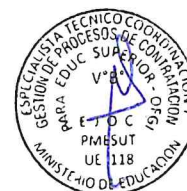


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
BALANZA ANALÍTICA		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	IEST CABANA	1
2	IEST FEDERICO URANGA	1
3	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	1
4	IEST HUARMEY	1
5	IEST PICHANAKI	1
6	IEST CEFOP CAJAMARCA	1
7	IEST CHINCHA	1
TOTAL		7
N°	Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades	
1.1	Es un tipo de balanza que es empleada en la medición de masas muy pequeñas, fundamentalmente de aquellas que están por debajo del miligramo. Dada la precisión requerida en las mediciones en su diseño es muy importante controlar las interacciones con el medio ambiente. Los platillos de medición de una balanza de estas características, por ejemplo, suelen estar dentro de una caja transparente, esto con el objeto de evitar que cualquier fenómeno externo (el aire, incluso) pueda influir en su funcionamiento. Otro factor importante es el control de la temperatura: la muestra debe estar a temperatura ambiente para evitar que convección natural pueda formar corrientes de aire que puedan provocar errores en la lectura.	
2	Características:	
2.1	Capacidad máxima 220 g Capacidad mínima 10 mg División 0.0001g Valor verificación escala 0.001g Repetibilidad ±0.0002g Calibración: interna - automática Pantalla LCD con luz de fondo o sistema mejor pero que garantice un buena visualización Tiempo estabilización ≤8 segundos Temperatura uso: 17.5°C~22.5°C, rango fluctuación < 1°C/h referencial Humedad relativa(RH) 50%~75% Tamaño plato: mayor a Ø 80 mm Tamaño de Urna: 225x220x265 mm (L*A*H) - referencial Peso neto: 5- 8 kg Alimentación AC110-220V 60Hz puede incluir transformador	
3	Accesorios y/o suministros	
3.1	Todos sus cables, transformador y otros elementos incluidos con el equipo.	
4	Calibración	
4.1	Se requiere calibración. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
5	Requerimientos de Energía Eléctrica	
5.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) - si es otro voltaje incluir transformador	
6	Seguridad	
6.1	No requiere	
7	Manuales	
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
8	Tiempo de entrega del equipo	
8.1	60 días calendario	
9	Lugar de entrega del equipo	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	



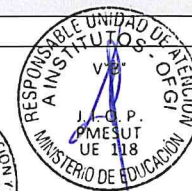
N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	
1	IEST CABANA	Jirón Pushaguida S/N, Cabana, Pallasca, Áncash.	
2	IEST FEDERICO URANGA	Avenida Federico Uranga N° 201, Independencia, Pisco, Ica.	
3	IEST FERNANDO LEÓN DE VIVERO	Avenida Las Nieves N° 140, La Tinguiña, Ica, Ica	
4	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarney, Huarney, Áncash.	
5	IEST PICHANAQUI	Jirón José Gálvez N° 102, Pichanaqui, Chanchamayo, Junín.	
6	IEST CEFOP CAJAMARCA	Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.	
7	IEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.	
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.			
10	Puesta a punto e instalación		
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su Funcionamiento, incluyendo soporte anti vibratorio según requerimiento del manual de instalación. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.		
11	Capacitación de funcionamiento del equipo		
11.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario		
	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional		
	Duración: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional		
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor		
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional		
12	Conformidad		
12.1	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.		
13	Garantía		
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de garantía al momento de la entrega.		
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)		
14.1	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.		



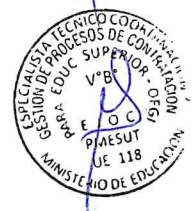
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS A ADQUIRIR
DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

