



RAUL COVARRUBIAS COVARRUBIAS
R.F.C. FÉ|ā ā ā|
SARCOFAGO No. 394, COL. TEPEYAC, C.P. 45150
ZAPOPAN, JAL.
TEL. (33) 3656-9930

0000005

LICITACION PUBLICA LOCAL No. AD/CC/005-A/2019

ANEXO 2

“CREMERIA”

PROPUESTA TECNICA-ECONOMICA



De conformidad con los artículos 55 fracción II, 56, 59, 65 y 72 de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, el Área de Compras y Adquisiciones, convoca a los interesados en participar en la Licitación Pública LOCAL No. AD/CC/005-A/2019 denominada “CARNE Y CREMERIA”, solicitado por el Sistema DIF ZAPOPAN, el cual se llevará a cabo mediante el ejercicio de recursos del propio Sistema, se emite el presente **anexo No. 1**, sobre el cual se expedirá la OFERTA TECNICA-ECONOMICA, la cual será revisada utilizando el sistema de evaluación binario, esta contiene los requerimientos o características indispensables de los artículos que necesitamos.

A. PROPUESTA TECNICA

B.

I. Descripción de los productos, cantidades y unidad de medida

Los productos solicitados deberán de ser entregados conforme los requerimientos plasmados en el siguiente cuadro:

PRODUCTO	CANTIDAD NECESARIA	UNIDAD	Cantidad necesaria de acuerdo a la presentación	MARCA	Presentación	MARCA	Presentación	MARCA	Presentación
CREMA	556	LITROS	618	LALA	900 GR				
HUEVO	3,374	KILOS	3,374	Guadalupe	KG	JEVSA	KG	BACHOCO	KG
JAMON DE PAVO	665	KILOS	2,660	CORONA	250 GR	FUD	250 GR	ROS	250 GR
MANTEQUILLA	3,035	KILOS	3,035	EUGENIA	KG	LALA	KG		
PAN INTEGRAL GRANDE	1,354	KILOS	1,991	BIMBO	680 G	WONDER	680 GR		
QUESO ADOBERRA DE MESA	664	KILOS	664	S/M	A GRANEL				
QUESO ADOBERRA DE FUNDIR	381	KILOS	762	Esmeralda	500 G	NAVARRO	500 GR		
QUESO PANELA	1,658	KILOS	4,145	LALA	400 GR	NAVARRO	400 GR	LA VILLITA	400 GR
SALCHICHA DE VAPO	100.6	KILOS	201	CORONA	500 GR				
TORTILLA DE HARINA	506	KILOS	2,024	TIA ROSA	PAQUETE DE 250 GR				



RAUL COVARRUBIAS COVARRUBIAS
R.F.C. FÉ a a a a
SARCOFAGO No. 394, COL. TEPEYAC, C.P. 45150
ZAPOPAN, JAL.
TEL. (33) 3656-9930

0000066

II. Características técnicas de los productos.

- 1- FECHA DE CADUCIDAD.- Los productos se entregarán con un margen de caducidad de por lo menos 15 días para su consumo
El huevo será fresco, es decir, con fecha de postura no mayor a 15 días.
- 2- EMPAQUETADO DE LOS PRODUCTOS.- Presentaremos los productos bajo los siguientes términos para una mejor calidad.
 - a) El jamón y los quesos empacados al alto vacío
 - b) La mantequilla en paquete (NO A GRANEL)
 - c) La crema y el yogurt en envases sellados (NO A GRANEL)
 - d) El huevo deberá de presentarse limpio.



III. Entregas de los productos.

La entrega de los productos se llevará a cabo por parcialidades semanales, surtiendo los días lunes de las 8 a las trece horas en cada uno de los centros. En caso de que el lunes sea inhábil se entregara al día hábil siguiente inmediato.

Los pedidos anteriormente mencionados los recogeremos semanalmente los días viernes de cada semana, en horario de las 9 a las 16 horas. En caso de que el día viernes sea inhábil, los recogeremos el día hábil anterior inmediato a este.

El día de la entrega de los productos, presentaremos en cada centro, los pedidos emitidos por el Sistema DIF Zapopan y la nota de remisión, la cual estará debidamente sellada y firmada por el encargado del centro o quien este señale, con la finalidad de acusar de recibido los productos entregados.

Si algún producto es rechazado por no cumplir con las características solicitadas o hiciera falta en la entrega algún producto señalado en el pedido, lo repondremos en un plazo de 24 horas, cumpliendo con las especificaciones de la NOM-251-SSA1-2009 (disposiciones generales para la aceptación o rechazo).

LUGAR.- Entregaremos el total de los productos en cada uno de los centros que vienen en el Directorio Anexo.

HORARIO.- El horario de los centros para la entrega será de 8:00 a 1:00 p.m.

IV. PUNTOS A CONTENER EN LA PROPUESTA TECNICA:

Manifestamos:

- e) Garantía que ofrecemos por los productos:
- f) Manifestamos, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que respetaremos las marcas y/o especificaciones mencionadas.
- g) Entregaremos los productos en cada uno de los centros que vienen en el Directorio anexo.



