, medidas: 1.50 metros frente, x 0.70cm. de fondo x 1.80cm. de altura con rejillas niveladoras plastificadas, cuenta con patas niveladoras e indicador digital de temperatura 127 w, 60 hz, compresor de 825 w espumante 141b carga 143a.
23	4	Pieza	Congelador tapa de cofre I (ele) con agarradera y acabado esmaltado, medidas: 0 .80 cm. frente x 0.60cm. de fondo x 0.805 cm. de altura, puerta abatible sólida de sellado hermético. Agarradera con llave y luz indicadora de encendido. Termostato para regular temperatura, integrado con sistema de luz interior, bajo consumo de energía .2 (pies3) motor 1/6 (hp) carga 134a.
24	5	Pieza	Geridon carrito de servicio armadura en chapa angular de acero inoxidable AISI 30418/10. Estantes de acero inoxidable AISI 30418/10 con bordes perimetrales con altura de 4cm., empernada a la armadura, los estantes con borde 97 x 51 x 85cm. frente, ancho, altura.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
25	15	Pieza	Wok antiadherente con rejilla escurridora de grasa de 35 cm. de diámetro calibre 18 con mango de bambú de 25 cm. de largo y agarradera de bambú al frente.
26	15	Pieza	Yarda de cristal para bar cilíndrica de 830 ml. con base de 12cm.
27	3	Pieza	Campana tipo cúbica a isla con porta filtros y lote filtros totalmente en acero inoxidable, ducto recto filtro tipo laberinto, material: acero inoxidable. Dimensiones: 49 cm. largo x 49 cm. frente x 5cm. de ancho con 12 lámparas de capelo focos halógenos. Tensión: 12v., potencia: 20w., diámetro: 6.5cm. a lo largo con toma de corriente de 127 v. 3 adaptaciones de extractor; midiendo 7.0 mts. de largo, x 1.90 mts, de ancho x 0.60 mts. de altura, montada con cadenas de acero inox. y tonillos de expansion a 2.10 mts. de altura, regulador digital de velocidad con interruptor de luz y válvula de gas 230v/1/50hz max. 10a. Alimentación: monofásica 230v. ac ip 55hz 50/60 potencia nominal: 2300w red 10ª, dimensiones: cm 15,8 x 7,7 x 11,7h, máximo pico de corriente: 24a red 10ª, fusible de protección: 16a (retardado) red 10a, circuito de control: microprocesador, corriente continua de servicio: 10a mp red 10a. Lote de ductos de 35 cm. de largo x 35 cm. de ancho en lámina galvanizada rectos, codos y adaptación de extractor, adaptador campana de 35 cm. cuadrados de entrada y a 1.10 mts. de salida. Incluye colocación y montaje de campana con ductos y extractor con conexión eléctrica.
28	3	Pieza	Mesa de trabajo a pared con un entrepaño, fabricada completamente en acero inoxidable tipo 304, cubierta en calibre 18, entrepaño en calibre 20, montada en estructura tubular de acero inox. de 1 ½", con regatones niveladores de importación y tornillos de 1/2" con tuerca de acero inoxidable para nivelador, Diámetro: 1.20 metros de frente, X 0.70 metros de ancho X 0.90 metros de altura.
29	3	Pieza	Ahumador cilíndrico de acero inoxidable con diámetro de 50 cm. x 80 cm. de altura con tapa en la parte alta desmontable con rejilla para colgar en redondillo, con puerta y manija de 35 cm. de ancho x 40 cm. de largo, con base doble para carbón y charola recolectora en tripié tubular de 1.5" con altura de 75 cm. en la parte baja, respiraderos con puerta corrediza para regular entrada de aire con diámetro de 7cm.
30	1	Pieza	Baño maría forrado en lámina de acero inoxidable móvil con tina para 8 insertos medios, totalmente en acero inoxidable cal. 18 y montada en estructura tubular de acero inoxidable de 1.5" con regatones niveladores 180 cm. de frente x 0.50 cm. de ancho x 0.120 cm. de altura con quemador en h y llave de desagüe en la parte inferior, anti estornudos, cristal templado y repisa en la parte superior a una altura de 50 cm., con iluminación, llantas de 2.5" de diámetro con conexión y manguera y regulador a gas, tanque de 25 lts.