BALANZA DE HUMEDAD		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	IEST LA JOYA	1
2	IEST HUARMEY	1
TOTAL		2

Nº	Especificaciones Técnicas	
1	Generalidades	
1.1	Es un tipo de balanza que es empleada para la determinación de humedad de muestras de alimentos tanto solidas como pastas. El equipo determina la humedad por diferencia de peso mediante la deshidratación lograda por calentamiento con una lámpara halógena para un calentamiento rápido y uniforme. De este modo determina el contenido de humedad y el peso seco de la muestra de prueba. Mide y muestra de forma continua y gráfica , la pérdida de humedad y peso .	
2	Características:	
2.1	Rango: 4 mg a 210 g	
	Legibilidad: 1 mg	
	Rango de temperatura: 40 a 230 ° C	
	Modo de comunicación: cable	
	Fuente de calor: lámpara halógena	
	Tamaño de bandeja: 100 mm de diámetro	
	Rango de temperatura de funcionamiento: 5 a 35 ° C.	
	Sensor de temperatura: PT-100	
	Paso de temperatura: 1 ° C	
	Ajuste de temperatura: 40 a 230 ° C por 1 ° C	
	Ajuste de tiempo: 1 a 99 min por 10s	
	Rango residual seco: 0 a 100%	
	Legibilidad residual en seco: 0.0001	
	Rango de humedad: 0 a 100%	
Legibilidad de humedad: 0.0001		
Potencia de la parte del calentador: 220 V ± 15% 60 Hz, 400 W		
Entrada: 220 V 60 Hz		
Pantalla: panel táctil de 7 pulgadas o superior		
Interfaz: RS232 / USB		
3	Accesorios y/o suministros	
3.1	Todos sus cables, transformador y otros elementos incluidos con el equipo. Incluye porta muestras descartables (100) y al menos 3 portamuestras de acero inoxidable	
4	Calibración	
4.1	Se requiere calibración. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
5	Requerimientos de Energía Eléctrica	
5.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) con transformador. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial	
6	Seguridad	
6.1	No requiere	
7	Manuales	
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
8	Tiempo de entrega del equipo	
8.1	60 días calendario	
9	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	Lugar de entrega	
9.1	1	IEST LA JOYA	Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.	
	2	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.	
	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.			
10	Puesta a punto e instalación			
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su Funcionamiento, incluyendo soporte anti vibratorio según requerimiento del manual de instalación.			
	Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.			
11	Capacitación de funcionamiento del equipo			
11.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario			
	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional			
	Duración: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional			
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor			
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional			
12	Conformidad			
12.1	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.			
13	Garantía			
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de garantía al momento de la entrega.			
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)			
14.1	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 LOS EQUIPOS A ADQUIRIR
DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

CUENTA COLONIAS PARA LABORATORIO		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	UEST CEFOP CAJAMARCA	1
2	UEST CHINCHA	1
TOTAL		2

N°	Especificaciones Técnicas									
1	Generalidades									
1.1	El contador de colonias manual es una herramienta para el conteo de colonias rápido y preciso que permite el cálculo y visualización simultáneos del valor promedio. El equipo debe incluir con contador ajustable por presión para el marcado acumulativo de colonias e Iluminación blanca brillante con brillo ajustable para facilitar la visualización de las colonias. Es imprescindible para el conteo eficiente de colonias.									
2	Características:									
2.1	Placa de Petri compatible :50 ~ 90 mm									
	Potencia : 20 - 50 W									
	Rango de conteo : 0 ~ 999									
	Aumento : 3 ~ 9 veces									
	Pantalla digital : 3 dígitos									
	Iluminación : LED (luz blanca)									
	Humedad relativa : 80%									
Temperatura ambiente : 5 ~ 50 °C										
3	Accesorios y/o suministros									
3.1	Ninguno									
4	Calibración									
4.1	Ninguno									
5	Requerimientos de Energía Eléctrica									
5.1	Voltaje : AC 100 ~ 240 V / 50 ~ 60 Hz 20-50W - si es otro voltaje incluir transformador. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial									
6	Seguridad									
6.1	Clase protectora : IP21 o mayor									
7	Manuales									
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.									
8	Tiempo de entrega del equipo									
8.1	60 días calendario									
9	Lugar de entrega del equipo									
9.1	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>UEST CEFOP CAJAMARCA</td> <td>Carretera Cajamarca-Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	UEST CEFOP CAJAMARCA	Carretera Cajamarca-Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.	2	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega							
	1	UEST CEFOP CAJAMARCA	Carretera Cajamarca-Baños Del Inca Km. 3.5, Cajamarca, Cajamarca, Cajamarca.							
2	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.								
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 UEST.										
10	Puesta a punto e instalación									
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.									
11	Capacitación de funcionamiento del equipo									
11.1	Lugar: en el local del UEST beneficiario									
	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del UEST en el Marco del Convenio Interinstitucional									
	Duración: A consideración del UEST en el Marco del Convenio Interinstitucional									
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor									



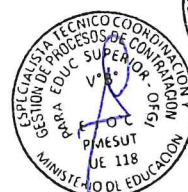
12	Conformidad	
12.1	La conformidad será otorgada una vez el equipo se haya recibido, probado, entregado con sus accesorios y suministros completos y realizado la capacitación. Se suscribirá acta de conformidad del equipo suscrita por el Director del Instituto, en base a la que dará la conformidad el PMESUT.	
13	Garantía	
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
14.1	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.	



