



## UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Red Universitaria de Jalisco

## CARATULA CONTRATO COMPRAVENTA

LAS PARTES

LA UNIVERSIDAD		EL VENDEDOR	
Nombre, denominación o razón social	Universidad de Guadalajara	Nombre, denominación o razón social	C. Erik Rubio Sánchez
Representante	Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca	Acta Constitutiva	No Aplica
Título	Apoderada	Representante	No Aplica
Documento que acredita las facultades	Escritura Pública No. 46,883 de fecha 09 de abril de 2019, otorgada ante la fe del Lic. Samuel Fernández Ávila, Notario Público No. 15 de Tlaquepaque, Jalisco	Título	No Aplica
		Documento que acredita las facultades	No Aplica
Domicilio	Avenida Juárez número 976, Zona Centro, Código Postal 44100, en Guadalajara, Jalisco	R.F.C.	
		Clave Patronal I.M.S.S.	
		Domicilio	

OBJETO E IMPORTE

Denominación	"Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"		
Clave	INV-COMPRA-001-CUCBA-2019	Procedimiento de Adjudicación	Invitación
Dependencia responsable del seguimiento	Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias	Dependencia o comité que adjudicó	Comité de Compras y Adquisiciones del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias
Cantidad a pagar	\$696,826.81 Incluye I.V.A.	Partidas	Las mencionadas en el Anexo
Forma de pago (periodicidad)	50% de anticipo y el resto a la entrega de la totalidad de los equipos	Tipo de Recurso	<input type="checkbox"/> Estatal <input checked="" type="checkbox"/> Federal
		Fondo	Subsidio Ordinario Gobierno Federal
PLAZO DE ENTREGA		INSTALACIÓN	
Plazo de entrega	60 días hábiles	<input type="checkbox"/> SI incluye instalación	
A partir de	La firma del presente	<input checked="" type="checkbox"/> NO incluye instalación	

FIANZAS

<input checked="" type="checkbox"/>	a) Fianza para garantizar la correcta aplicación de los recursos del anticipo, por el importe total de éste, la cual deberá ser cancelada solo con el consentimiento por escrito de LA UNIVERSIDAD, y que deberá ser entregada previo a la entrega de dicho anticipo.
<input checked="" type="checkbox"/>	b) Fianza para garantizar el cabal cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el presente contrato, misma que se contratará por el 10% (diez por ciento) del valor total del presente, y que deberá ser entregada dentro de los tres días naturales siguientes a la firma del presente.
<input type="checkbox"/>	c) Fianza para garantizar los defectos o vicios ocultos, la cual se contratará por la cantidad de 10% (diez por ciento) del valor total del presente contrato, la que contará con una duración de 1 (un) año a partir de la fecha en que LA UNIVERSIDAD reciba los bienes por escrito, y deberá ser cancelada solo con el consentimiento por escrito de LA UNIVERSIDAD, a la entrega del acta de recepción expedida por LA UNIVERSIDAD, y una vez entregada esta fianza, se procederá a la cancelación de las establecidas en los incisos a) y b), mediante el escrito que para tal efecto emita LA UNIVERSIDAD.
<input type="checkbox"/>	d) Ninguna.

FIRMAS

Enteradas las partes del contenido y alcance, lo ratifican y firman en triplicado, de conformidad ante los testigos.			
En la ciudad de Guadalajara, Jalisco		Fecha	20 de septiembre de 2019
LA UNIVERSIDAD		EL VENDEDOR	
Representante	Mtra. Sonia Briseño Montes de Oca	Representante	
Título	Apoderada	Título	
TESTIGOS			
Nombre	Dr. Carlos Beas Zárate	Nombre	Mtra. María del Pilar Aguirre Thomas
Cargo	Rector del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias	Cargo	Secretario Administrativo del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias

172525





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Red Universitaria de Jalisco

**CONTRATO DE COMPRAVENTA** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE **LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **LA UNIVERSIDAD**, Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA CUYA DENOMINACIÓN APARECE EN LA CARATULA DEL PRESENTE CONTRATO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **EL VENDEDOR**, DE ACUERDO A LAS SIGUIENTES:

## DECLARACIONES:

Declara **LA UNIVERSIDAD**:

- I. Que es un organismo público descentralizado del gobierno del Estado de Jalisco con autonomía, personalidad jurídica y patrimonio propios de conformidad con lo dispuesto en el artículo primero de su Ley Orgánica publicada por el Ejecutivo Estatal el día 15 de enero de 1994, en ejecución del Decreto número 15,319 del H. Congreso del Estado de Jalisco.
- II. Que es atribución de la Universidad de Guadalajara, conforme a la fracción XI del artículo 6 de la Ley Orgánica, administrar su patrimonio.
- III. Que el Rector General es la máxima autoridad ejecutiva de la Universidad, representante legal de la misma, de conformidad con el artículo 32 de la Ley Orgánica de la Universidad.
- IV. Que su representante cuenta con las facultades necesarias para suscribir el presente contrato, mismas que manifiesta no le han sido revocadas, modificadas o restringidas en sentido alguno.

Declara **EL VENDEDOR** bajo protesta de decir verdad:

- I. Que tiene la capacidad jurídica para contratar y obligarse a suministrar los bienes adjudicados por **LA UNIVERSIDAD**.
- II. Que conoce el contenido y los alcances del artículo 29 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara, y en su caso del artículo 50 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y que no se encuentra en alguno de los supuestos establecidos por el mismo.

Declaran las partes que han convenido celebrar el presente contrato, para lo cual se sujetan a lo establecido en las siguientes:

## CLÁUSULAS:

**PRIMERA.-** Las partes acuerdan que el objeto del presente contrato es que **EL VENDEDOR** realice a favor de **LA UNIVERSIDAD** el suministro cuya denominación aparece en la carátula del mismo, y que se detalla en el documento que como Anexo "A" se acompaña al presente.

Al respecto **EL VENDEDOR** se sujetará conforme a las indicaciones que le dé **LA UNIVERSIDAD** y a lo establecido en el presente instrumento.

Todo aquello que **EL VENDEDOR** necesitará para lograr el cumplimiento de lo establecido en el presente, incluidos los costos de transportación de los bienes, será a su cargo exclusivamente, liberando en consecuencia a **LA UNIVERSIDAD** de cualquier reclamación que se intente en su contra por alguno de los conceptos antes señalados.

**SEGUNDA.- LA UNIVERSIDAD** se obliga a pagar a **EL VENDEDOR** por los conceptos amparados en el presente, la cantidad establecida en la carátula del presente.

**LA UNIVERSIDAD** pagará a **EL VENDEDOR** dicha cantidad conforme a lo establecido en la carátula del presente.

Por su parte **EL VENDEDOR** se compromete a entregar la factura correspondiente con los requisitos que las leyes fiscales establecen, y a su vez, asume cualquier obligación fiscal que se derive del presente contrato, sacando en paz y a salvo a **LA UNIVERSIDAD** de cualquier reclamación que al respecto se pudiera originar.

Adicionalmente las partes acuerdan que en el supuesto de que **EL VENDEDOR** no cumpla con alguna de sus obligaciones en los tiempos pactados o conforme a las características establecidas, el pago se verá retrasado en la misma proporción. Lo anterior independientemente de que **LA UNIVERSIDAD** decida continuar con el contrato o darlo por rescindido.

Así mismo, las partes acuerdan que el presente contrato quedará sujeto a la disponibilidad presupuestal, por lo que sus efectos estarán condicionados a la existencia de los recursos financieros correspondientes, sin que la no realización del mismo por esta causa origine responsabilidad para **LA UNIVERSIDAD**.

**TERCERA.- EL VENDEDOR** se obliga a realizar todas las gestiones necesarias y a tramitar a su cargo, todas las licencias, permisos, avisos, seguros aplicables, importaciones y demás autorizaciones en general que sean obligatorias y/o que se requieran, a fin de cumplir con lo establecido en el presente contrato.

**EL VENDEDOR** deberá pagar todas las multas debido a infracciones contempladas en las Leyes y/o Reglamentos aplicables al objeto del presente contrato, aun cuando no haya habido dolo o negligencia, liberando de cualquier responsabilidad a **LA UNIVERSIDAD**.

De igual forma **EL VENDEDOR** se obliga a tomar un seguro a su cargo y a favor de **LA UNIVERSIDAD**, para cubrir los riesgos derivados del presente, entre ellos los de responsabilidad civil, daños a terceros en sus bienes o personas etc., el cual deberá de estar vigente hasta el cumplimiento total de sus obligaciones plasmadas a su cargo en el presente, acordándose que en caso de no contar con dicho seguro, **EL VENDEDOR** será directamente responsable por dichos conceptos.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Red Universitaria de Jalisco

**CUARTA.- EL VENDEDOR** se compromete ante **LA UNIVERSIDAD** a entregar, y en su caso instalar, los bienes objeto del presente dentro del plazo señalado en la caratula del presente contrato, en la dependencia que **LA UNIVERSIDAD** designe. Al respecto queda establecido que **EL VENDEDOR** no podrá realizar entregas parciales y el plazo concedido es para realizar la entrega total de los bienes o servicios contratados.

En caso de retraso en el cumplimiento de lo establecido en el presente, por causas imputables a **EL VENDEDOR**, éste pagará a **LA UNIVERSIDAD** por concepto de pena el 1.5% de los bienes no entregados o instalados y de los servicios no realizados. Dicha cantidad se podrá deducir por **LA UNIVERSIDAD** de los pagos pendientes a su cargo y a favor de **EL VENDEDOR**.

Independientemente de la aplicación de la pena antes señalada **LA UNIVERSIDAD** podrá optar entre exigir el cumplimiento forzoso de las obligaciones del presente contrato, o darlo por rescindido.

Por causas justificadas y debidamente acreditadas a **LA UNIVERSIDAD**, la misma podrá, si lo considera conveniente, ampliar previa petición por escrito de **EL VENDEDOR**, el plazo de entrega contemplado en la presente cláusula y en cuyo caso deberá suscribirse un convenio modificatorio y deberá actualizarse la fianza correspondiente por parte de **EL VENDEDOR**, misma que se entregará a **LA UNIVERSIDAD** a la firma del convenio modificatorio.

**QUINTA.- EL VENDEDOR** queda obligado a realizar todo lo establecido en el presente de acuerdo a lo estipulado por las partes, para lo cual se responsabiliza hasta el cumplimiento de todas sus obligaciones.

**SEXTA.- EL VENDEDOR** dará aviso por escrito a **LA UNIVERSIDAD** cuando concluya con las obligaciones pactadas a su cargo en el presente, para que ésta última proceda a levantar un acta de entrega recepción por conducto de quien la misma señale.