31	1	Pieza	Unidad coctelera a pared con tina para hielo, con capacidad de 10 k, 8 alvéolos para botellas, con compartimiento frío para garnituras en cal. 18 y montada en estructura tubular de acero inoxidable de 1.5" con regatones niveladores 0.82cm. de frente x 0.60 cm. de ancho x 0.60 cm. de altura, con llave para desagüe en la parte baja para empotrarse debajo de la barra de bar.
32	1	Pieza	Barra de bar. estilo minimalista de madera de pino, acabado en color chocolate con cubierta de poliuretano en su totalidad, con barra tubular de acero de 5 cm. de diámetro a lo largo y al frente, a una altura de pié de 22cm., ancho de la barra de 60 frente a una altura de .20cm con diámetro, ancho del mueble de 65 cm. x 1.10 de altura con un largo de 3.70 mt. Totalmente forrada al frente y lados con madera teka/balau en la parte trasera cuenta con 4 entrepaños de 1 mt. de largo x 60 de profundidad con la parte superior o de preparación se encuentra una placa de mármol color marfil de 2 cm. de grueso con un largo de 3.70 x ancho de 65cm.; sobre la cual cuelga una marimba de largo de 3.70 x 65cm. de ancho con una altura de 35 cm. con soportes de copas de 5 cm. de ancho x 50cm. de largo con cajonera en la parte alta donde se encuentran apagadores que alimentan la luz de 8 pares de led de 5 cm. de diámetro x 7cm. de profundidad de 3w voltaje de 85-264 vac o 12 vac/dc con base e 27 con ángulo de iluminación a 30 grados con una separación de 22 cm. a lo ancho x 30 cm. a lo largo cuenta con una contrabarra con cava iluminada, la barra 3.70 mt. de largo x 25 cm. de profundidad en sus 3 entrepaños con una separación de 30 cm. y un grosor de base de 3 cm. con 2.0 mt. de altura en su totalidad fija a pared iluminado sus 3 niveles por 16 leds abarcando la cava desde la parte superior de las mismas especificaciones que la barra con una continuidad de cava de .70 cm. de largo x 2.0mt. de altura por .25 cm. de profundidad con anaqueles en diagonal en forma de gato con capacidad de 25 botellas empezando a una altura de 1.10 tanto contra barra como cava y en su parte inferior un mueble con profundidad de 25 cm. x 3.70 mt. de largo y 1.10 de altura con puertas corredizas de extensión con 2 anaqueles al largo de las mismas a una altura de 50cm. y 80 cm.
33	9	Pieza	Mesa de bar de madera pino con acabado en color chocolate con cubierta de poliuretano con diámetro de 55 cm. x 65 de altura y un grosor de 4 cm. con micas (.75mm) iluminadas blancas, led de 12v, 36w., al centro con diámetro de 26 cm. con apagador y extensión a piso oculta.
34	45	Pieza	Bancos de bar de madera pino con acabado en color chocolate con cubierta de poliuretano y cojin, forrado en loneta crudo natural con diámetro de 35 cm. de diámetro x 40 de altura y un grosor de 4 con 4 patas y gomas antiderrapantes.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
35	140	Pieza	Sillas de madera de pino con acabado en color chocolate, forrado en loneta crudo 117 cm. de altura x 42 cm. de ancho y 46 cm. de profundidad, grosor de 4cm. con gomas antiderrapantes estilo minimalista.
36	1	Pieza	Cava enfriadora de vino con termostato, gabinete en acero color negro galvanizado, capacidad 47 botellas racks cromado, jaladera de acero inoxidable, control manual, luz interior puerta de vidrio con doble cubierta, condensador skin tipe de 120 v. Empaques y visagras negras con 55 cm. de frente x 80 cm. de altura x 40 cm. de ancho.
37	14	Pieza	Base de mesa en gato con grueso de 5 cm., diámetro de 0.80 cm. altura de 78 cm. con vidrio biselado de 12 mm., diámetro de 1.80 mt.
38	15	Pieza	Mini rack de carga pesada en lámina de acero de 1/4 de pulgada, esmaltado con pintura epoxica, con 4 paneles cada uno, rejilla de acero inoxidable siete y dos con panel en lámina con .60cm. de ancho x 1.50 de largo x 2.00 de altura.
39	8	Pieza	Extintores de 6k cargado con PQS y soporte a pared con señalización.
40	2	Pieza	Caja nariz del vino con 54 aromas y 12 defectos, vinos tintos y blancos, dimensiones: 50 cm. largo x 60 cm. ancho x 18 cm. de altura