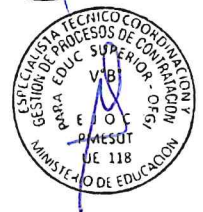
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS A ADQUIRIR
DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

DESTILADOR DE AGUA PARA LABORATORIO		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	UEST LA JOYA	1
2	UEST HUARMEY	1
3	UEST CEFOP CAJAMARCA	1
4	UEST CHINCHA	1
TOTAL		4

Nº	Especificaciones Técnicas															
1	Generalidades															
1.1	Este equipo provee de agua destilada para la mayoría de análisis fisicoquímicos y microbiológicos. Debe proveer de una forma constante y segura de una calidad de agua apta para dichos procesos.															
2	Características:															
2.1	Caudal de producción: 4L/h															
	Conductividad agua destilada (20°C): 0.5 – 3.0. µS / cm															
	Material: parte interna: acero inoxidable															
	Parte exterior: acero inoxidable y recubrimiento															
	Consumo de agua no mayor a 50L/h															
	Tipo de agua: Agua regular con pre-filtro de carbón															
	Caldera y condensador, en vidrio borosilicato															
	Resistencia encapsulada en tubo de cuarzo															
3	Accesorios y/o suministros															
3.1	Ninguno															
4	Calibración															
4.1	No se requiere calibración.															
5	Requerimientos de Energía Eléctrica															
5.1	Voltaje : 220 V 60 Hz, 3000 W - si es otro voltaje incluir transformador. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial															
6	Seguridad															
6.1	Seguridad: bajo nivel de agua y sobrecalentamiento.															
7	Manuales															
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.															
8	Tiempo de entrega del equipo															
8.1	90 días calendario															
9	Lugar de entrega del equipo															
9.1	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>UEST LA JOYA</td> <td>Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>UEST HUARMEY</td> <td>Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>UEST CEFOP CAJAMARCA</td> <td>Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>UEST CHINCHA</td> <td>Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	UEST LA JOYA	Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.	2	UEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.	3	UEST CEFOP CAJAMARCA	Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.	4	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega													
	1	UEST LA JOYA	Jirón 2 de Mayo N° 311, La Joya, Arequipa, Arequipa.													
	2	UEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarmey, Huarmey, Áncash.													
3	UEST CEFOP CAJAMARCA	Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.														
4	UEST CHINCHA	Avenida Unión N° 500, Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Chincha, Ica.														
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.																
10	Puesta a punto e instalación															
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento.															
	Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.															
11	Capacitación de funcionamiento del equipo															
11.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario															
	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional															



	Duración: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
12	Conformidad	
12.1	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.	
13	Garantía	
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de garantía al momento de la entrega.	
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
14.1	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 LOS EQUIPOS A ADQUIRIR
DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ESTERILIZADOR DE CALOR SECO 40L		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	IEST HUARMEY	1
TOTAL		1

Nº	Especificaciones Técnicas						
1	Generalidades						
1.1	Este equipo sirve para la esterilización por calor seco que causa la destrucción de los microorganismos por oxidación de sus componentes celulares. Éste es un proceso menos eficiente que la esterilización por calor húmedo. Este método de esterilización no deja residuos, y es un método rápido y económico. Además permite la esterilización de materiales no miscibles con el agua como es el caso de polvos, aceites y grasas.						
2	Características:						
2.1	Tipo compacto de sobremesa, fabricado en acero inoxidable						
	Controlador de temperatura: Sistema de control Microprocesador PID Digital						
	Visualización de temperatura y tiempo						
	Con luces indicadoras de encendido y calentamiento.						
	Con sistema de tiro forzado de aire al interior de la cámara para garantizar la homogeneidad de la temperatura						
	Regulador de temperatura hasta 250°C a +/- 5°C						
	Temporizador Digital de 99 Hr. 99min						
	02 parrillas ajustables en acero inoxidable con 3 niveles de altura ajustable						
	Con puerta de acero inoxidable, de cierre hermético y luz interior en la cámara						
Capacidad de cámara interior mayor a 30 litros							
Con salida para escape de calor							
Alarma Sonora y visual al finalizar la esterilización y por sobre temperatura							
3	Accesorios y/o suministros						
3.1	02 parrillas ajustables en acero inoxidable						
4	Calibración						
4.1	Se requiere que el sistema tenga acceso a la introducción de una sonda para la calibración.						
5	Requerimientos de Energía Eléctrica						
5.1	Conexión eléctrica 220 monofásica - si es otro voltaje incluir transformador. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial						
6	Seguridad						
6.1	Alarma y termostato de seguridad de sobre-temperatura						
7	Manuales						
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.						
8	Tiempo de entrega del equipo						
8.1	60 días calendario						
9	Lugar de entrega del equipo						
9.1	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>IEST HUARMEY</td> <td>Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarমেy, Huarমেy, Áncash.</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarমেy, Huarমেy, Áncash.
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega				
1	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarমেy, Huarমেy, Áncash.					
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.						
10	Puesta a punto e instalación						
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.						



