

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

| DESCREMADORA DE LECHE | | |
|----------------------------------|---|--|
| NI | INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S | CANTIDAD |
| 1 | Enrique López Albuja | 1 |
| | TOTAL | 1 |
| Especificaciones Técnicas | | |
| 2 | Generalidades | |
| | Separador Centrifugo utilizado para el procesamiento de leche descremada y crema de leche (nata), simultáneamente ambas fracciones son liberadas de impurezas y contaminantes. Descremada de tipo líquido, de la cual se extrae el precipitado manualmente, el diseño es de tipo abierto. | |
| 3 | Características: | |
| | Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 | |
| | Productividad 50 - 70 l / h. | |
| | Rotación del Tambor: RPM 10.500. | |
| | Grasa en Leche Descremada 40%. | |
| | Rango Crema/leche Descremada 1:4 a 1:10. | |
| | Capacidad Producción 100 oz por Hora. | |
| | Dimensiones Generales 65 x 520 mm | |
| | Peso: 6 Kg. | |
| 4 | Accesorios y/o suministros | |
| 4.1 | Número de Discos: 10 - 12 Unidades | |
| 5 | Calibración | |
| 5.1 | No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso. | |
| 6 | Requerimientos de Energía Eléctrica | |
| 6.1 | Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) | |
| 7 | Seguridad | |
| 7.1 | Se Requiere | |
| 8 | Manuales | |
| 8.1 | Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital. | |
| 9 | Tiempo de entrega del equipo | |
| 9.1 | 90 días calendario | |
| 10 | Lugar de entrega del equipo | |
| | El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación: | |
| 10.1 | N° | Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico |
| | | Lugar de entrega |
| | 1 | Enrique López Albuja |
| | | Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE |
| | Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro. | |
| | La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST. | |
| 11 | Puesta a punto e instalación | |

9

g

| | |
|-----------|---|
| 11.1 | El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. |
| 12 | Capacitación de funcionamiento del equipo |
| 12.1 | Lugar: en el local del IEST beneficiario |
| | Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10 |
| | Duración: Entre 8 a 10 horas |
| | Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor |
| 12.1 | La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial teniendo en cuenta la siguiente estructura: 1 hora máximo de videos tutoriales sobre el uso del equipo. 3 - 4 horas de capacitación virtual sincrónica. 4 - 5 horas de capacitación presencial. |
| 13 | Conformidad |
| 13.1 | La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT. |
| 14 | Garantía |
| 14.1 | La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación |
| 15 | Mantenimiento preventivo |
| 15.1 | El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo. |
| 16 | Servicio técnico (después de culminado el período de garantía) |
| 16.1 | El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

| TINA QUESERA | | |
|----------------------------------|--|--|
| NI | INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S | CANTIDAD |
| 1 | Ayaviri | 1 |
| | TOTAL | 1 |
| Especificaciones Técnicas | | |
| 2 | Generalidades | |
| | Equipo diseñado para la elaboración de diferentes quesos tales como: frescos no madurados, de pasta blanda, pasta firme, quesos, procesados o fundidos. Además, para la elaboración de yogurt y está construida en acero inoxidable. | |
| 3 | Características: | |
| | Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2mm | |
| | Con pre-prensa de acero inoxidable | |
| | Capacidad 500 litros | |
| | Chaqueta 2" para trabajo con vapor y agua | |
| | Con válvula de seguridad y alivio | |
| | Manómetro en acero inoxidable | |
| | Medidas 1600 x 900 x 400 mm (aproximadas) | |
| | Válvula de descarga con llave | |
| | El equipo requiere ser conectado a la línea de vapor y agua de la planta | |
| 4 | Accesorios y/o suministros | |
| 4.1 | 02 liras vertical y horizontal con marco y alambre de acero inoxidable de 900 x 400 mm | |
| | Agitador inox con placa de teflón | |
| | Planchas de presión | |
| 5 | Calibración | |
| 5.1 | No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso. | |
| 6 | Requerimientos de Energía Eléctrica | |
| 6.1 | Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) | |
| 7 | Seguridad | |
| 7.1 | Con válvula de seguridad y alivio | |
| 8 | Manuales | |
| 8.1 | Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital. | |
| 9 | Tiempo de entrega del equipo | |
| 9.1 | 90 días calendario | |
| 10 | Lugar de entrega del equipo | |
| | El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación: | |
| | N° | Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico |
| 10.1 | 1 | Ayaviri |
| | | Lugar de entrega |
| | | Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO |
| | Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro. | |
| | La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST. | |

f

| | |
|-----------|---|
| 11 | Puesta a punto e instalación |
| 11.1 | El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. |
| 12 | Capacitación de funcionamiento del equipo |
| | Lugar: en el local del IEST beneficiario |
| | Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10 |
| | Duración: Entre 6 a 8 horas |
| 12.1 | Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial teniendo en cuenta la siguiente estructura: 1 hora máximo de videos tutoriales sobre el uso del equipo. 2 - 3 horas de capacitación virtual sincrónica. 3 - 4 horas de capacitación presencial. |
| 13 | Conformidad |
| 13.1 | La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, instalado adecuadamente con los equipos que debe operar y entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT. |
| 14 | Garantía |
| 14.1 | La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación |
| 15 | Mantenimiento preventivo |
| 15.1 | El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo. |
| 16 | Servicio técnico (después de culminado el período de garantía) |
| 16.1 | El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario. |