**SÉPTIMA.-** Las partes acuerdan que **EL VENDEDOR** tiene prohibido:

- Encomendar o subcontratar con otra persona la entrega o instalación de los bienes objeto del presente contrato, así como la cesión total o parcial de los derechos y obligaciones del mismo.
- En su caso, hacer cambios estructurales en la o las instalaciones en donde se colocarán los bienes objeto del presente, sin la previa autorización por escrito de **LA UNIVERSIDAD**, estableciendo que en caso de no respetar lo antes señalado, **EL VENDEDOR** será responsable de los daños y perjuicios y la responsabilidad civil que dicho incumplimiento cause, lo anterior independientemente de la rescisión o cumplimiento forzoso del contrato.

**OCTAVA.- EL VENDEDOR** en tanto no se levante el acta de entrega recepción correspondiente, reconoce que **LA UNIVERSIDAD** no será responsable de la pérdida (total o parcial), deterioro o maltrato de los bienes, materiales, herramientas o cualquier otro bien relacionado con el objeto del presente, ni aun en el supuesto de caso fortuito o fuerza mayor, ya que los mismos son responsabilidad directa de **EL VENDEDOR**, liberando a **LA UNIVERSIDAD** de cualquier responsabilidad que se pudiera derivar del presente concepto.

**NOVENA.-** Los servicios de entrega o, en su caso, de instalación de los bienes materia del presente contrato se ejecutarán durante días y horas hábiles de la o las dependencias universitarias en las cuales se entregarán los bienes materia del presente, acordando las partes que en caso de ser necesario realizar trabajos durante horas y días inhábiles, los mismos podrán llevarse a cabo, previa autorización por escrito que al efecto expida **LA UNIVERSIDAD**.

**DÉCIMA.-** La supervisión de lo establecido en el presente, estará a cargo de la Coordinación de Servicios Generales de la dependencia responsable o de la persona o las personas que esta última designe, quienes podrán inspeccionar en todo tiempo todo lo relacionado con los bienes, pudiendo en su caso, rechazar por escrito lo que no se ajuste a lo estipulado en el contrato y su Anexo "A".

Al respecto **EL VENDEDOR** se compromete a entregar los bienes nuevos y de primera calidad, según se establece en las especificaciones técnicas, siendo responsable de los daños y perjuicios, y la responsabilidad civil, que cause debido a la mala calidad de los mismos.

De existir inconformidad respecto a lo contemplado en esta cláusula, **LA UNIVERSIDAD** solicitará a **EL VENDEDOR** reemplazar a costa de esta última, los bienes defectuosos o no adecuados.

**DÉCIMA PRIMERA.- EL VENDEDOR** además de observar el cumplimiento de este contrato, estará obligado a lo siguiente:

- Vigilar que el objeto del presente contrato sea de acuerdo a lo aprobado, y a las características especificaciones requeridas.
- En su caso hacer la revisión detallada de la instalación de los bienes, rindiendo el informe correspondiente.
- Tener en todo momento personal técnico capacitado para la dirección, supervisión e instalación y demás actividades relacionadas con el objeto materia de este contrato.
- Estar al corriente de todas las contribuciones que se originen por el desempeño de su actividad.
- Responder de la pérdida, daño, robo o extravío de los bienes, hasta el momento en que se realice el acta de entrega recepción correspondiente, aún en el supuesto de que dichos bienes se encuentren en las instalaciones de **LA UNIVERSIDAD**.
- Cumplir con todas las obligaciones derivadas de la ley, del presente y su Anexo "A".

**DÉCIMA SEGUNDA.- LA UNIVERSIDAD** podrá dar por terminado anticipadamente en cualquier momento el presente contrato, cuando concurran circunstancias imprevistas o razones de interés general, previa notificación por escrito a **EL VENDEDOR** con cuando menos 5 (cinco) días naturales de anticipación.

Adicionalmente, acuerdan las partes que **LA UNIVERSIDAD** podrá suspender los trabajos y/o pagos objeto del presente, en caso de que se presente alguno de los supuestos que a continuación se mencionan de manera enunciativa mas no limitativa:

47



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Red Universitaria de Jalisco

- a) En su caso cuando existan bienes y/o trabajos defectuosos o no adecuados, que no se reemplacen o corrijan, dentro de los 30 (treinta) días siguientes a la fecha en que **LA UNIVERSIDAD** lo haga del conocimiento de **EL VENDEDOR**.
- b) Incumplimiento de **EL VENDEDOR** por no estar al corriente en el pago de las contribuciones que se generen por su operación o el pago de sus obligaciones directas e indirectas con su personal.
- c) Por presentación de reclamación de cualquier naturaleza, si se llegara a formalizar, en contra de **LA UNIVERSIDAD** derivada del objeto del presente contrato.
- d) Si **EL VENDEDOR** no entrega las fianzas a que se hace referencia en el presente contrato, dentro de los términos establecidos para tal efecto.
- e) Si **EL VENDEDOR** cayera en insolvencia o se declara en concurso mercantil.
- f) Por muerte o disolución de **EL VENDEDOR**, según corresponda.
- g) En general por cualquier incumplimiento por parte de **EL VENDEDOR** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato, su anexo o la ley.

A juicio de **LA UNIVERSIDAD** y una vez que se subsanen los problemas a que se refieren los incisos anteriores, se podrán reanudar los efectos y/o pagos o rescindir el presente contrato.

**DÉCIMA TERCERA.**- En caso de que se presente algún defecto o vicio oculto relacionado con el objeto del presente contrato, **EL VENDEDOR** será la responsable ante **LA UNIVERSIDAD** por los mismos.

**DÉCIMA CUARTA.**- La entrega, y en su caso instalación, de los bienes detallados en el presente contrato y su Anexo "A" deberá quedar terminada en el plazo que se consigna en la carátula del presente.

El plazo de terminación del presente instrumento solo podrá ser ampliado en caso de que haya modificaciones en lo establecido en el objeto del presente contrato, en caso fortuito o de fuerza mayor de conformidad a la ley o por mutuo acuerdo.

Para que el objeto del presente instrumento se pueda considerar como satisfecho se deberá haber cumplido con lo establecido en el contrato y su Anexo "A".

**DÉCIMA QUINTA.**- Las partes convienen en que **EL VENDEDOR** se compromete a cumplir con todas y cada una de las obligaciones derivadas de la relación laboral que imponen la Ley Federal del Trabajo, y demás ordenamientos legales aplicables a los patrones; por lo tanto **EL VENDEDOR** será el único responsable y obligado para con los trabajadores, ante todo tipo de autoridades ya sean administrativas o judiciales, Federales, Estatales y Municipales.

En consecuencia, **EL VENDEDOR** asume todas las responsabilidades como patrón con relación a los trabajadores que emplee, liberando de posibles indemnizaciones, demandas o cualquier reclamación que éstos iniciaran en contra de **LA UNIVERSIDAD**.

**LA UNIVERSIDAD**, no será responsable por ninguna reclamación que en contra de **EL VENDEDOR** presenten sus empleados o colaboradores obligándose ésta última a sacar en paz y a salvo a **LA UNIVERSIDAD** de cualquier reclamación de esta naturaleza, ya sea laboral, administrativa, civil o penal, incluyéndose los accidentes de trabajo.

Asimismo, será obligación de **EL VENDEDOR** hacer la retención y entero de las contribuciones correspondientes de los trabajadores que emplee con motivo del presente contrato.

**DÉCIMA SEXTA.**- **EL VENDEDOR** otorgará a favor de **LA UNIVERSIDAD** las fianzas descritas en la carátula del presente contrato, expedidas por una compañía legalmente constituida y registrada, con oficinas en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, y que se sujeten a la jurisdicción de los tribunales competentes de esta ciudad.

Adicionalmente **EL VENDEDOR** manifiesta expresamente lo siguiente:

- (A) Su conformidad para que la fianza de cumplimiento se pague independientemente de que se interponga cualquier tipo de recurso ante instancias del orden administrativo o no judicial.
- (B) Su conformidad para que la fianza que garantiza el cumplimiento del contrato, permanezca vigente durante la substanciación de todos los procedimientos judiciales o arbitrales y los respectivos recursos que se interpongan con relación al presente contrato, hasta que sea dictada resolución definitiva que cause ejecutoria por parte de la autoridad o tribunal competente.
- (C) Su aceptación para que la fianza de cumplimiento permanezca vigente hasta que las obligaciones garantizadas hayan sido cumplidas en su totalidad a satisfacción de **LA UNIVERSIDAD**.

**DÉCIMA SÉPTIMA.**- Además de las causas previstas por la Ley, las partes convienen en que el presente contrato podrá ser rescindido por **LA UNIVERSIDAD** cuando **EL VENDEDOR** no haya cumplido con todas o alguna de las obligaciones que a su cargo se derivan de éste contrato, en especial si la entrega o instalación no cumple con las características pactadas.

Serán causas de rescisión del presente contrato las que a continuación se mencionan enunciativamente más no limitativamente:

- a) Si **EL VENDEDOR**, por causas imputables a ella o a sus dependientes, no entrega los bienes, según lo acordado en el contrato y su anexo.
- b) Si **EL VENDEDOR**, en su caso, no entrega los trabajos contratados totalmente terminados dentro del plazo señalado en el presente contrato y su anexo.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Red Universitaria de Jalisco

- c) Si **EL VENDEDOR**, en su caso, suspende injustificadamente los trabajos objeto del presente o se niega a reparar o responder alguno que hubiere sido rechazado por **LA UNIVERSIDAD**, en un término de 30 (treinta) días.
- d) Si **EL VENDEDOR** cayera en insolvencia o se declara en concurso mercantil.
- e) Por muerte o disolución de **EL VENDEDOR**, según sea el caso.
- f) En general por cualquier incumplimiento por parte de **EL VENDEDOR** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato, su anexo o la ley.

En caso de incumplimiento por parte de **EL VENDEDOR** en cualquiera de las obligaciones previstas en este contrato **LA UNIVERSIDAD** podrá rescindir el contrato o exigir el cumplimiento del mismo.

Si **LA UNIVERSIDAD** opta por rescindir el contrato por causa imputable a **EL VENDEDOR**, está última, quedará obligada a cubrir los daños y perjuicios que por tal motivo ocasione a **LA UNIVERSIDAD**, los cuales no podrán ser inferiores al 20% (veinte por ciento) del monto total del presente instrumento.

**DÉCIMA OCTAVA.**- Acuerdan las partes que en caso de que el presente contrato incluya mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo y/o capacitación, las actividades relacionadas con los mismos se realizarán conforme lo determinen las partes.