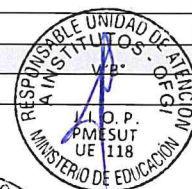
11	Capacitación de funcionamiento del equipo	
	Lugar: en el local del IEST beneficiario	
	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
	Duración: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
11.1	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
12	Conformidad	
12.1	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.	
13	Garantía	
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de garantía al momento de la entrega.	
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
14.1	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 LOS EQUIPOS A ADQUIRIR
DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

ESTUFA DE INCUBACIÓN		
N°	BENEFICIARIO - INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICO	CANTIDAD
1	CEFOP CAJAMARCA	1
2	IEST HUARMEY	1
TOTAL		2

Nº	Especificaciones Técnicas									
1	Generalidades									
1.1	Este equipo sirve para el cultivo de microorganismos en el desarrollo de actividades en análisis microbiológico para alimentos.									
2	Características:									
2.1	Circulación de aire natural									
	Capacidad mínima: 50 litros									
	Dimensiones externas: (ancho×profundidad ×alto): 50 × 50 ×70 cm aproximadamente									
	Rango de temperatura 5°C, por encima de temperatura ambiente hasta 80°C									
	Material interno de la cámara: acero inoxidable									
	Temporizador y pantalla digital.									
	Material Externo: acero con pintura al horno.									
	Aislamiento de la cámara: Lana de vidrio									
	Controlador : Microprocesador con timer programable para 99h 59 min									
	Dos bandejas en acero inoxidable recubiertas de teflón en posición ajustable.									
Junta de la puerta de alto grado de temperatura, espuma de caucho de silicona.										
Sistema de doble puerta permite visualizar el contenido sin alterar la atmósfera interna.										
3	Accesorios y/o suministros									
3.1	Dos bandejas en acero inoxidable recubiertas de teflón en posición ajustable.									
4	Calibración									
4.1	Se requiere que el sistema tenga acceso a la introducción de una sonda para la calibración.									
5	Requerimientos de Energía Eléctrica									
5.1	Conexión eléctrica 220 monofásica - si es otro voltaje incluir transformador. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial									
6	Seguridad									
6.1	Alarma y termostato de seguridad de sobre-temperatura									
7	Manuales									
7.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.									
8	Tiempo de entrega del equipo									
8.1	90 días calendario									
9	Lugar de entrega del equipo									
9.1	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico</th> <th>Lugar de entrega</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>CEFOP CAJAMARCA</td> <td>Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>IEST HUARMEY</td> <td>Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarney, Huarney, Áncash.</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega	1	CEFOP CAJAMARCA	Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.	2	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarney, Huarney, Áncash.
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega							
	1	CEFOP CAJAMARCA	Carretera Baños del Inca Km. 3.5, Los Baños Del Inca, Cajamarca, Cajamarca.							
2	IEST HUARMEY	Avenida El Olivar Mz. A Lt. 10, Huarney, Huarney, Áncash.								
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.										
10	Puesta a punto e instalación									
10.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.									
11	Capacitación de funcionamiento del equipo									
	Lugar: en el local del IEST beneficiario									



11.1	Número de asistentes para la capacitación: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
	Duración: A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial A consideración del IEST en el Marco del Convenio Interinstitucional	
12	Conformidad	
12.1	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.	
13	Garantía	
13.1	La garantía es por dos (2) años y aplica para defectos de fabricación. El proveedor proporcionará un certificado de garantía al momento de la entrega.	
14	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
14.1	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.	