f

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

| YOGURTERA 100L VAPOR | | |
|----------------------------------|---|---|
| Ni | INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S | CANTIDAD |
| 1 | Ayaviri | 1 |
| | TOTAL | 1 |
| Especificaciones Técnicas | | |
| 2 | Generalidades | |
| | El equipo para elaborar yogurt es un fermentador que es un depósito que permite calentar y enfriar la leche, con el fin de poder pasteurizar (calentar) y controlar la fermentación (enfriar). Se puede emplear para producir yogures de diferentes tipos, leches.. | |
| 3 | Características: | |
| | Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm | |
| | Capacidad real 100 litros | |
| | Tapa con cierre hermético | |
| | Alimentación eléctrica 220V/60Hz | |
| | Válvula de seguridad y alivio | |
| | Sonda control de temperatura. | |
| | Con entrada y salida para vapor. | |
| | Sistema programable de controlador de temperatura de calentamiento de 30 a 100°C | |
| | Sistema de agitación por motor reductor mínimo 0,5HP. con velocidad variable | |
| | Con patas niveladoras. | |
| | Filtro entrada aire | |
| | Mirilla con luz para inspección. | |
| | Boca de hombre para inspección y mantenimiento. | |
| | Bolas difusores para la limpieza CIP. | |
| 4 | Accesorios y/o suministros | |
| 4.1 | Conexiones a la red de agua y vapor | |
| | Suministro eléctrico con llave diferencial por protección contra choques eléctricos | |
| 5 | Calibración | |
| 5.1 | No requiere. Sin embargo, la entrega del equipo requiere de demostración en el uso. | |
| 6 | Requerimientos de Energía Eléctrica | |
| 6.1 | Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) | |
| 7 | Seguridad | |
| 7.1 | Sistema en Stand-by en caso de apertura de la tapa con opción a reanudar al cierre Botón de parada | |
| 8 | Manuales | |
| 8.1 | Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital. | |
| 9 | Tiempo de entrega del equipo | |
| 9.1 | 90 días calendario | |
| 10 | Lugar de entrega del equipo | |
| 10.1 | El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación: | |
| | N° | Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico |
| | | Lugar de entrega |

f

| | | |
|--|---|---|
| 1 | Ayaviri | Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO |
| Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro. | | |
| La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST. | | |
| 11 | Puesta a punto e instalación | |
| 11.1 | El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. | |
| 12 | Capacitación de funcionamiento del equipo | |
| 12.1 | Lugar: en el local del IEST beneficiario | |
| | Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10 | |
| | Duración: Entre 6 a 8 horas | |
| | Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor | |
| | La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial teniendo en cuenta la siguiente estructura: 1 hora máximo de videos tutoriales sobre el uso del equipo. 2 - 3 horas de capacitación virtual sincrónica. 3 - 4 horas de capacitación presencial. | |
| 13 | Conformidad | |
| 13.1 | La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT. | |
| 14 | Garantía | |
| 14.1 | La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación | |
| 15 | Mantenimiento preventivo | |
| 15.1 | El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo, debiendo atender al instituto de manera específica para dicha finalidad, en al menos una asistencia durante el periodo de garantía. | |
| 16 | Servicio técnico (después de culminado el período de garantía) | |
| 16.1 | El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario. | |

g

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

| TINA QUESERA-YOGURTERA X2 | | |
|----------------------------------|--|--|
| NI | INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S | CANTIDAD |
| 1 | La Salle | 1 |
| | TOTAL | 1 |
| Especificaciones Técnicas | | |
| 2 | Generalidades | |
| | Equipo diseñado para la elaboración de diferentes quesos tales como: frescos no madurados, de pasta blanda, pasta firme, quesos, procesados o fundidos. Además para la elaboración de yogurt cuenta con una tapa para adicionar 2 ollas de 10 litros para ser usada como baño maría para la elaboración de yogurt. | |
| 3 | Características: | |
| | Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2mm | |
| | Recipiente enchaquetado con uniones redondeadas | |
| | Niple y válvula de descarga con unión clan de 1 1/4" de diámetro | |
| | Capacidad 80 litros | |
| | Chaqueta 2" para trabajo con vapor y agua | |
| | Con válvula de seguridad y alivio | |
| | Manómetro en acero inoxidable | |
| | Medidas 800 x 450 x 20 mm (internas) | |
| | Válvula de descarga con llave | |
| | Con quemador doble inferior | |
| | 04 patas tubulares | |
| 4 | Accesorios y/o suministros | |
| 4.1 | 02 liras vertical y horizontal con marco y alambre de acero inoxidable de 450 x 20 mm | |
| | Agitador inox con placa de teflón | |
| | Dos ollas de inox de 150 mm x 300 mm de diámetro | |
| 5 | Calibración | |
| 5.1 | No requiere | |
| 6 | Requerimientos de Energía Eléctrica | |
| 6.1 | No requiere | |
| 7 | Seguridad | |
| 7.1 | Con válvula de seguridad y alivio | |
| 8 | Manuales | |
| 8.1 | Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital. | |
| 9 | Tiempo de entrega del equipo | |
| 9.1 | 90 días calendario | |
| 10 | Lugar de entrega del equipo | |
| 10.1 | El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación: | |
| | N° | Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico |
| | | Lugar de entrega |
| | 1 | La Salle |
| | | Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO |

g

f

| | |
|-----------|---|
| | Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro. La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST. |
| 11 | Puesta a punto e instalación |
| 11.1 | El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. |
| 12 | Capacitación de funcionamiento del equipo |
| 12.1 | Lugar: en el local del IEST beneficiario |
| | Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10 |
| | Duración: Entre 6 a 8 horas |
| | Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor |
| 12.1 | La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial teniendo en cuenta la siguiente estructura: 1 hora máximo de videos tutoriales sobre el uso del equipo. 2 - 3 horas de capacitación virtual sincrónica. 3 - 4 horas de capacitación presencial. |
| 13 | Conformidad |
| 13.1 | La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, instalado adecuadamente con los equipos que debe operar y entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT. |
| 14 | Garantía |
| 14.1 | La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación |
| 15 | Mantenimiento preventivo |
| 15.1 | El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo. |
| 16 | Servicio técnico (después de culminado el período de garantía) |
| 16.1 | El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario. |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

| TINA QUESERA-YOGURTERA X4 | | |
|----------------------------------|--|--|
| NI | INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S | CANTIDAD |
| 1 | Enrique López Albuja | 1 |
| | TOTAL | 1 |
| Especificaciones Técnicas | | |
| 2 | Generalidades | |
| | Equipo diseñado para la elaboración de diferentes quesos tales como: frescos no madurados, de pasta blanda, pasta firme, quesos, procesados o fundidos. Además para la elaboración de yogurt cuenta con una tapa para adicionar 4 ollas de 10 litros para ser usada como baño maría para la elaboración de yogurt. | |
| 3 | Características: | |
| | Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2mm | |
| | Recipiente enchaquetado con uniones redondeadas | |
| | Niple y válvula de descarga con unión clan de 1 1/4" de diámetro | |
| | Capacidad 180 litros | |
| | Chaqueta 2" para trabajo con vapor y agua | |
| | Con válvula de seguridad y alivio | |
| | Manómetro en acero inoxidable | |
| | Medidas 1000 x 800 x 20 mm (internas) | |
| | Válvula de descarga con llave | |
| | Con quemador doble inferior | |
| | 04 patas tubulares. | |
| 4 | Accesorios y/o suministros | |
| 4.1 | 02 liras vertical y horizontal con marco y alambre de acero inoxidable de 800 x 20 mm | |
| | Agitador inox con placa de teflón | |
| | 4 ollas de inox de 150 mm x 300 mm de diámetro | |
| 5 | Calibración | |
| 5.1 | No requiere | |
| 6 | Requerimientos de Energía Eléctrica | |
| 6.1 | no requiere | |
| 7 | Seguridad | |
| 7.1 | con válvula de seguridad y alivio | |
| 8 | Manuales | |
| 8.1 | Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital. | |
| 9 | Tiempo de entrega del equipo | |
| 9.1 | 90 días calendario | |
| 10 | Lugar de entrega del equipo | |
| 10.1 | El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación: | |
| | N° | Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico |
| | Lugar de entrega | |
| | 1 | Enrique López Albuja |
| | | Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE |

9

| | |
|-----------|---|
| | Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro. |
| | La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST. |
| 11 | Puesta a punto e instalación |
| 11.1 | El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento. |
| 12 | Capacitación de funcionamiento del equipo |
| 12.1 | Lugar: en el local del IEST beneficiario |
| | Número de asistentes para la capacitación: de 5 a 10 |
| | Duración: Entre 6 a 8 horas |
| | Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor |
| | La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial teniendo en cuenta la siguiente estructura: 1 hora máximo de videos tutoriales sobre el uso del equipo. 2 - 3 horas de capacitación virtual sincrónica. 3 - 4 horas de capacitación presencial. |
| 13 | Conformidad |
| 13.1 | La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, instalado adecuadamente con los equipos que debe operar y entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT. |
| 14 | Garantía |
| 14.1 | La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación |
| 15 | Mantenimiento preventivo |
| 15.1 | El proveedor deberá indicar el mantenimiento preventivo que requerirá el equipo durante su vida útil para el correcto funcionamiento del mismo, debiendo atender al instituto de manera específica para dicha finalidad, en al menos una asistencia durante el periodo de garantía. |
| 16 | Servicio técnico (después de culminado el período de garantía) |
| 16.1 | El proveedor deberá acreditar contar con el soporte técnico para la máquina. Luego de la garantía, el proveedor deberá brindar servicio técnico durante la vida útil del equipo, consistente en la provisión del servicio de diagnóstico de fallas y suministro de repuestos, de manera oportuna. El costo de este servicio será asumido por el Instituto beneficiario. |

f