**DÉCIMA NOVENA.**- Queda establecido que **EL VENDEDOR** no podrá ceder o transferir parcial o totalmente los derechos y las obligaciones derivadas del presente instrumento, sin el previo consentimiento por escrito de **LA UNIVERSIDAD**, siendo responsable de los daños y perjuicios que tal incumplimiento cause.

**VIGÉSIMA.**- Nada de lo previsto en este contrato ni de las acciones que se deriven de su suscripción, podrá considerarse o interpretarse para constituir o considerar a las partes y al personal de las mismas que colabore en la ejecución de este contrato como socios, agentes, representante o empleados uno del otro, y ninguna de las disposiciones de este contrato será interpretada para forzar a la otra parte a asumir cualquier obligación o a actuar o pretender actuar como representante de la otra.

**VIGÉSIMA PRIMERA.**- El presente contrato, podrá ser modificado previo acuerdo por escrito entre las partes y durante la vigencia del mismo apegándose a la normatividad aplicable, y a través de los instrumentos jurídicos correspondientes, obligándose las partes a las nuevas estipulaciones, a partir de la fecha de su firma.

**VIGÉSIMA SEGUNDA.**- Si alguna de las disposiciones contenidas en el presente contrato, llegara a declararse nula por alguna autoridad, tal situación no afectará la validez y exigibilidad del resto de las disposiciones establecidas en este contrato. Al respecto las partes negociarán de buena fe la sustitución o modificación mutuamente satisfactoria de la cláusula o cláusulas declaradas nulas o inválidas por otras en términos similares y eficaces.

En caso de que el presente contrato llegara a declararse nulo por la autoridad competente o el mismo se rescindiera por causa imputable a **EL VENDEDOR**, el mismo estará obligado a devolver a **LA UNIVERSIDAD** la o las cantidades que le hayan sido entregadas, más la actualización correspondiente conforme al Índice Nacional de Precios al Consumidor, tomando como base la fecha en que se realizó la primera entrega por parte de **LA UNIVERSIDAD** y la fecha en que sean devueltas las mismas, lo anterior independientemente de los daños y perjuicios que por tal motivo tenga derecho a reclamar a **LA UNIVERSIDAD**.

**VIGÉSIMA TERCERA.**- **EL VENDEDOR** se obliga a que los bienes serán nuevos y de la calidad señalada en las especificaciones del Anexo "A", y responderá por cualquier defecto en cualquiera de las partes de los bienes y accesorios objeto del presente, o por la instalación y puesta en marcha de los mismos.

La garantía está sujeta a que los bienes sean utilizados de acuerdo a las especificaciones y características de estos.

**VIGÉSIMA CUARTA.**- Ambas partes acuerdan que cualquier controversia relacionada con la interpretación, contenido o ejecución del presente contrato, se sujetará a lo establecido en el presente contrato y de manera supletoria a lo establecido en los documentos señalados a continuación y en el orden siguiente; en el anexo, las bases del procedimiento correspondiente, la propuesta presentada por **EL VENDEDOR**, la legislación federal, la universitaria y demás leyes aplicables.

En este sentido queda establecido que si existe alguna discrepancia en la información contenida en alguno de los documentos señalados en el párrafo anterior, siempre será aplicable la disposición que sea más favorable para **LA UNIVERSIDAD**, quedando sin efectos la disposición distinta.

**VIGÉSIMA QUINTA.**- Para todo lo relacionado con la interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes se someten voluntariamente a las leyes aplicables de la República Mexicana y a la jurisdicción y competencia de las autoridades de la ciudad de Guadalajara, Jalisco, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderles en virtud de su domicilio presente o futuro.

Las partes enteradas del contenido y alcance del presente contrato, manifiestan que en el mismo no existe mala fe, dolo o error y firman por triplicado en la carátula del mismo, en compañía de los testigos, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

ANEXO "A"



**COLDEERS**  
REFRIGERACION

Erik Rubio sanchez  
RFC: RUSE701207CK5  
Av La Paz 1163-102  
Guadalaja Jalisco C.P 44100  
Tel: [0 3353317567  
SEPAF P30302  
e-mail: ersrubio@hotmail.com

**Cotizacion**

Vigencia 30 dias Naturales  
O.T : Fecha 11/09/2019


**CLIENTE**

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA (CUCBA )  
RFC: UGU250907MH5  
Maestra : Marial del Pilar Aguirre Thomas  
Secretaría Ejecutivo Comité de Compras y Adquisiciones del CUCBA  
Camino Ramón Padilla Sánchez 2100, Nextipac, 44600 Zapopan, Jalisco

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	T.ENTREGA	CANT	Unidad Valor	Precio/U	TOTAL
1	PASTEURIZADOR + NEVERA	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$367,777.00	\$367,777.00
	Funcionamiento: El equipo que se oferte deberá realiza el proceso completo de 3 funciones al mismo tiempo: 1. Pasteurizar mezclas. 2. Enfriar mezclas 3. Hacer Helado. Características generales: ▫ 2 tinas de 30 lts. máximo c/u ▫ Nevera con capacidad de producción para de 10 lts. x Batido. ▫ Todo el equipo deberá estar fabricado en Acero Inoxidable de 304 al interior y exterior. exterior. ▫ Con 4 Ruedas (acero inoxidable con freno y poliuretano) Características del Pasteurizador: 2 tinas (Calentamiento / Enfriamiento): 1 Calentamiento (hasta 90º Centigrados) 1 Enfriamiento (hasta 4º Centigrados) 2 chaquetas exteriores c/u (1ra chaqueta está inundada en líquido anticongelante) (2da Chaqueta incluye aislante térmico para evitar transmisión o fugas de temperatura). Sistema de Calentamiento: Calentamiento eléctrico. En la primera chaqueta, se localiza la Resistencia de alta eficiencia, inundada en de calor, líquido anti ebullición, para mayor eficiencia en la Transmisión y conservación .En máximo 45 minutos la temperatura alcanzada es de 80°C Sistema de Enfriamiento En el sistema de enfriamiento Incluye 1 Compresor Marca Con sistema de condensación por recirculación de Agua. La primera chaqueta de la tina de enfriamiento está rodeada con serpentín de cobre, inundada en glicol (para conservar la baja temperatura) Entre 30/40 minutos alcanza la temperatura 4º Centigrados Características de la Nevera ▫ Producción por lote: Cada 10 minutos, se obtiene un lote de helado terminado Con el 100% de overrun o rendimiento en helado americano y Con el 50% de rendimiento en Nieve de Garrafa o artesanal. ▫ La Tapadera, Tobogán, Cono dosificador y Charola, fabricado en Acero inoxidable 304, grado alimenticio ▫ Batidor de Acero inoxidable 304, con raspadores grado alimenticio o Durables y Especiales para baja temperatura. o Empaques 100% grado alimenticio ▫ Charola de Soporte para Envases desde 1 ltro (acero inoxidable 304) ▫ Todos los componentes eléctricos tienen certificado UL ▫ Control Digital de Temperatura programable, (para dureza del helado) ▫ Selector manual para Congelación y Extracción del helado					
2	REFRIGERADOR DE 52" PIES CUBICOS	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$34,357.00	\$34,357.00
	Construcción interior y exterior en acero inoxidable. Interior con cantos sanitarios. Puertas con dispositivo automático de cierre. Medidas: 140.2 x 79 x 215 cm					

*Handwritten signatures and initials in blue and purple ink.*

3	<b>CONGELADOR VERTICAL</b> Fabricado en acero inoxidable tipo 430. 35 pies cúbicos de capacidad. Control digital de temperatura programable. Temperatura de trabajo de -22° a -17° C. Condensador dinámico de alta eficiencia. Refrigerante ecológico. Sistema de enfriamiento por aire forzado. Compresor de 3/4 h.p. Curvas sanitarias. 2 puertas sólidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m 2 puertas solidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$37,927.00	\$37,927.00
4	<b>CAMARA DE MADURACIÓN (Con accesorios )</b> Medidas interiores- 71 x 50 x 43 cm (A x A x P) Medidas exteriores- 90 x 60 x 61 cm (A x A x P) Tensión- 230 V Rango de temperatura- ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C - Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua) - circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV. Pérdida de peso poca- en el proceso de maduración al hueso de temera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas. Iluminación LED DX - el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne. Carga máxima- 2 partes de lomo de temera cada uno de 0,5 m de longitud, o hasta 20 kg de bistec <b>ACCESORIOS</b> 4 GANCHO GIRATORIO (ACERO INOXIDABLE) Soporta hasta 100 kg (180x8 mm) 2 GANCHO DE FORMA S (ACERO INOXIDABLE) soporta hasta 100 kg (160x8 mm) 2 SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 15 kg, max. 2 soportes por percha 3 ESTANTE (para piezas individuales) Soporta hasta 20 kg	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$95,777.00	\$95,777.00
5	<b>PROCESADOR DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUYE 5 DISCOS)</b> Acero Inoxidable y Aluminio Anodizado Procesa hasta 70 kg de producto por hora. Pica, ralla, rebana y realiza bastones. 3 sensores de seguridad integrados. 2 bocas de alimentación, uno para piezas grandes y otro para piezas delgadas. Motor 1/2HP Cuenta con 3 sensores electro magnéticos Medidas: (frente x fondo x alto) 51 x 25 x 79cm Voltaje: 110V  <u>Modelos de discos a incluir:</u> RA-7, RE-2, RE-8, CU-8, y BA-8.	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$28,177.00	\$28,177.00
6	<b>BOMBO MINI B EN ACERO INOXIDABLE</b> En Acero inoxidable tipo 304 calibre 16 con capacidad de carga entre 10kg y 15kg Medidas de la esfera: 48cm de Diámetro, 32cm de Profundidad y 22cm de Boca. Base con ángulo 1 1/2. Con motor-reductor acoplado de 1/4hp. SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO Sistema para enfriado de producto con aire frío. Temperatura mínima de 18°. ASPAS ATORNILLADAS GUARDA COMPLETA EN ACERO INOXIDABLE	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$36,697.77	\$36,697.77

UP

*[Handwritten signature]*







COLDEERS

Por medio de la presente hago mencion, en las **distintas partidas**, los tiempos de **garantia y entrega** de los productos solicitados .

**La forma de pago de las partidas es por el 50% de anticipo y el restante a contra entrega.**

1. En la primer partida que hace referencia al **Pasteurizador y la nevera** se cuenta con tiempo de **entrega de 30 días habiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de peticion.

Cuenta con una **garantia de 1 año por cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega de dicho articulo** .

2. **Refrigerador de 52" pies** tiempo de entrega tiempo de **entrega de 30 dias habiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de peticion.