41	50	Pieza	Tabla de nylamid (polipropileno natural) blanca mate, grado alimenticio rectangular para picar 1/2" de altura x 30 cm. de ancho x 45 cm. de largo.
42	50	Pieza	Cuchillo chef 12" de largo de cuchilla de acero inoxidable, mango de nylon negro de 5.5" de largo sin remaches.
43	20	Pieza	Pelador, mango de nylon negro de 5" de largo con cuchilla de acero inoxidable arqueada de 2" de largo.
44	40	Pieza	Batidor globo en acero inoxidable de 25 cm .de largo.
45	12	Pieza	Batidora kitchen ó similar / de 5 Qt-475w con tazon de elevación, trabaja a 127v / 60hz tazón de 4.5 lt. en acero inox. con gancho, globo y paleta, molino 8 piezas / con accesorios embuchadora, molino 8 piezas, cortador de pasta y rodillos laminadores de pasta.
46	2	Pieza	Abrelatas industrial fabricado en Tubo cuadrado de acero, Cuchilla de acero templado desmontable e intercambiable, Rueda de corte helicoidal, protegida por una carcasa de hierro colado, Manivela de proporciones exactas para facilitar la rotación con Plataforma de 15 cm. x 45 cm. de largo x 15 cm. de ancho.
47	6	Pieza	Licuadaora frapeadora Motor comercial de alta velocidad (38.000 r.p.m.) 110v 950 Vaso en policarbonato, resistente a altas temperaturas. W 1,3 HP , Capacidad: 2 litros (2.000 c.c.), (8,5 tazas), Control de velocidad variable, Unidad de cuchillas en acero inoxidable (2 en 1), Dimensiones (cms.): 20.5 x 23 x 51, Peso: 23 Kg.
48	9	Pieza	Básculas a 5 Kg con display, Teclado digital, 5 teclas, tipo pulsador, Tara: < 50%, sustractiva, Temperatura de operación: 0 ~ 40 oC, Máxima humedad: 85%, humedad relativa (RH), Alimentación: 110 VAC / 60Hz, con adaptador, Plato: 15 (W) x 15 (L) cm, en ABS, Calibración (ajuste): Cero y Span 100% Max, por teclado, Carcasa: ABS, alta resistencia, Adaptador: AC/DC 8.5VDC / 150 mA (salida), Dimensiones balanza: 16 (W) x 23 (L) x 4.5 (H) cm carga max 5 k.
49	3	Pieza	Malteadora: Cuerpo de aluminio, Motor robusto de 1/3 HP, 3 velocidades, Alimentación eléctrica: 120 V, 60 Hz, 900 Watts, Peso: 6,35 kg, 20" de largo x 6.5 de ancho x 6.7" de profundidad con vaso de aluminio, cap.500ml.
50	4	Pieza	Cafetera Indicador de presión al frente. Programable para 1 o 2 tazas, Salida para vapor y salida para agua caliente independientes, Capacidad para 50 "shots" continuos, Tanque removible de 2.2 litros de capacidad, Ventanilla para ver la capacidad actual del tanque, Bomba con presión de 15 BAR, Doble filtro para café para un solo "shot" o doble "shot", Cubierta superior de 72 pulgadas cuadradas (465 CMS cuadrados) para precalentar tazas, Capacidad para introducir tazas o vasos de hasta 4.5 pulgadas (11.4 CMS). Bandeja de desechos inferior para almacenar hasta un litro, PESO: 24.5 libras (11.1 kilogramos), medidas generales: 10" x 10.5" x 12.25" (25. 4 CMS x 26.67 CMS x 31.11 CMS) ,Accesorios incluidos: Herramienta para limpieza, jarra inoxidable para leche, cuchara (medida) para café (también para presionar la palanca con café)110 - 127 V /// 1,500 Watts // 60 Hz.
51	20	Pieza	Ollas de aluminio triple con asas reforzadas 8 lt. con diámetro de 22cm. Incluye tapa.
52	4	Pieza	Ollas de aluminio triple con asas reforzadas 64 lt. con diámetro de 45 cm. Incluye tapa.
53	30	Pieza	Budineras de aluminio triple con asas reforzadas 3 lt. con diametro de 22 cm.
54	30	Pieza	Budineras de aluminio triple con asas reforzadas 9 lt. con diámetro de 34 cm.
55	60	Pieza	Cazo de aluminio triple con asas reforzadas 3 lt. con diámetro de 22 cm. con remaches reforzados.
56	3	Pieza	Cazo de cobre con asas reforzadas 9 lt. con diámetro de 35 cm. con remaches reforzados.
57	35	Pieza	Sartén de aluminio triple con asas reforzadas diámetro de 26 cm., Acero Inoxidable, Pulido Hair Line, conica., Prof. 3 cm., mango de 20 cm., largo total 46 cm.
58	26	Pieza	Sartén teflón antihaderente, 5 capas de aluminio, asas reforzadas, diámetro de 20cm., Pulido Hair