RAUL COVARRUBIAS GOMEZ
R.F.C. [FE] [a] [a] [a] [a]
SARCOFAGO No. 394, COL. TEPEYAC, C.P. 45150
ZAPOPAN, JAL.
TEL. (33) 3656-9930

000001

LICITACION PUBLICA LOCAL No. AD/CC/005-A/2019

ANEXO 1

"CARNE"

PROPUESTA TECNICA-ECONOMICA

DIF ZAPOPAN
05 FEB. 2019
REVISADO
CONTRALORIA

De conformidad con los artículos 55 fracción II, 56, 59, 65 y 72 de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, el Área de Compras y Adquisiciones, convoca a los interesados en participar en la Licitación Pública Local No. AD/CC/005-A/2019 denominada "CARNE Y CREMERIA", solicitado por el Sistema DIF ZAPOPAN, el cual se llevará a cabo mediante el ejercicio de recursos del propio Sistema, se emite el presente **anexo No. 1**, sobre el cual se expedirá la OFERTA TECNICA-ECONOMICA, la cual será revisada utilizando el sistema de evaluación binario, esta contiene los requerimientos o características indispensables de los artículos que necesitamos.

A. PROPUESTA TECNICA

I. Descripción de los productos, cantidades y unidad de medida

Los productos solicitados deberán de ser entregados conforme los requerimientos plasmados en el siguiente cuadro.

PROYECCION DE CARNE Y POLLO FEBRERO 2019 – Enero-2020			
PRODUCTO	CANTIDAD NECESARIA	UNIDAD	PRESENTACION
CENTRO DE PALOMA	3,560	KILOS	KILOS
CHAMBERETE	777	KILOS	KILOS
CHULETA DE CERDO AHUMADA	169	KILOS	KILOS
ESPINAZO	786	KILOS	KILOS
FALDA DE RES	422	KILOS	KILOS
MOLIDA DE RES 90/10	1,848	KILOS	KILOS
PECHUGA EN BISTEC	879	KILOS	KILOS
PECHUGA S/P Y S/H	4,134	KILOS	KILOS
POLLO PIERNA Y MUSLO	990	KILOS	KILOS



RAUL COVARRUBIAS GOMEZ
R.F.C. FEZ/a a aa[
SARCOFAGO No. 394, COL. TEPEYAC, C.P. 45150
ZAPOPAN, JAL.
TEL. (33) 3656-9930

0000002



II. Características técnicas de los productos.

- 1- FECHA DE CADUCIDAD.- La carne será fresca, no congelada.
- 2- EMPAQUETADO DE LOS PRODUCTOS.- Cada paquete de carne (res, pollo y/o cerdo) estará etiquetado con cantidad y tipo de carne, así como nombre del centro donde se entregará. El bistec de pollo, se empacará en filetes, separados uno a uno, aplanados. La carne es fresca y se entregará en cama de hielo y "no congelada".

III. Entregas de los productos.

La entrega de los productos se llevará a cabo por parcialidades semanales, surtiendo los días lunes de las 8 a las trece horas en cada uno de los centros. En caso de que el lunes sea inhábil se entregará al día hábil siguiente inmediato.

Los pedidos anteriormente mencionados los recogeremos semanalmente los días viernes de cada semana, en horario de las 9 a las 16 horas. En caso de que el día viernes sea inhábil, los recogeremos el día hábil anterior inmediato a este.

El día de la entrega de los productos, presentaremos en cada centro, los pedidos emitidos por el Sistema DIF Zapopan y la nota de remisión, la cual estará debidamente sellada y firmada por el encargado del centro o quien este señale, con la finalidad de acusar de recibido los productos entregados.

Si algún producto es rechazado por no cumplir con las características solicitadas o hiciera falta en la entrega algún producto señalado en el pedido, lo repondremos en un plazo de 24 horas, cumpliendo con las especificaciones de la NOM-251-SSA1-2009 (disposiciones generales para la aceptación o rechazo).

LUGAR.- Entregaremos el total de los productos en cada uno de los centros que vienen en el Anexo 5

HORARIO.- El horario de los centros para la entrega será de 8:00 a 1:00 p.m.

IV. PUNTOS A CONTENER EN LA PROPUESTA TECNICA:

Manifestamos:

- a) Garantía que ofrecemos por los productos:
- b) Manifestamos, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que respetaremos las marcas y/o especificaciones mencionadas.
- c) Entregaremos los productos en cada uno de los centros que vienen en el Directorio anexo.

FEZ/a a aa[ACUCODS^A[}-|{ aaA[} A/Sa^ae a } d AU^ a & ae ..a [A &ae[A a&ae } Aa^A[• A
SÓUÓÜDÁ [A aae^A^A } Aae A^!• [} a/A^ } a&ae[È

SÓUÓÜDÁ^ae a } d • A^ } ^!ae • A aaeAÚ[e &ae } A^AaeQ }-|{ a&ae } AÓ[} -a^ } &ae • AÜ^•^!caæ