Cuenta con un **1 año de garantia con cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega de dicho articulo**.

3. **Congelador Vertical tipo 430**

Se cuenta con tiempo de **entrega de 30 dias habiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de peticion.

Cuenta con **Garantia 1 año ante cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega**.

4. **Camara de maduracion (con accesorios)**

Tiempo de entrega **60 días habiles** apartir de **solicitado el producto** por ser un **producto importado**.

Cuenta con **garantia de 1 año** apartir de la **entrega de dicho producto**.

4/3



**5. Procesador de frutas y verduras (incluye 5 discos)**

**Tiempo de entrega 30 días hábiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de petición.

**Garantía de 1 año** apartir de la entrega del producto.

**6. Bombo mini B Acero Inoxidable**

**Tiempo de entrega de 30 días hábiles** para su fabricación y desarrollo según las especificaciones solicitadas en carta de petición.

**Garantía por 1 año** contra defectos de fabrica apartir de entregado dicho producto.

**Atentamente**

**Erik Rubio Sanchez**



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
Secretaría Administrativa / Unidad de Adquisiciones y Suministros

## ACTA DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS

**INVITACIÓN:** INV-COMPRA-001-CUCBA-2019  
**DEPENDENCIA:** Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**NOMBRE:** "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"

En la Ciudad de Zapopan, Jalisco; siendo las 11:00 horas, del día 11 de septiembre de 2019 reunieron en la Sala de Juntas de la Coordinación Servicios Generales del Centro Universitario Ciencias Biológicas y Agropecuarias, ubicado en Av. Camino Ing. Ramón Padilla Sánchez No. 2 Nextipac, Zapopan, Jalisco.

La C. Diana Laura Ochoa Mariscal, Encargada de Despacho de la Unidad de Adquisiciones Suministros y el Mtro. Carlos Eduardo Campos Santana Coordinador de Servicios Generales, que procedieron a la recepción de las propuestas de las empresas invitadas que acudieron. Acto seguido se realizó la apertura de los sobres que contienen las propuestas, haciendo una revisión cuantitativa de los documentos solicitados, dando lectura al importe de las mismas, como a continuación se inc

EMPRESA	IMPORTE CON IVA
Ruben Nuñez Avelar (NEVEMEX)	\$ 435,000.00
INOCOBRE S de RL de CV.	No Asistió
Compañía Institucional de Muebles de Acero S.A. de C.V. (SERVINOX)	No Asistió
Mayoreo de Refrigeración y Maquinas S.A. de C.V. (MARMAQ)	No Asistió
Brenda Araceli Aguilar Girón (BAG SOLUCIONES)	\$ 717,770.86
Erik Rubio Sánchez (ERS SOLUCIONES)	\$ 610,324.17
Global Ice Soluciones	\$ 772,597.12

Una vez registradas las empresas y los montos de las propuestas de cada una de ellas en el acta, se recabó la firma de los representantes de las empresas asistentes, así como del responsable de la apertura de las mismas, en cada una de las propuestas.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA



Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
Secretaría Administrativa / Unidad de Adquisiciones y Suministros

La lectura del fallo que emita el Comité de Compras y Adquisiciones del centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias se hará en sesión pública el día **jueves 19 de septiembre de la anualidad en curso a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de La Coordinación de Servicios Generales, del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias.

## POR LAS EMPRESAS

EMPRESA	NOMBRE, FIRMA Y CORREO ELECTRONICO
Rubén Núñez Avelar (NEVEMEX)	
INOCOBRE S de RL de CV.	
Compañía Institucional de Muebles de Acero S.A. de C.V. (SERVINOX)	
Mayoreo de Refrigeración y Maquinas S.A. de C.V. (MARMAQ)	
Brenda Araceli Aguilar Girón (BAG SOLUCIONES)	
Erik Rubio Sánchez (ERS SOLUCIONES)	
Global Ice Soluciones	

## POR LA UNIVERSIDAD

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
Diana Laura Ochoa Mariscal. Encargada de despacho de la Unidad de Adquisiciones y Suministros.	
Mtro. Carlos Eduardo Campos Santana Coordinador de Servicios Generales.	



Erik Rubio sanchez  
 RFC: RUSE701207CK5  
 Av La Paz 1163-102  
 Guadalajara Jalisco C.P 44100  
 Tel: [0 3353317567  
 SEPAF P30302  
 e-mail: ersrubio@hotmail.com

# Cotizacion

Vigencia 30 dias Naturales  
 O.T : Fecha 11/09/2019


## CLIENTE

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA (CUCBA )  
 RFC: UGU250907MH5  
 Maestra : Marial del Pilar Aguirre Thomas  
 Secretaria Ejecutivo Comité de Compras y Adquisiciones del CUCBA  
 Camino Ramón Padilla Sánchez 2100, Nextipac, 44600 Zapopan, Jalisco

PARTIDA	DESCRIPCION	T.ENTREGA	CANT	Unidad	Valor	Precio/U	TOTAL
1	PASTEURIZADOR + NEVERA	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$367,777.00		\$367,777.00
	<p>Funcionamiento: El equipo que se oferte deberá realiza el proceso completo de 3 funciones al mismo tiempo:</p> <p>1. Pasteurizar mezclas.            2. Enfriar mezclas            3. Hacer Helado.</p> <p>Características generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ 2 tinas de 30 lts. máximo c/u</li> <li>□ Nevera con capacidad de producción para de 10 lts. x Batido.</li> <li>□ Todo el equipo deberá estar fabricado en Acero inoxidable de 304 al interior y exterior exterior.</li> <li>□ Con 4 Ruedas (acero inoxidable con freno y poliuretano)</li> </ul> <p>Características del Pasteurizador:</p> <p>2 tinas (Calentamiento / Enfriamiento): 1 Calentamiento (hasta 90° Centígrados)            1 Enfriamiento (hasta 4° Centígrados) 2 chaquetas exteriores c/u (1 chaqueta está inundada en líquido anticongelante) (2da Chaqueta incluye aislante térmico para evitar transmisión o fugas de temperatura).</p> <p>Sistema de Calentamiento:            Calentamiento eléctrico.</p> <p>En la primera chaqueta, se localiza la Resistencia de alta eficiencia, inundada en de calor, líquido anti ebullición, para mayor eficiencia en la Transmisión y conservación. En máximo 45 minutos la temperatura alcanzada es de 80°C</p> <p>Sistema de Enfriamiento            En el sistema de enfriamiento incluye 1 Compresor Marca            Con sistema de condensación por recirculación de Agua.</p> <p>La primera chaqueta de la tina de enfriamiento está rodeada con serpiente de cobre, inundada en glicol (para conservar la baja temperatura)            Entre 30/40 minutos alcanza la temperatura 4° Centígrados</p> <p>Características de la Nevera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Producción por lote: Cada 10 minutos, se obtiene un lote de helado terminado Con el 100% de overrun o rendimiento en helado americano y Con el 50% de rendimiento en Nieve de Garrafa o artesanal.</li> <li>□ La Tapadera, Tobogán, Cono dosificador y Charola, fabricado en Acero inoxidable 304, grado alimenticio</li> <li>□ Batidor de Acero inoxidable 304, con raspadores grado alimenticio o Durables y Especiales para baja temperatura. o Empaques 100% grado alimenticio</li> <li>□ Charola de Soporte para Envases desde 1 ltro (acero inoxidable 304)</li> <li>□ Todos los componentes eléctricos tienen certificado UL</li> <li>□ Control Digital de Temperatura programable, (para dureza del helado)</li> <li>□ Selector manual para Congelación y Extracción del helado</li> </ul>						
2	REFRIGERADOR DE 52" PIES CUBICOS	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$34,370.00		\$34,370.00
	<p>Construcción interior y exterior en acero inoxidable.            Interior con cantos sanitarios.            Puertas con dispositivo automático de cierre.            Medidas: 140.2 x 79 x 215 cm</p>						

3	<b>CONGELADOR VERTICAL</b> Fabricado en acero inoxidable tipo 430. 35 pies cúbicos de capacidad. Control digital de temperatura programable. Temperatura de trabajo de -22° a -17° C. Condensador dinámico de alta eficiencia. Refrigerante ecológico. Sistema de enfriamiento por aire forzado. Compresor de 3/4 h.p. Curvas sanitarias. 2 puertas sólidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m 2 puertas solidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$37,927.00	\$ 79,270.00
4	<b>CAMARA DE MADURACION (Con accesorios)</b> Medidas interiores— 71 x 50 x 43 cm (A x A x P) Medidas exteriores—90 x 60x61 cm(A x A x P) Tensión— 230 V Rango de temperatura— ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C — Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua) — circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y unacaja esterilizadora UV. Pérdida de peso poca— en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas. Iluminación LED DX— el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne. Carga máxima— 2 partes de lomo de ternera cada uno de 0,5 m de longitud o hasta 40 kg de bistec <b>ACCESORIOS</b> 4 GANCHO GIRATORIO (ACERO INOXIDABLE) Soporta hasta 100 kg (180x8 mm) 2 GANCHO DE FORMAS (ACERO INOXIDABLE) soporta hasta 100 kg (160x8 mm) 2 SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 15 kg, max. 2 soportes por percha 3 ESTANTE (para piezas individuales) Soporta hasta 20 kg	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$95,777.00	\$ 95,777.00
5	<b>PROCESADOR DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUYE 5 DISCOS)</b> Acero inoxidable y Aluminio Anodizado Procesa hasta 70 kg de producto por hora. Pica, ralla, rebanar y realiza bastones. 3 sensores de seguridad integrados. 2 bocas de alimentación, uno para piezas grandes y otro para piezas deggadas. Motor 1/2HP Cuenta con 3 sensores electro magnéticos Medidas: (frente x fondo x alto) 51 x 25 x 79cm Voltaje: 110V  Modelos de discos a incluir: RA-7, RE-2, RE-8, CU-8, y BA-8.	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$28,077.00	\$ 28,177.00
6	<b>BOMBO MINI EN ACERO INOXIDABLE</b> En Acero inoxidable tipo 304 calibre 16 con capacidad de carga entre 10kg y 15kg Medidas de la esfera: 48cm de Diámetro, 32cm de Profundidad y 22cm de Boca. Base con ángulo 1 1/2. Con motor-reductor acoplado de 1/4hp. SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO Sistema para enfriado de producto con aire frío. Temperatura mínima de 18°. ASPAS ATORNILLADAS GUARDA COMPLETA EN ACERO INOXIDABLE	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$36,697.77	\$36,697.77

									SUBTOTAL	\$600,712.77
Otros Comentarios o instrucciones especiales										
									TASA DE IMPUESTO	\$96,114.04
SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS PESOS M.N 81/100									TOTAL	\$696,826.81

ATTE  
ERIK RUBIO SANCHEZ



Por medio de la presente hago mencion, en las **distintas partidas**, los tiempos de **garantía y entrega** de los productos solicitados .