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
			Line, Prof. 3 cm., mango de 15 cm.
59	35	Pieza	Sartén de aluminio triple con asas reforzadas diámetro de 18cm., Acero Inoxidable, Pulido Hair Line, conica., Prof. 3 cm., mango de 22 cm., largo total 40 cm.
60	8	Pieza	Sartén de acero con teflón para hacer Tanagoyaki Tamaño: 14cm. de diámetro x 37 cm. de largo. x 9 cm. de altura.
61	45	Pieza	Bowl grandes de acero inoxidable 18-8, 1mm. de espesor, 7 litros, 39 cm. diámetro de boca, 17 cm. de profundidad.
62	40	Pieza	Bowl medianos de acero inoxidable, 18-8 1mm. de espesor, 4.5 litros, 30 cm. diámetro de boca, 13 cm. de profundidad.
63	45	Pieza	Bowl chicos de acero inoxidable, 18-8 1mm. de espesor, 3 litros, 25 cm. diámetro de boca, 13 cm. de profundidad.
64	9	Pieza	Colador chino de 30 cm. de diámetro, acero inoxidable con mortero de madera.
65	13	Pieza	Set de salero y Azucarera, diseño minimalista en cerámica blanca de 8 cm. de altura.
66	10	Pieza	Chafing dish con inserto entero, tapa y manija a prueba de calor y entrada de alcohol Frente x fondo x alto en mts. 45 x 0.25 + 0.30 x 0.90 mts. Cubierta en acero inoxidable cal. 16. Tina cal. 18, en acero inoxidable de 13.7 lt. con charola para alimentos de 8.5 lt, calentamiento por alcohol sólido tapas extinguidoras de llama, acabado mate resistente 200 grados c.
67	20	Pieza	Base giratoria de mármol, diámetro 30cm. x 3 cm. de altura.
68	15	Pieza	Brochas chicas, pelo de 2.5 pulgadas de ancho x 15 cm. de largo.
69	15	Pieza	Brochas chicas de silicón, 2.5 pulgadas de ancho x 15 cm. largo.
70	30	Pieza	Caballitos tequilero 1Oz.
71	30	Pieza	Caballito tequilero 1.5Oz.
72	30	Pieza	Caballito tequilero 2.0 Oz.
73	25	Pieza	Cazuelas de barro medianas de 2.lt sin plomo, hecha artesanalmente.
74	8	Pieza	Charola de servicio redonda de 37cm. de diámetro, fibra de vidrio con antiderrapante completo.
75	8	Pieza	Charola de servicio rectangular de 50cm. de largo x 35cm. de ancho de fibra de vidrio con antiderrapante completo.
76	12	Pieza	Tijera porta charola fabricada en aluminio anodizado de 80cm. de altura.
77	25	Pieza	Charola grande, horno aluminio 65cm. de largo x 45 cm. de ancho calibre 20.
78	18	Pieza	Charola mediana de aluminio para horno de 50 cm. de largo x 35cm. de ancho calibre 20.
79	18	Pieza	Charola chica de aluminio para horno de 45 cm. de largo x 30cm. de ancho calibre 20.
80	5	Juego	Juego de charolas de aluminio, medidas: Diámetro: 30 - 35 - 38 - 46 cm. de diámetro, incluye 5 charolas por medida. Material: Aluminio de calibre 20.
81	20	Pieza	Coladera chica de aluminio de 12 cm. de diámetro con mango de 15 cm. en polipropileno.
82	20	Pieza	Coladera mediana de aluminio de 18 cm. de diámetro con mango de 15 cm. en polipropileno.
83	3	Pieza	Comal de barro de 60 cm de diámetro.
84	15	Pieza	Contenedor de cerámica para sobres de azúcar 8cm. de largo x 5 cm. de ancho x 5 cm. de altura.
85	10	Pieza	Copa de cristal 21.3oz Chabela o similar.
86	50	Pieza	Copa de cristal tipo borgoña cata 18.5oz.
87	40	Pieza	Copa champaña de 80z.
88	20	Pieza	Copa de cristal coñacquera de 50z.
89	40	Pieza	Copa de cristal para agua 18 Oz.
90	25	Pieza	Copa de cristal martinera 7.5 oz.
91	25	Pieza	Copa de cristal para postre 6 oz.
92	25	Pieza	Copa de cristal tulipán 6 1/4 oz altura de 20cm., diámetro de 5.6.
93	40	Pieza	Copa de cristal para vino blanco 14 oz.
94	40	Pieza	Copa de cristal para vino tinto 16oz.
95	20	Pieza	Copas de cristal fantasía 14 Oz.
96	12	Juego	Juego de 2 cortadores de donas de 8 y 9 cm. de diámetro en aluminio.
97	12	Pieza	Cortador de pizza con mango de polipropileno de 12 cm. de largo y hoja de acero inoxidable con diámetro de 6.5 cm.
98	20	Juego	Juego de 6 cortadores de galletas, lámina galvanizada diferentes modelos diámetro máximo 4 cm.
99	20	Pieza	Cortadores para conchas Modelos cuadrícula en lámina galvanizada con diámetro de 10 cm.
100	13	Pieza	Cubremanteles con molletón afelpado blanco, diámetro de 2.10 m.
101	150	Pieza	Cuchara cafetera, acero inoxidable calibre 1.5, pulido de 14 cm. de largo.
102	70	Pieza	Cuchara de bambú, largo de 30 cm.
103	70	Pieza	Cuchara de madera de 35 cm. de largo.
104	150	Pieza	Cuchara postre, acero inoxidable calibre 1.5, pulido de 12 cm. de largo.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
105	150	Pieza	Cuchara sopera, acero inoxidable calibre 1.5, pulido de 17 cm. de largo.
106	60	Pieza	Cucharas de servicio largas de acero inoxidable de 35 cm. largo.
