

**COMPARACIÓN DE PRECIOS N° 026-2023-PMESUT
“ADQUISICION DE EQUIPOS PROCESAMIENTO DEL PROGRAMA DE INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS FC N° 05-2020”**

PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE ACLARACIONES 2

1. CONSULTA 01:

NOMBRE DEL EQUIPO: CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMATICA, MASAJEADOR DE JAMÓN, PROCESADOR DE ALIMENTOS (MEZCLADORA CORTADORA).

Todos estos equipos, ¿Pueden considerarse monofásicos?

RESPUESTA: Se ACLARA que, los equipos Cerradora de latas semiautomática, Masajeador de Jamón y Procesador de Alimentos (Mezcladora Cortadora) si pueden ser monofásicos.

En el caso la institución tenga un sistema monofásico de energía eléctrica los equipos monofásicos pueden funcionar adecuadamente.

En el caso de la institución posee (o posea) un sistema trifásico de energía eléctrica, el equipo en mención puede ser monofásico, sin embargo, el proveedor para su uso debe ensamblar 1 Interruptor diferencial bipolar para salida monofásica seguido de un 1 Interruptor (automáticos) termomagnético monofásica.

Estos materiales y la instalación (de ser el caso) u otros materiales que sean necesarios deben ser suministrados por el proveedor. Así mismo se debe dejar constancia de su correcto funcionamiento

2. CONSULTA 02:

NOMBRE DEL EQUIPO: EXTRUSORA DE QUINUA DE 150KG/H, LAVADORA DE QUINUA y MOLINO DE MARTILLOS PARA GRANOS.

¿Todos estos equipos son trifásicos?

RESPUESTA: Todos los equipos se consideran trifásicos (según las especificaciones técnicas).

¿Se puede utilizar transformadores como parte de la puesta a punto?

RESPUESTA: Se ACLARA lo siguiente:

1. En el caso de la institución posee (o posea) un sistema trifásico de energía eléctrica, los equipos con motores trifásicos pueden funcionar adecuadamente.

2. En el caso de motor monofásico y el sistema sea trifásico, el proveedor para su uso debe ensamblar 1 Interruptor diferencial bipolar para salida monofásica seguido de un 1 Interruptor (automáticos) termomagnético monofásica.

Estos materiales y la instalación (de ser el caso) u otros materiales que sean necesarios deben ser suministrados por el proveedor. Así mismo se debe dejar constancia de su correcto funcionamiento.

3. Se realiza una precisión respecto al numeral 11.1 de las especificaciones técnicas de los siguientes ítems:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	PRECISIÓN NUMERAL 11: Puesta a punto e instalación
1	ENVASADORA DE LÍQUIDOS	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. El proveedor incluirá en su propuesta todos los accesorios que se requieran en la puesta a punto: instalación, puesta en servicio y garantía del equipo; suministrará aquellos elementos necesarios para la correcta instalación y operación del equipo (incluye accesorios, canalizaciones, elementos de circuito eléctrico, protección eléctrica y/o equipos complementarios para la operación del equipo con el sistema eléctrico que se encuentre en el ambiente del instituto), de corresponder.
2	ENVASADORA DE PASTAS	
3	CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMÁTICA	
4	EMBUTIDORA SEMIAUTOMÁTICA	
5	EXTRUSORA DE QUINUA 150 KG/H	
6	MASAJEADOR DE JAMÓN	
7	PROCESADOR DE ALIMENTOS (MEZCLADORA CORTADORA CON EQUIPO AL VACÍO)	
8	MOLINO DE MARTILLOS PARA GRANOS	
9	TAMIZADORA DE LABORATORIO	
10	LAVADORA DE QUINUA	
11	MÁQUINA CHUPETERA	
12	MÁQUINA PARA ELABORAR FIDEOS	
13	PELADORA DE PAPAS	
14	PROCESADOR DE ALIMENTOS (TROZADORA DE VERDURAS)	
15	PULPEADORA DE FRUTAS	
16	MESA DE PROCESO	
17	MESA DE QUESERÍA	
18	MOLDE PARA ELABORACIÓN DE JAMON	

VER ENMIENDA N° 01 (Pliego de Enmiendas 2)

4. Se realiza una precisión respecto al numeral 12.1 de las especificaciones técnicas de los siguientes ítems:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DE BIEN	PRECISIÓN NUMERAL 12: Capacitación
16	MESA DE PROCESO	12.1
17	MESA DE QUESERÍA	No requiere

VER ENMIENDA N° 01 (Pliego de Enmiendas 2)