**La forma de pago de las partidas es por el 50% de anticipo y el restante a contra entrega.**

1. En la primer partida que hace referencia al **Pasteurizador y la nevera** se cuenta con tiempo de **entrega de 30 días hábiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de petición.

Cuenta con una garantía de **1 año por cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega de dicho articulo** .

2. **Refrigerador de 52" pies** tiempo de entrega tiempo de **entrega de 30 días hábiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de petición.

Cuenta con un **1 año de garantía con cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega de dicho articulo**.

3. **Congelador Vertical tipo 430**

Se cuenta con tiempo de **entrega de 30 días hábiles** siendo que es un producto que va ser **fabricado y desarrollado** conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de petición.

Cuenta con **Garantía 1 año ante cualquier defecto de fabrica** apartir de la **fecha de entrega**.

4. **Camara de maduracion (con accesorios)**

Tiempo de entrega **60 días hábiles** apartir de **solicitado el producto** por ser un **producto importado**.

Cuenta con **garantía de 1 año** apartir de la **entrega de dicho producto**.





**5. Procesador de frutas y verduras (incluye 5 discos)**

**Tiempo de entrega 30 días hábiles** siendo que es un producto que va ser fabricado y desarrollado conforme a las necesidades con las que fueron solicitados en su carta de petición.

**Garantía de 1 año apartir de la entrega del producto.**

**6. Bombo mini B Acero inoxidable**

**Tiempo de entrega de 30 días hábiles** para su fabricacion y desarrollo según las especificaciones solicitadas en carta de petición.

**Garantía por 1 año contra defectos de fabrica apartir de entregado dicho producto.**

**Atentamente**

**Erik Rubio Sanchez**



# Cotizacion

Erik Rubio sanchez  
 RFC: RUSE701207CK5  
 Av La Paz 1163-102  
 Guadalajara Jalisco C.P 44100  
 Tel: [0 3353317567  
 SEPAF P30302  
 e-mail: [REDACTED]

Vigencia 30 dias Naturales  
 O.T : Fecha 11/09/2019


## CLIENTE

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA (CUCBA )  
 RFC: UGU250907MH5  
 Maestra : Marial del Pilar Aguirre Thomas  
 Secretaria Ejecutivo Comité de Compras y Adquisiciones del CUCBA  
 Camino Ramón Padilla Sánchez 2100, Nextipac, 44600 Zapopan, Jalisco

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	T.ENTREGA	CANT	Unidad	Valor	Precio/U	TOTAL
1	<b>PASTEURIZADOR + NEVERA</b>  Funcionamiento: El equipo que se oferte deberá realiza el proceso completo de 3 funciones al mismo tiempo: 1. Pasteurizar mezclas. 2. Enfriar mezclas 3. Hacer Helado. Características generales: □ 2 tinas de 30 lts. máximo c/u □ Nevera con capacidad de producción para de 10 lts. x Batido. □ Todo el equipo deberá estar fabricado en Acero Inoxidable de 304 al interior y exterior. exterior. □ Con 4 Ruedas (acero inoxidable con freno y poliuretano) Características del Pasteurizador: 2 tinas (Calentamiento / Enfriamiento): 1 Calentamiento (hasta 90° Centígrados) 1 Enfriamiento (hasta 4° Centígrados) 2 chaquetas exteriores c/u (1ra chaqueta está inundada en liquido anticongelante) (2da Chaqueta incluye aislante térmico para evitar transmisión o fugas de temperatura). Sistema de Calentamiento: Calentamiento eléctrico. En la primera chaqueta, se localiza la Resistencia de alta eficiencia, Inundada en de calor. liquido anti ebullición, para mayor eficiencia en la Transmisión y conservación .En máximo 45 minutos la temperatura alcanzada es de 80°C Sistema de Enfriamiento En el sistema de enfriamiento incluye 1 Compresor Marca Con sistema de condensación por recirculación de Agua. La primera chaqueta de la tina de enfriamiento está rodeada con serpentín de cobre, inundada en glicol (para conservar la baja temperatura) Entre 30/40 minutos alcanza la temperatura 4° Centígrados Características de la Nevera □ Producción por lote: Cada 10 minutos, se obtiene un lote de helado terminado Con el 100% de overrun o rendimiento en helado americano y Con el 50% de rendimiento en Nieve de Garrafa o artesanal. □ La Tapadera, Tobogán, Cono dosificador y Charola, fabricado en Acero inoxidable 304, grado alimenticio □ Batidor de Acero inoxidable 304, con raspadores grado alimenticio o Durables y Especiales para baja temperatura. o Empaques 100% grado alimenticio □ Charola de Soporte para Envases desde 1 ltro (acero inoxidable 304) □ Todos los componentes eléctricos tienen certificado UL □ Control Digital de Temperatura programable, (para dureza del helado) □ Selector manual para Congelación y Extracción del helado	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$367,777.00	\$367,777.00	
2	<b>REFRIGERADOR DE 52" PIES CUBICOS</b> Construcción interior y exterior en acero inoxidable. Interior con cantos sanitarios. Puertas con dispositivo automático de cierre. Medidas: 140.2 x 79 x 215 cm	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$34,357.00	\$34,357.00	

3	<b>CONGELADOR VERTICAL</b> Fabricado en acero inoxidable tipo 430. 35 pies cúbicos de capacidad. Control digital de temperatura programable. Temperatura de trabajo de -22° a -17° C. Condensador dinámico de alta eficiencia. Refrigerante ecológico. Sistema de enfriamiento por aire forzado. Compresor de 3/4 h.p. Curvas sanitarias. 2 puertas sólidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m 2 puertas solidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$37,927.00	\$37,927.00
4	<b>CAMARA DE MADURACION (Con accesorios )</b> Medidas interiores– 71 x 50 x 43 cm (A x A x P) Medidas exteriores– 90 x 60 x 61 cm (A x A x P) Tensión– 230 V Rango de temperatura– ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C: de 0 °C hasta +25 °C – Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua) – circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV. Pérdida de peso poca– en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas. Iluminación LED DX – el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne. Carga máxima– 2 partes de lomo de ternera cada uno de 0,5 m de longitud, o hasta 20 kg de bistec <b>ACCESORIOS</b> 4 GANCHO GIRATORIO (ACERO INOXIDABLE) Soporta hasta 100 kg (180x8 mm) 2 GANCHO DE FORMA S (ACERO INOXIDABLE) soporta hasta 100 kg (160x8 mm) 2 SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 15 kg, max. 2 soportes por percha 3 ESTANTE (para piezas individuales) Soporta hasta 20 kg	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$95,777.00	\$95,777.00
5	<b>PROCESADOR DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUYE 5 DISCOS)</b> Acero Inoxidable y Aluminio Anodizado Procesa hasta 70 kg de producto por hora. Pica, ralla, rebana y realiza bastones. 3 sensores de seguridad integrados. 2 bocas de alimentación, uno para piezas grandes y otro para piezas delgadas. Motor 1/2HP Cuenta con 3 sensores electro magnéticos Medidas: (frente x fondo x alto) 51 x 25 x 79cm Voltaje: 110V  <u>Modelos de discos a incluir:</u> RA-7, RE-2.,RE-8, CU-8, y BA-8.	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$28,177.00	\$28,177.00
6	<b>BOMBO MINI B EN ACERO INOXIDABLE</b> En Acero inoxidable tipo 304 calibre 16 con capacidad de carga entre 10kg y 15kg Medidas de la esfera: 48cm de Diámetro, 32cm de Profundidad y 22cm de Boca. Base con ángulo 1 1/2. Con motor-reductor acoplado de 1/4hp. <b>SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO</b> Sistema para enfriado de producto con aire frio. Temperatura minima de 18°. <b>ASPAS ATORNILLADAS</b> <b>GUARDA COMPLETA EN ACERO INOXIDABLE</b>	BAJO PEDIDO	1	PZA	\$36,697.77	\$36,697.77

					SUBTOTAL	\$600,712.77	
Otros Comentarios o instrucciones especiales						TASA DE IMPUESTO	\$96,114.04
SEISCIENTOS DIEZ NOVENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS PESOS M.N 81/100						<b>TOTAL</b>	<b>\$696,826.81</b>

ATTE  
 ERIK RUBIO SANCHEZ



## DUAL MASTER 70

### **PASTEURIZADOR + NEVERA**

MARCA: NEVEMEX ICE CREAM MACHINE

#### **CARACTERISTICAS GENERALES**

En un mismo equipo realiza el proceso completo para su heladería  
Puede realizar 3 funciones al mismo tiempo:

- Pasteurizar mezclas, Enfriar mezclas y Hacer Helado.
- El **Pasteurizador** incluye 2 tinas de 30 lts maximo c/u
- La **Nevera** tiene capacidad de producción para de 10 lts x Batido.
- Todo el equipo esta fabricado en Acero Inoxidable 304 interior y exterior
- Incluye 4 Ruedas (acero inoxidable con freno y poliuretano )
- 24 meses de garantía, (excepto compresor Tecumseh /15 meses)
- Hecho en México.

Requiere :

Energía Eléctrica : 220/60/3ph (opcional 220/1ph bifásica)  
1 Torre de Enfriamiento para recirculación de agua al sistema de enfriamiento que alimenta la tina de frio del pasteurizador y la Nevera.



#### **CARACTERISTICAS DEL PASTEURIZADOR**

##### **INCLUYE 2 TINAS (Calentamiento / Enfriamiento) :**

1 Calentamiento (hasta 90° Centígrados)

1 Enfriamiento (hasta 4° Centígrados)

- Las Tinas son fabricadas en acero inoxidable 304, grado alimenticio con 2 chaquetas exteriores c/u
- (1ra chaqueta esta inundada en liquido anticongelante)
- (2da Chaqueta incluye aislante térmico para evitar transmisión o fugas de temperatura)

##### **Sistema de Calentamiento:**

- El calentamiento es eléctrico.
- En la primer chaqueta , se localiza la Resistencia de alta eficiencia, Inundada en liquido anti ebullición, para mayor eficiencia en la Transmisión y conservación de calor
- En máximo 45 minutos la temperatura alcanzada es de 80°C



##### **Sistema de Enfriamiento:**

- En el sistema de enfriamiento incluye 1 Compresor Marca Tecumseh (15 meses de garantía)
- Con sistema de condensación por recirculación de Agua.
- La primera chaqueta de la tina de enfriamiento esta rodeada con serpentín de cobre, inundada en glicol ( para conservar la baja temperatura )
- Entre 30/40 minutos alcanza la temperatura 4° Centígrados

##### **Sistema de Turbo emulsión, de alta velocidad:**

- 1 motor en cada tina para activar el turbo emulsor
- 1 Emulsor de alta velocidad, que realiza la baja Homogeneización centrifuga, la cual garantiza siempre una mezcla firme y uniforme.