107	4	Pieza	Cuchara mezcladora agitadora para coctelería, acero inox. De 11".
108	15	Pieza	Cucharones 2 Oz, acero inoxidable con 25 cm. de largo en mango.
109	10	Pieza	Cucharones 10 Oz en acero inoxidable, 25 cm. de largo en mango.
110	9	Pieza	Cuchillo de filetero mango polipropileno de 20 cm. de largo, hoja flexible de acero inoxidable.
111	150	Pieza	Cuchillo de mesa, acero inoxidable, calibre 1.5, pulido de 17 cm. de largo.
112	9	Pieza	Cuchillo dentado para pan, mango de polipropileno de 25 cm. de largo, hoja de acero inoxidable.
113	130	Pieza	Cuchillo para carne, acero inoxidable, calibre 1.5, pulido de 17 cm. de largo dentado.
114	6	Juego	Juego de 6 cuchillos, mango de policarbonato con código de colores distintivo H.
115	25	Pieza	Descorazonador de acero inoxidable, punta dentada de 2 cm. de diámetro, mango de polipropileno con largo total de 18 cm.
116	15	Pieza	Dosificadores de chupón plásticos de licor para cuello de botella.
117	8	Pieza	Válvula boquilla soplete de cobre para cartucho de gas butano, largo 13 cm. con diámetro de 3cm.
118	2	Pieza	Dosificadores inverso de acero y plásticos para licor con capacidad de 3 botellas independientes con sujetador para mesa.
119	3	Juego	Juego de 20 ducos con coples de lámina galvanizada con manga de nylon no. 20.
120	15	Juego	Juego de 3 embudos plásticos diferentes diámetros (5,10 y 15 cm).
121	12	Set	Set de ensaladera de madera de 34 cm. de diámetro x 11 cm. de altura, incluye cucharas de servicio con largo de 24 cm. y 6 tazones par guarniciones de 15 cm. de diámetro x 5.5 cm. de altura.
122	12	Pieza	Escurreidor de acero esmaltado con diámetro de 35 cm. con agarraderas.
123	10	Pieza	Espátula acodada de acero inoxidable, ancho de 12 cm. x 15 cm. de largo, mango de nylon, largo de 12 cm.
124	15	Pieza	Espátulas cortas, acero inoxidable, largo total 22cm., ancho de hoja 12 cm. x 10 de largo, mango de nylon.
125	20	Pieza	Espátulas rectas, largo de hoja 22cm., acero inoxidable con mango de 12 cm. de nylon.
126	18	Pieza	Espátula miserable de goma flexible para panificación, largo 26cm.
127	12	Pieza	Espátulas plásticas flexible para panificación, largo 15cm. x 12cm. de ancho.
128	15	Pieza	Espumadera de acero inoxidable, largo de 30cm.
129	3	Pieza	Estuche de cubiertos tipo plaque francés de 60pz.
130	12	Pieza	Exprimidor para jugo de limón, largo 18cm. en acero colado.
131	12	Pieza	Exprimidor de acero colado para jugo manual.
132	6	Pieza	Extractor de jugo uso rudo, 450w, motor 1/8 con 2 tiempos cuenta con aspas de acero inoxidable intercambiable.
133	40	Pieza	Flaneras de vidrio de 5 oz.
134	40	Pieza	Flaneras metálicas 5oz.
135	6	Pieza	Giger con medidor doble de 1.5 y 2.0 Oz en acero inoxidable.
136	6	Pieza	Heladera de madera con cilindro cap. 7 lt., acero inoxidable con tapa diámetro 22 cm. x 35 cm. de altura. Incluye pala de madera con largo de 45 cm.
137	15	Pieza	Hielera con pinzas de acero inoxidable, diámetro mayor 19.5 a 9.5 cm. en interior cm. x 12,5 cm de altura
138	10	Pieza	Inserto acero inoxidable cal. 18 1/1 200.
139	13	Pieza	Inserto acero inoxidable cal. 18 1/2 200.
140	8	Pieza	Vikingo enfriador de vino en acero inoxidable, diámetro 28 cm. de 5 lt. De capacidad, con tripie en varilla metálica a una altura de 60 cm.
141	7	Pieza	Contenedor de cerámica con tapa para agua con llave, capacidad 11 lt. con base de madera a una altura de 110 cm.
142	30	Pieza	Inserto (charola para baño maría), acero inox. cal 18 1/2 400.
143	13	Pieza	Inserto (charola para baño maría), acero inox. cal. 18 1/2 600.
144	13	Pieza	Inserto (charola para baño maría), acero inox. cal. 18 1/3 200.
145	10	Pieza	Inserto (charola para baño maría) acero inox. cal. 18 1/3 400.
146	4	Pieza	Inserto (charola para baño maría) acero inox. cal. 18 1/3 600.
147	10	Pieza	Inserto (charola para baño maría) acero inox. cal. 18 1/4 200.
148	10	Pieza	Inserto (charola para baño maría) acero inox. cal. 18 1/4 400.
149	10	Pieza	Inserto (charola para baño maría) acero inox. cal. 18 1/8 400.
150	6	Pieza	Jarra decantadora de cristal para vino cap. 1.5 lt.
151	20	Pieza	Jarras de vidrio de 2.7 lt.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
152	25	Pieza	Jarros de barro vidreado con asa de 250 ml.
153	15	Juego	Juego de aceitera y vinagrera de cerámica con dosificadores, altura 20cm., cap. 350 ml.
154	13	Pieza	Licuadaora con motor de 350 watts, 10 velocidades: 3 de pulso y 7 continuas, Base con recubrimiento blanco, Sistema de impulsión totalmente metálico, Vaso de vidrio refractario resistente al calor de 1.250 litros (5 tazas), cuchilla pica hielo Crusher Blade o similar.