### **VENTAJAS del Pasteurizador:**

- Las 2 tinas trabajan al mismo tiempo (Calor y Frio)
- Puede comenzar un 2do lote de producción, a la mismo tiempo que está enfriando el primer lote de Mix, y así sucesivamente, hasta terminar la producción del día.

## **MANTECADORA PARA HELADO**

### **CARACTERISTICAS GENERALES**

- Producción por Batch :
  - Cada 10 minutos, se obtiene un lote de helado terminado
  - Con el 100% de overrun o rendimiento en helado americano
  - Con el 50% de rendimiento en Nieve de Garrafa o artesanal
- La Tapadera, Tobogán, Cono dosificador y Charola, fabricado en Acero inoxidable 304, grado alimenticio
- Batidor de Acero inoxidable 304, con raspadores grado alimenticio
  - Durables y Especiales para baja temperatura.
  - Empaques 100% grado alimenticio
- **Charola** de Soporte para Envases desde 1 litro (acero inoxidable 304)
- Todos los componentes eléctricos tienen certificado UL
- Control **Digital** de Temperatura programable, (para dureza del helado)
- Selector manual para Congelación y Extracción del helado



### **CONDICIONES COMERCIALES**

- **Los precios están expresados en pesos mexicanos**
- Precio vigente al 15 SEPTIEMBRE 2019
- Forma de pago: 40% anticipo y 60% 1 día antes, del envío del equipo.
- Garantía 15 meses en el compresor Tecumseh, los demás componentes del equipo 36 meses de garantía.

### **En la compra del equipo está incluido:**

- Lista de proveedores, manual de operación del equipo, formulas para la base de helados, paletas, nieves, helado suave.
- Capacitación técnica y de operación del equipo, en las instalaciones de Nevemex Guadalajara
- Incluye 1 curso por 2 días con , en la ciudad de Guadalajara Jalisco (2 días de hospedaje incluido para 1 persona, sin alimentos )
- El envío del equipo, esta incluido al domicilio del comprador dentro de la republica mexicana , o aduana mexicana.

### **La presente cotización No incluye :**

- Adecuaciones en electricidad, fontanería o albañilería en las instalaciones del comprador.



**PRECIO DUAL MASTER 70**

NEVERA	PASTEURIZADOR	ENERGIA	CONDENSACION	PRECIO PESOS MN	TIEMPO ENTREGA
10 lts Helado	30 LTS C/ TINA	220V 1PH BIFASICO O 3PHTRIFASICO	Solo para condensación en AGUA	\$380,000 + 16% IVA	4.5 SEMANAS

**PRECIO Accesorios:**

TORRE DE ENFRIAMIENTO  PARA CONECTAR MAXIMO 3 EQUIPOS NEVEMEX o 10HP	FLUJO DE AGUA DE 2,800 LTS POR HORA, CON BOMBA DE ½ HP	110 VOLTS	-----	PRECIO \$30,000 PESOS MN  + 16% iva	TIEMPO DE ENTREGA  3 SEMANAS	
--	--	-----------	-------	---	------------------------------------	--

**ATENTAMENTE:**



**NEVEMEX**<sup>®</sup>  
Ice Cream Machine

Norma Angélica Núñez Torres  
administracion@nevemex.com

www.nevemex.com  
Facebook | NevemexIceCreamMachine | Tel: 01(33) 3609 2985  
Montes Urales 2538 Col. La Esperanza C.P. 44300  
Guadalajara, Jalisco, México.



**servinox**  
Todo para tu negocio

COMPAÑIA INSTITUCIONAL DE MUEBLES DE ACERO S.A. DE C.V.

Av. de la Paz 930-A, Zona Centro, C.P. 44100, Gdl. Jal.

RFC: IMA0709183TA

[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

Restaurantes · Cafeterías · Panaderías · Carnicerías · Comida Rápida · Refrigeración · Cocción

CLIENTE		
UDG		
COTIZACION No.	FECHA	ASESOR
162704	26/08/2019	Norma Chavez

PART	MARCA	MODELO	DESCRIPCION	CANT	P. UNIT	TOTAL
1	Asber	ARR49H	<p><b>Refrigerador ARR 49 H</b>            Construcción interior y exterior en acero inoxidable.            Interior con cantos sanitarios.            Puertas con dispositivo automático de cierre.            Medidas: 140 2 x 79 x 215 cm</p> 	1	\$ 36,160.00	\$ 36,160.00
2	Sobrinox	CVS235S	<p><b>Congelador Vertical CVS 235 S</b>            Fabricado en acero inoxidable tipo 430.            35 pies cúbicos de capacidad.            Control digital de temperatura programable.            Temperatura de trabajo de -22° a -17° C.            Condensador dinámico de alta eficiencia.            Refrigerante ecológico.            Sistema de enfriamiento por aire forzado.            Compresor de 3/4 h p.            Curvas sanitarias.            2 puertas sólidas con sistema de autocierre.            Jaladeras embutidas.            Cerradura con llave.            Iluminación LED.            6 parrillas plastificadas en su interior.            Ruedas con freno delantero par            Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m</p> 	1	\$ 39,924.00	\$ 39,924.00

OBSERVACIONES
* PRECIOS MÁS 16% DE IVA * PRECIOS EN MONEDA NACIONAL * CONDICIONES DE PAGO 60% ANTICIPO y 40% CONTRA AVISO DE EMBARQUE * L.A.B. CD DE MEXICO. * LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO VIAJARAN POR CUENTA Y RIESGO DEL COMPRADOR * ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN INSTALACION NI MONTAJE * PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO * COTIZACION SEGUN TIPO DE CAMBIO AL DIA * CARGO POR DEVOLUCION 20%
* TIEMPO DE ENTREGA 3 SEMANAS

SUBTOTAL	\$	76,084.00
IVA	\$	12,173.44
TOTAL	\$	88,257.44

**NORMA CHÁVEZ**

Av. Lázaro Cárdenas 2415, Valle del Álamo  
C.P. 44440 Guadalajara, Jalisco

(33) 1580-9989 Ext.165 [ventas\\_gobierno@servinox.com.mx](mailto:ventas_gobierno@servinox.com.mx)







**INOCOBRE S DE RL DE CV**

Tulipán 171  
 Col. Agrícola  
 Zapopan Jalisco  
 C.P. 45236  
 Tel. (33) 3684 8781, (33) 23040621  
 www.inocobre.com  
 R.F.C. INO110505J66

**COTIZACION**

**FOLIO**

**No 1752**

**FECHA:**

27/08/2019 10:18:09 a. m.

**CLIENTE:** Roberto Singuenza

**R.F.C.:** Tel: 3311389925

**DIRECCION:** , C.P.:

Guadalajara

Jalisco

**REGIMEN FISCAL:** 601 - General de Ley Personas Morales

CODIGO	CLAVE UNIDAD SAT	CLAVE PROD/SERVICIO	DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	IMPORTE
BOM-B-AI	H87	23181500	BOMBO MINI B EN ACERO INOXIDABLE En Acero inoxidable tipo 304 calibre 16 con capacidad de carga entre 10kg y 15kg Medidas de la esfera: 48cm de Diámetro, 32cm de Profundidad y 22cm de Boca. Base con ángulo 1 1/2. Con motor-reductor acoplado de 1/4hp.	1	17,750.00	17,750.00
ACC-012	H87	40101701	SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO Sistema para enfriado de producto con aire frio. Temperatura minima de 18°.	1	12,890.00	12,890.00
ACC-006	H87	23153100	ASPAS ATORNILLADAS	3	470.00	1,410.00
GUA-COM-INOX	H87	23181500	GUARDA COMPLETA EN ACERO INOXIDABLE	1	1,250.00	1,250.00

**Importe en Letra:**  
 TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS VEINTIOCHO PESOS 00/100 M.N.

Suma	33,300.00
Descuento	0.00
IVA	5,328.00
<b>Total</b>	<b>38,628.00</b>

**OBSERVACIONES:**

**NOTA:** Precios,sujetos a cambio sin previo aviso.no incluyen gastos de trasporte fuera de la zona metropolitana , para contratación es necesario el 50 % de anticipo y el resto al entregar el producto o antes de enviarlo

26 de agosto de 2019

Cotización No.1937

1 de 3

## CUCBA

33 11 38 99 25

veracruz500@gmail.com

## ATENCIÓN: DR ROBERTO CIGUENZA

Siguiendo sus indicaciones tenemos el agrado de presupuestar lo siguiente:

---

<b>1 AUTOCLAVE A ELÉCTRICA PARA 20 kg DE PRODUCTO APROXIMADAMENTE MODELO AHR-20</b>	<b>\$162,240.00 MNX</b>
---	-------------------------

Autoclave cilíndrica horizontal.

Capacidad para 20 kg de producto aproximadamente

Fabricada en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario.

Cuerpo cilíndrico horizontal con tapas torisféricas.

Sobre la parte cilíndrica lleva aislamiento térmico con forro de acero inoxidable.

Calentamiento a vapor directo, generado con caldereta eléctrica trifásica, 220V, 60 Hz.

Diseñada para trabajar a una presión de 2.1 Kg/cm<sup>2</sup>.

Incluye 3 charolas para contener producto que entra y sale del recipiente a través de rieles y ruedas.

Tapa embisagrada con cierre hermético a través de empaque y tornillos mariposa.

Instrumentación de seguridad que incluye manómetro, válvula de seguridad, válvula de purga de aire y válvula rompedora de vacío.

Tablero de control en acero inoxidable con controlador digital de temperatura.

Todos los componentes se montan en estructura de acero inoxidable.

---

<b>1 AUTOCLAVE A ELÉCTRICA PARA 20 kg DE PRODUCTO APROXIMADAMENTE MODELO AHR-20</b>	<b>\$374,800.00 MNX</b>
---	-------------------------

Autoclave cilíndrica horizontal.

Capacidad para 20 kg de producto aproximadamente

Fabricada en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario.

Cuerpo cilíndrico horizontal con tapas torisféricas.

Sobre la parte cilíndrica lleva aislamiento térmico con forro de acero inoxidable.