155	10	Pieza	Utensilio (machacador de papa) de 30 cm. de largo con mango incluido de nylon (9 cm) con varilla de acero inoxidable que remata en base perforada de 5 cm. de diámetro.
156	20	Pieza	Makisu mantel de bambú de 24 cm. x 24 cm.
157	10	Juego	Juego de 3 mamilas plásticas de 18 cm. con capacidad de 1/2 litro, 14 cm. con capacidad de 1/4 de litro, 8 cm. con capacidad de 100 ml. con servidor en pico.
158	13	Pieza	Mandolina rebanadora de acero inoxidable con 5 cuchillas, 8 funciones largo 35 cm. x 14 cm. de ancho x 4 cm. de altura.
159	30	Pieza	Mangas pasteleras del no. 20. Material Nylon de alta resistencia.
160	10	Pieza	Manteles rectangulares blancos, caída de 75 cm. con 2.30 de ancho y 3 m. de largo composición de 55% poliéster 45% algodón.
161	15	Pieza	Manteles redondos blancos con diámetro de 3 m. con caída de 75 cm. composición de 55% poliéster 45% algodón (costura por la mitad).
162	20	Pieza	Mesas tablón plástico, uso rudo con patas plegables de tubular de calibre 18 con esquinas redondeadas en aluminio 2.40 m. de largo x 80 cm. de ancho.
163	10	Pieza	Mixer brazo batidor (turbo) 120 v con aspa y globo de acero inoxidable con bowl de 500 ml. de 28 cm. de largo.
164	6	Pieza	Metate de piedra volcanica con brazo metlapil de tres patas con largo de 40 cm. x 35 cm. de ancho y altura de 15 cm. con declibe a 10 cm.; metlapil diámetro de 7 cm. y largo de 45 cm.
165	12	Pieza	Molcajete de piedra volcánica con mano de piedra volcánica de tres patas con diámetro de 18 cm. y altura de 15 cm.
166	35	Pieza	Molde para paletas de chocolate con 4 diseños en placa de 25 cm. de largo x 20 cm. de ancho.
167	25	Pieza	Molde para chocolatería en placa de 25 cm. de largo y 20 cm. de ancho con diseño de flores.
168	25	Pieza	Molde para muffin de silicón flexible con capacidad para 12 pz., 35cm. de largo x 25cm. de ancho.
169	20	Pieza	Molde gelatina de rosca en silicón flexible 28 cm. de diámetro x 12cm. de alto.
170	20	Pieza	Molde gelatina grande de pvc rígido de 30 cm. de largo x 30 cm. de ancho.
171	35	Pieza	Molde de aluminio para pastel 20cm. de diámetro x 7 cm, de altura, con broche desmontable, reforzado antiadherente.
172	35	Pieza	Molde para tarta de latón con base desmontable, diámetro 22 cm.
173	55	Pieza	Molde para tartaleta ovalado de latón, diámetro 8 cm.
174	30	Pieza	Molde pastel No. 24 de aluminio con altura de 6 cm.
175	30	Pieza	Molde pastel No. 28 de aluminio con altura de 6 cm.
176	80	Pieza	Molde de gelatina de aluminio con diámetro de 7 cm. x 6 cm. de altura con diseños en flor.
177	20	Juego	Juego de 4 moldes para bombón de chocolate estriados de pvc 25 cm. de largo x 15 cm. de ancho x .5 cm. de altura.
178	25	Pieza	Moldes para pay de aluminio con diámetro de 24 cm. x 3.5 cm. de altura.
179	12	Pieza	Molino de pimienta de 35 cm. de largo x 4.5 cm. de diámetro en acero inoxidable en su totalidad.
180	10	Pieza	Mortero con pistilo de cerámica blanca diámetro 13 cm. x altura 10 cm.
181	9	Pieza	Olla de presión con regulador de presión y manómetro de 18 lt. Cal. 18 /10 con sistema de seguridad, diámetro de 45 cm.
182	6	Pieza	Olla de barro de 35 cm. de diámetro.
183	10	Pieza	Palilleras cocina oriental de bambú para cocinar largo 35 cm.
184	15	Pieza	Paneras de piuter 24cm. de largo x 24 cm. de ancho x 6 cm. de altura.
185	40	Pieza	Peines para pastel de plástico flexible dentado en 3 lados de 13 cm. de largo x 9 cm. de ancho.
186	15	Pieza	Pinzas cortas de acero inoxidable de 35 cm. de largo en dos hojas con puntas estriadas para sujetar y una visagra de resorte en la parte media.
187	15	Juego	Juego de 2 palas para ensalada de madera bambú de 18 cm. de largo.
188	30	Pieza	Pinzas largas de acero galvanizado largo 35 cm.
189	150	Pieza	Plato sopero cerámica blanca 22 cm. de diámetro.
190	150	Pieza	Tazón cerámica blanca 500 cc 12 cm. de diámetro.
191	150	Pieza	Plato base cerámica blanca de 27 cm. de diámetro.
192	150	Pieza	Plato base de acero inoxidable pulido de 27 cm. de diámetro.
193	150	Pieza	Plato cuadrado de cerámica blanca de 27 cm. de diámetro.
194	40	Pieza	Plato de barro vidreado 26 cm. de diámetro.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
 REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
 PARA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
195	150	Pieza	Plato imperial de cerámica de 32 cm. de diámetro.
196	150	Pieza	Plato postre de cerámica de 16 cm. de diámetro.