Calentamiento a vapor directo, generado con caldereta eléctrica trifásica, 220V, 60 Hz.

Diseñada para trabajar a una presión de 2.1 Kg/cm<sup>2</sup>.

Incluye 3 charolas para contener producto que entra y sale del recipiente a través de rieles y ruedas.

Tapa embisagrada con cierre hermético a través de empaque y tornillos mariposa.

Instrumentación de seguridad que incluye manómetro, válvula de seguridad, válvula de purga de aire y válvula rompedora de vacío.

Inyección de agua fría y contrapresión de aire. Incluye intercambiador de calor en acero inoxidable y bomba para recirculación de agua de enfriamiento.

Tablero de control en acero inoxidable con PLC para control del proceso de esterilización y enfriamiento.

Válvulas electro neumáticas para el control automático del proceso.

Todos los componentes se montan en estructura de acero inoxidable.

26 de agosto de 2019

Cotización No.1937

2 de 3

<b>1 TANQUE DE ACERO INOXIDABLE CON TURBOLICUADOR DIENTE DE SIERRA PARA 20 LITROS MARCA TECNODAC MODELO T20-MT</b>	<b>\$146,580.00 MNX</b>
<p>Tanque de acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario 20 litros de capacidad útil. Descarga a través de válvula de acero inoxidable AISI-304 con conexión clamp de 38 mm Montado sobre patas tubulares con bridas para nivelar y fijar al piso. En la parte superior se monta turbolicuador diente de sierra impulsado por motor eléctrico trifásico 220V, 60 Hz, 3600 RPM Tablero de control en acero inoxidable con variador de velocidad para el motor.</p>	
<b>1 BOMBO DE GRAJEADO PARA 20 Kg DE PRODUCTO MARCA TECNODAC MODELO BM-20</b>	<b>\$230,310.00 MNX</b>
<p>Bombo de grajeado con cabeza elipsoidal con capacidad para 20 kg de producto. Fabricado en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario. Cabeza impulsada por motorreductor eléctrico trifásico 220V, 60Hz. Montado sobre estructura de acero inoxidable con patas con bridas para nivelar y fijar al piso. Cuenta con tubo de acero inoxidable direccionado al interior del recipiente para soplar aire caliente o frío. El calentamiento del aire es con resistencia eléctrica trifásica, 220V, 60 Hz. Tablero de control en acero inoxidable con variador de velocidad para el motor del bombo y controlador digital de temperatura para el aire de calentamiento.</p>	
<b>1 TANQUE PASTEURIZADOR MARCA TECNODAC MODELO TAN-PE-20-MH</b>	<b>\$378,480.00 MNX</b>
<p>Capacidad para 20 litros Fabricado en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario. Chaqueta para agua caliente o fría Caldereta con calentamiento a base de resistencias eléctricas trifásicas, 220 V, 60Hz con potencias de 3.9 y 1.9 kW (seleccionables para alta o baja potencia) Agitador tipo hélice marina girando a una velocidad fija de 292 RPM impulsado por motorreductor eléctrico trifásico de 0.125 HP, 220V 60 Hz, montado sobre estructura tubular con tapa incorporada que se saca de la olla manualmente. Caja de controles en acero inoxidable que contiene controlador digital de temperatura con sensor directo al producto, temporizador digital, contactores para las resistencias, 2 válvulas neumáticas para control del paso de agua fría a la chaqueta, control de bajo nivel de agua para proteger a la resistencia, válvula de seguridad y que conjunto permiten 1. Calentar a la temperatura deseada y mantenerla por un tiempo seleccionado. 2. Enfriar hasta llegar a la temperatura deseada (limitada por la temperatura del agua de enfriamiento) y mantenerlo por un tiempo seleccionado. Enfriador de agua tipo paquete para 220V, 60Hz con tuberías y bomba para recircular el agua en la chaqueta. Se requiere aire a presión de 4 Kg/cm2 para actuar las válvulas neumáticas.</p>	

---

**1 LLENADORA SEMI-AUTOMÁTICA DE VISCOSOS MARCA TECNODAC MODELO VOLUMAX 1000** **\$188,980.00 MNX**

Llenadora de productos viscoso  
Cabezal de llenado con 1 boquilla para depositar descargas de 50 a 1000 ml  
Boquilla para productos viscosos con orificio de 12 mm (otras boquillas disponibles)  
Todas las partes en contacto con el producto en acero inoxidable AISI-304 acabado sanitario, teflón y EPDM.  
El resto de la máquina fabricada en acero inoxidable AISI-304, aluminio o plásticos de ingeniería.  
Tolva cónica de 50 litros capacidad en acero inoxidable.  
Todos los componentes se montan sobre estructura tipo mesa con niveladores.  
Tablero de control en acero inoxidable con controlador PLC y pantalla para interfaz con el usuario.  
Operación:  
Opción para accionamiento manual a través de pulsación de pedal.  
Opción para accionamiento automático a intervalos de tiempo predeterminado.  
Opción para ciclo de limpieza

---

**1 Taponadora (roscadora) neumática para tapa-roasca** **\$22,800.00 MNX**

Taponadora manual. La tapa-roasca se coloca de forma manual y la taponadora enrosca la tapa.

Los precios son: En pesos, más IVA 16%, firmes por 20 días, LAB nuestras instalaciones en la Ciudad de Querétaro. No se incluyen fianzas, fletes, empaques de madera, instalaciones ni ningún otro no mencionado en esta cotización.

Condiciones: 60% de anticipo, 40% contra aviso de terminación del equipo previo a la entrega (incluir la parte proporcional del IVA)

Tiempo de entrega Depende de los equipos seleccionados.

Esperando que la presente cotización sea de su agrado quedamos a sus órdenes.

Atentamente

---

Ing. Cuauhtémoc Vicenteño  
TECNODAC, S.A. de C.V.



# MARMAQ

Mayorista en Refrigeración y Equipos

MAYOREO DE REFRIGERACION Y MÁQUINAS S.A DE C.V.

GUADALAJARA JALISCO

MRM0011242W2

www.marmaq.mx

Nombre	<b>Atn. Dr. Roberto Siguensze.</b>
Dirección	<b>UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA.</b>
RFC	
TEL	<b>3777 1150 EXT 39952</b>
Correo	<b>veracruz500@gmail.com</b>

Fecha	<b>Lunes 19/Agosto/2019</b>
Folio	
Atención	<b>Rosa Ma. Guzmán.</b>
Comentarios	<b>rosy@marmaq.mx</b>

Artículo	Cantidad	Precio unitario	Total antes de IVA
1 Procesador de frutas y verduras mca. TORREY mod. PV-90 incluye 1 disco de rallado y o rebanado	1		\$19,745.68
2 Disco adicional para procesador PV-90 cada uno	1		\$1,982.75
3 Termoselladora mca. TORREY mod. TS-500	1		\$2,502.58
4 Molino para carne mca. TORREY mod. M12FS 3/4 hp	1		\$10,270.68
5 Embudo para molino M12FS 3/4 hp	1		\$129.31
		<b>Sub</b>	<b>\$ 34,631.00</b>
		<b>IVA</b>	<b>\$ 5,540.96</b>
		<b>Total</b>	<b>\$ 40,171.96</b>

Precios de contado mas IVA , sujeto a cambio sin previo aviso. Libre abordo en zona metropolitana de Guadalajara



Sucursal La Paz: Avenida la Paz 948 Tel: (33) 36130656, 36582371

www.marmaq.mx



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
 Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**COMITÉ DE COMPRAS Y ADQUISICIONES**  
**"Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"**  
 INV-COMPR-001-CUCBA-2019

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	RUBEN NUÑEZ AVELAR	BRENDA ARACELI AGUILAR GIRON	ERIK RUBIO SANCHEZ	GLOBAL ICE				
3	1	<b>CONGELADOR VERTICAL</b> Fabricado en acero inoxidable tipo 430. 35 pies cúbicos de capacidad. Control digital de temperatura programable. Temperatura de trabajo de -22º a -17º C. Condensador dinámico de alta eficiencia. Refrigerante ecológico. Sistema de enfriamiento por aire forzado. Compresor de 3/4 h.p. Curvas sanitarias. 2 puertas sólidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m 2 puertas sólidas con sistema de auto cierre. Jaladeras embutidas. Cerradura con llave. Iluminación LED. 6 parrillas plastificadas en su interior. Ruedas con freno delantero par Medidas: 1.01 x 0.80 m x 2.13 m	NO COTIZA	NO COTIZA	\$ 38,777.00	\$ 38,777.00	\$ 37,927.00	\$ 37,927.00	\$ 41,777.00	\$ 41,777.00

María del Pilar Aguirre Thomas  
 Secretaria Ejecutiva del Comité de Compras

20 de septiembre del 2019

Cristian Guillermo León Verdugo  
 Presidente del Comité de Compras



**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
 Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**COMITÉ DE COMPRAS Y ADQUISICIONES**  
**"Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"**  
 INV-COMPR-001-CUCBA-2019

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	RUBEN NUÑEZ AVELLAR	BRENDA ARACELI AGUILAR GIRON	ERIK RUBIO SANCHEZ	GLOBAL ICE				
4	1	<b>CAMARA DE MADURACIÓN (Con accesorios )</b> Medidas interiores- 71 x 50 x 43 cm (A x A x P) Medidas exteriores- 90 x 60 x 61 cm (A x A x P) Tensión- 230 V Rango de temperatura- ajustable electrónicamente en pasos de 0,1 °C; de 0 °C hasta +25 °C - Humedad electrónicamente ajustable de 60 % a 90% (no se requiere conexión externa de agua) - circulación de aire perfecto, gracias a filtros de carbón activo y una caja esterilizadora UV. Pérdida de peso poca- en el proceso de maduración al hueso de ternera solamente 7-8 % después de aprox. 4 semanas. Iluminación LED DX- el espectro de luz no contiene ninguna radiación ultravioleta. Generación de calor mínima, no calefacción de la carne. Carga máxima- 2 partes de lomo de ternera cada uno de 0,5 m de longitud, o hasta 20 kg de bistec  <b>ACCESORIOS</b> 4 GANCHO GIRATORIO (ACERO INOXIDABLE) Soporta hasta 100 kg (180x8 mm) 2 GANCHO DE FORMA S (ACERO INOXIDABLE) soporta hasta 100 kg (160x8 mm) 2 SOPORTE DE ACERO INOXIDABLE Soporta hasta 15 kg, max. 2 soportes por percha 3 ESTANTE (para piezas individuales) Soporta hasta 20 kg	NO COTIZA	NO COTIZA	\$ 99,877.00	\$ 99,877.00	\$ 95,777.00	\$ 95,777.00	\$ 117,177.00	\$ 117,177.00
5	1	<b>PROCESADOR DE FRUTAS Y VERDURAS (INCLUYE 5 DISCOS)</b> Acero inoxidable y Aluminio Anodizado Procesa hasta 70 kg de producto por hora. Pica, ralla, rebana y realiza bastones. 3 sensores de seguridad integrados. 2 bocas de alimentación, uno para piezas grandes y otro para piezas delgadas. Motor 1/2HP Cuenta con 3 sensores electo magnéticos Medidas: (frente x fondo x alto) 51 x 25 x 79cm Voltaje: 110V  Modelos de discos a incluir: RA-7, RE-2, RE-8, CU-8, y BA-8.	NO COTIZA	NO COTIZA	\$ 28,977.00	\$ 28,977.00	\$ 28,477.50	\$ 28,477.50	\$ 29,577.00	\$ 29,577.00

Mtra. María del Pilar Aguirre Thomas  
 Secretaria Ejecutiva del Comité de Compras  


20 de septiembre del 2019

Cristian Guillermo León Verdugo  
 Presidente del Comité de Compras  




**UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA**  
 Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**COMITÉ DE COMPRAS Y ADQUISICIONES**  
 "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"  
 INV-COMPR-001-CUCBA-2019

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	RUBEN NUÑEZ AVELAR	BRENDA ARACELI AGUILAR GIRON	ERIK RUBIO SANCHEZ	GLOBAL ICE				
6	1	<b>BOMBO MINI B EN ACERO INOXIDABLE</b> En Acero inoxidable tipo 304 calibre 16 con capacidad de carga entre 10kg y 15kg Medidas de la estera: 48cm de Diámetro, 32cm de Profundidad y 22cm de Boca. Base con ángulo 1 1/2. Con motor-reductor acoplado de 1/4hp. <b>SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO</b> Sistema para enfriado de producto con aire frío. Temperatura mínima de 18°.	NO COTIZA	NO COTIZA	\$ 37,777.00	\$ 37,777.00	\$ 36,697.77	\$ 36,697.77	\$ 42,177.00	\$ 42,177.00
		ASPAS ATORNILLADAS <b>GUARDA COMPLETA EN ACERO INOXIDABLE</b>								
		SUB TOTAL			\$375,000.00	\$618,762.00	\$600,712.77	\$666,032.00		\$666,032.00
		NVA			\$60,000.00	\$99,001.92	\$96,114.04	\$106,565.12		\$106,565.12
		TOTAL			\$435,000.00	\$717,763.92	\$696,826.81	\$772,597.12		\$772,597.12
		CONDICIONES DE GENERALES								
		FORMA DE PAGO	NO INDICA	NO INDICA	NO INDICA	NO INDICA	50% ANTICIPO Y 50% A CONTRA ENTREGA	NO INDICA		NO INDICA
		TIEMPO DE ENTREGA	4 SEMANAS	2-7 SEMANAS						BAJO PEDIDO
		GARANTIA	3 AÑOS	NO INDICA			45 días			NO INDICA
							1 AÑO			

Mtra. María del Pilar Aguirre Thomas.  
 Secretaria Ejecutiva del Comité de Compras

20 de septiembre del 2019

Cristian Guillermo León Verdugo  
 Presidente del Comité de Compras





**DICTAMEN TÉCNICO**

**Zapopan, Jalisco, 17 de septiembre de 2019**

**INVITACIÓN:** INV-COMPRA-001-CUCBA-2019  
**DEPENDENCIA:** Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**NOMBRE:** "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"

**1.- Relación de las propuestas declaradas solventes, porque cumplen con todos los requisitos solicitados:**

<b>EMPRESA</b>	<b>IMPORTE CON I.V.A INCLUIDO</b>
Rubén Núñez Avelar	\$435,000.00
Brenda Araceli Aguilar Girón	\$717,763.92
Erik Rubio Sánchez	\$696,826.81
Global Ice Soluciones	\$772,597.12

**2.- Criterios utilizados para la evaluación de las propuestas:**

Se revisaron las propuestas, de conformidad con lo estipulado en el Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara, en sus artículos 44 y 48, en las bases, como se refleja en los siguientes puntos:

I) Se tomaron en cuenta sus antecedentes, su especialidad, su capacidad operativa y financiera manifestados en su expediente.

II) Se consideraron los criterios de precio, calidad, tiempo de entrega, cumplimiento de requisitos técnicos, oportunidad y demás condiciones favorables a la Universidad de Guadalajara.

- a) Que las propuestas contemplen todas y cada una de las condiciones generales solicitadas en las bases de la invitación.
- b) Que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados.
- c) Se verificó que las operaciones aritméticas se hayan ejecutado correctamente, en caso de que una o más tengan errores, se efectuaron las correcciones correspondientes, el monto correcto es el que se considera para el análisis comparativo de las propuestas.

III) Criterios para la evaluación de las propuestas



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias

Secretaría Administrativa/ Unidad de Adquisiciones

- Verificación de cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.
- Cumplimiento de los requisitos documentales para el licitante.
- Condiciones de pago.
- Precio.
- Vigencia de la cotización.
- Garantías.

### 3. Evaluación de las Propuestas

3.1 La Coordinación de Servicios Generales al momento de la evaluación de las propuestas observo que, las personas físicas con actividad empresarial Brenda Araceli Aguilar Girón y Erik Rubio Sánchez, presentaron errores aritméticos en sus cálculos, ya que en uno la suma de los precios unitarios esta errónea y en la otra persona el monto del IVA no corresponde, dicha omisión se detecta al ratificar los montos en precios unitarios y totales de cada partida, el cual fue corregido de conformidad a lo que establece el punto 22.3 de las bases de la invitación que nos ocupa multiplicando los precios unitarios por las cantidades correspondientes.

### 4. Sugerencia para adjudicación

4.1 De conformidad con la revisión y evaluación de las propuestas, la Coordinación de Servicios Generales "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA", se realice de la siguiente manera:

Persona Física con Actividad Empresarial: **Erik Rubio Sánchez**

Por un importe total de: **\$ 696,826.81** (Seiscientos noventa y seis mil ochocientos veintiséis pesos 81/100 M.N.) I.V.A Incluido

En virtud de haber reunido las condiciones legales, técnicas y económicas para garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas y haber presentado la propuesta solvente más baja, en apego a lo establecido en los artículos 44 y 47 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara

Elaboró

**Diana Laura Ochoa Mariscal**  
Encargada de Despacho de la Unidad de  
Adquisiciones y Suministros

Autorizó

**Mtro. Carlos Eduardo Campos Santana**  
Coordinador de Servicios Generales



## ACTA DE LECTURA DE FALLO

**Invitación** INV-COMPRA-001-CUCBA-2019  
**Dependencia:** Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**Nombre** "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"

En la ciudad de Zapopan, Jalisco, siendo las 13:00 horas del día 20 de septiembre de 2018, dio inicio la reunión pública para celebrar el acto de lectura de fallo de la Invitación, a la que asisten las personas que firman al calce, reunidos en la sala de juntas de la Coordinación de Servicios Generales del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, ubicada en Camino Ing. Ramón Padilla Sánchez No. 2100, Predio las Agujas, Nextipac, Zapopan, Jalisco.

La C. Diana Laura Ochoa Mariscal, Encargada de Despacho de la Unidad de Adquisiciones y Suministros y el Mtro. Carlos Eduardo Campos Santana Coordinador de Servicios Generales, procedieron a la lectura del fallo emitido por el Comité de Compras y Adquisiciones del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, con base en el dictamen técnico formulados por la Coordinación de Servicios Generales, así como en las disposiciones contenidas en las bases de la invitación y en el Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara, mismo que para fines del conocimiento de los interesados se reproduce de la siguiente manera, la adjudicación para la "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA", con clave de invitación INV-COMPRA-001-CUCBA-2019, corresponde a la:

Persona física: **Erik Rubio Sánchez**

Por un importe total de: **\$696,826.81** (Seiscientos noventa y seis mil ochocientos ventaseis pesos 81/100 M.N) IVA incluido

En virtud de haber reunido las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la Coordinación de Servicios Generales y garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Una vez dada lectura al fallo, firman la presente los asistentes que quisieron hacerlo.





# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
Secretaría Administrativa / Coordinación de Servicios Generales / Unidad de Adquisiciones

## POR LAS EMPRESAS

No.	PROVEEDOR	Nombre y Firma
1	RUBEN NUÑEZ AVELAR	
2	BRENDA ARACELI AGUILAR GIRON	
3	ERIK RUBIO SÁNCHEZ	
4	GLOBAL ICE SOLUCIONES	

## POR LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
Diana Laura Ochoa Mariscal. <b>Encargada de despacho de la Unidad de Adquisiciones y Suministros.</b>	
Mtro. Carlos Eduardo Campos Santana <b>Coordinador de Servicios Generales.</b>	

Hoja de firmas del acta de lectura de fallo de la invitación identificada con la clave INV-COMPRA-001-CUCBA-2019 cuyo objeto es "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
Secretaría Administrativa / Comité de Compras y Adquisiciones

## ACTA DE FALLO

**INVITACIÓN:** INV-COMPRA-001-CUCBA-2019  
**DEPENDENCIA:** Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias  
**NOMBRE:** "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA"

En la Ciudad de Zapopan, Jalisco siendo las 10:30 horas del día 20 de septiembre del año 2019, se reunieron en la sala de Ex Rectores del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias los integrantes del Comité de Adquisiciones para emitir el siguiente fallo.

El C. Cristian Guillermo León Verduzco Presidente del Comité de Compras y Adquisiciones del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, con base en las atribuciones del Comité, contempladas en el Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara, llevó a cabo el análisis de los documentos presentados por la Coordinación de Servicios Generales del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, e hizo saber que la adjudicación por invitación para "Adquisición de equipo de producción y refrigeración alimenticia, para la Planta Piloto de Alimentos del CUCBA", corresponde a la:

Persona física: **Erik Rubio Sánchez**

Por un importe total de: **\$696,826.81** (Seiscientos noventa y seis mil ochocientos ventaseis pesos 81/100 M.N) IVA incluido

En virtud de haber reunido las condiciones legales, técnicas y económicas para garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas y haber presentado la propuesta solvente más baja, en apego a lo establecido en los artículos 44, 45 fracción b) y 48 del Reglamento de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios de la Universidad de Guadalajara.

  
**Cristian Guillermo León Verduzco**  
Presidente del Comité de Compras y  
Adquisiciones

  
**Mtra. Maria del Pilar Aguirre Thomas**  
Secretaria Ejecutivo del Comité de Compras  
y Adquisiciones