197	150	Pieza	Plato trinche de cerámica 24 cm. de diámetro.
198	15	Pieza	Platón ensalada de cerámica blanca ovalado de 37 cm.
199	15	Pieza	Platon bowl vegetales de cerámica color blanco, diámetro 35 cm. x altura de 12 cm.
200	15	Pieza	Platones largos color blanco de cerámica estilo minimalista con largo de 55 cm. x 25 de ancho x 5 cm. de altura.
201	8	Pieza	Prensa para jamón de aluminio de 1k tipo mandolina con tapa de resorte.
202	40	Pieza	Ramequi cerámico de 3.0 oz con altura 4cm. diámetro 2.5 cm.
203	30	Pieza	Rayadores de 4 lados de acero inox. Con manija altura 22 cm. x 15 cm. de ancho.
204	3	Pieza	Rebanadora para carnes frías y carnes rojas, construida en aluminio anodizado, transmisión por cinta estriada inestensible, motor de 1/3 HP monofásico, cuchilla de 30 cm.
205	25	Pieza	Refractarios de vidrio templado de 29 cm. de largo x 23 cm. de ancho x 7 cm. de altura Cap. 1.8 lt.
206	25	Pieza	Refractarios grandes 38 cm. de largo x 28 cm. de ancho x 7 cm. de altura cap. 3.0 lt.
207	6	Pieza	Rejilla doble de acero inoxidable para pescado brasas de 40 cm. de largo x 40 cm. de ancho con agarradera de acero con largo de 18 cm.
208	40	Pieza	Rejilla de redondillo en acero inoxidable de chocolatería de 35 cm. de largo x 25 cm. de ancho.
209	40	Pieza	Rodillo Blanco de polipropileno 12" de largo x 1 pulgadas de diámetro.
210	12	Pieza	Rodillo Blanco de polipropileno para fondant y pastillaje con bandas desmontables acanaladas 9"; de largo x 1 pulgadas de diámetro.
211	9	Pieza	Sacacorchos tres tiempos de acero con tirabuzón y navaja.
212	15	Pieza	Salseras acero inoxidable con asa y base de 150 ml.
213	15	Pieza	Salseras cerámica blanca de 220 cc.
214	20	Pieza	Scoops para una bola de helado, diámetro 4.5 cm. y largo de mando de 6.5 cm.
215	15	Pieza	Mallas o rejillas para pizza de aluminio con 38cm. de diámetro.
216	150	Pieza	Servilletas de tela de 35 cm. x 35 cm. con arillo de piuter.
217	6	Pieza	Shaker 500ml. en acero inox. con tapa y retenedor de hielo reforzado.
218	3	Pieza	Sifón de aluminio de 500 ml. con duya tulipán y estrella entrada a cápsulas de N2O.
219	10	Pieza	Tapete silpat de silicona antiadherente, medidas 30cm. de largo x 21 cm. de ancho con esteras de fibre de vidrio tem -40 grados hasta 280 grados centígrados.
220	10	Pieza	Soperas con cucharón de 9 Oz., acero inoxidable cap. 4 Lt.
221	10	Pieza	Tabla diámetro 25 cm. para quesos y carnes frías con 4 utensilios con mango de madera y hojas de acero inoxidable de 7 cm. de largo.
222	30	Pieza	Tabla amarilla de nylamid (polipropileno natural), blanca mate grado alimenticio rectangular para picar de 1/2" de altura, por 30 cm. de ancho y 45 cm. de largo.
223	30	Pieza	Tabla azul de nylamid (polipropileno natural), blanca mate grado alimenticio rectangular para picar de 1/2" de altura, por 30 cm. de ancho y 45 cm. de largo.
224	30	Pieza	Tabla roja de nylamid (polipropileno natural), blanca mate grado alimenticio rectangular para picar de 1/2" de altura, por 30 cm. de ancho y 45 cm. de largo.
225	30	Pieza	Tabla marrón de nylamid (polipropileno natural), blanca mate grado alimenticio rectangular para picar de 1/2" de altura por 30 cm. de ancho y 45 cm. de largo.
226	30	Pieza	Tabla verde de nylamid (polipropileno natural), blanca mate grado alimenticio rectangular para picar de 1/2" de altura, por 30 cm. de ancho y 45 cm. de largo.
227	30	Pieza	Tarro cervecero de cristal de 450 ml. con doble fondo.
228	40	Pieza	Terno para café expreso de ceramica blanca 60 cc
229	40	Pieza	Terno para café de cerámica blanca 140 cc.
230	30	Pieza	Tazas medidoras de cristal cap. 500 ml.
231	150	Pieza	Tazón sopero de cerámica blanca, Diámetro: 12cm., Altura: 6cms., Capacidad: 300ml.
232	150	Pieza	Tenedor de acero inoxidable calibre 1.5, pulido de 14 cm. de largo de 4 dientes.
233	13	Pieza	Termómetro de carátula de 1 1/4 de pulgada, punta de incisión de 5 pulgadas x 4 mm de calibre, rango de -10 a 110 grados centígrados.
234	6	Pieza	Dispensador despachador para agua 5 galones de plástico con agarraderas.
235	12	Pieza	Tortilladora (prensa) de acero con diámetro 22 cm.
236	15	Pieza	Tortillero de mimbre de 17 cm. de diámetro x 7 cm. de altura con tapa.
237	6	Pieza	Vaporera de bambú con diámetro de 28 cm. y altura de 12 cm. con rejilla.
238	9	Pieza	Vaporera de aluminio triple con diámetro de 35 cm., cap. 15 litros con rejilla.
239	41	Pieza	Vaso old fashion de cristal de 8 oz.
240	150	Pieza	Vaso cubero de cristal 14 oz.

GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-003/2011 COMPRANET 50067001-003-11
REFERENTE A LA ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA LA CARRERA DE GASTRONOMÍA
PARA UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE PUEBLA

Part	Cant	U Med	Descripción
241	40	Pieza	Vaso de cerveza plisner de cristal 20 oz.
242	50	Pieza	Vaso high ball de cristal 18 oz.
243	50	Pieza	Vaso para jugo de cristal 9.8 oz.
244	10	Pieza	Escarchador de vasos de 3 niveles para bar, material plástico con diámetro de 15 cm.

**LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS
DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL**

ARTÍCULO 77

La Secretaría, los Comités Municipales, las dependencias y las entidades se abstendrán de recibir propuestas o celebrar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, en su caso, con las personas siguientes:

I. Aquéllas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa de los procedimientos de adjudicación y contratación, tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;

II. Las que desempeñen un empleo cargo o comisión en el servicio público, o bien las sociedades de que dichas personas formen parte, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

III. Aquellos proveedores que, por causas imputables a ellos mismos, la contratante les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario contados a partir de la notificación de la primera rescisión, impedimento que prevalecerá ante todas las dependencias o entidades estatales y municipales durante dos años calendario contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;

IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución de la SEDECAP, los Comités Municipales o la Contraloría Municipal, en los términos de este ordenamiento o de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas para el Estado de Puebla; o su inscripción en el Padrón de Proveedores se encuentre suspendida o cancelada;

V. Los proveedores que se encuentren en situación de atraso en las entregas de los bienes o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados del la misma Administración Pública Estatal o Municipal, siempre y cuando éstas hayan resultado gravemente perjudicadas.

VI. Aquéllas que hayan sido declaradas en suspensión de pagos, estado de quiebra o sujetas a concurso de acreedores;

VII. Aquéllas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación y que se encuentren vinculadas entre sí por algún socio o asociado común;

VIII. Las que pretenden participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por si o a través de empresas que conformen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto, o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento con el que se encuentran interesados en participar;

IX. Aquéllas que por si o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, Peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en que dichas personas o empresas sean parte;

X. Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley contraviniéndola o sin estar facultadas para hacer uso de derecho de propiedad intelectual, o las que actúen dolosamente o de mala fe; y

XI. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.