

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

ENVASADORA DE LIQUIDOS		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos por gravedad de manera semimanual. Consta de un tanque con calentamiento regulado por un termostato. El producto cae hacia las botellas por gravedad y controlado por 4 válvulas a presión. El acceso al llevado es por dos frentes lo que garantiza una optimización en el tiempo de llenado.	
3	Características:	
	Equipo construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304	
	Tanque elevado de 20 L. La base del tanque debe estar a un mínimo de 1.5 metros del nivel del suelo. Con tapa removible y base curvada	
	Tanque con sistema calefactor controlado por un termostato y control digital y panel para regular la temperatura (de preferencia un variador de voltaje)	
	Tanque habilitado para conectar una bomba externa a través de una tubería de ingreso con válvula de acceso y sistema anti derrames o salpicadura	
	El líquido debe salir del tanque mediante 4 válvulas equidistantes ubicadas en la base del tanque y controladas por presión sobre la boquilla.	
	Boquillas desmontables para diámetros equivalentes a diámetro de boca de 38 mm y 25mm	
	El equipo debe tener una bandeja de soporte a 90 cm del suelo con caída hacia una esquina y con un desagüe para recoger y canalizar los reboses durante el llenado	
	Con soporte lateral para colocar las botellas ya lavadas y lista para su llenado.	
	Resistencia eléctrica 2 - 3 kw	
	Las uniones de ingreso de líquido debe ser con conexiones tipo DIN	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	incluye sistema de limpieza CIP en el tanque	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado de temperatura de operación del tanque. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado 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	60 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
	1	La Salle
		Lugar de entrega
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.	

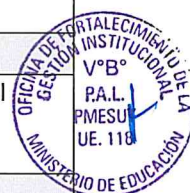


	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
12.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

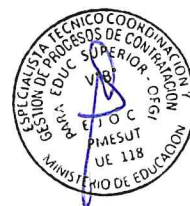


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

ENVASADORA DE PASTAS		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo es utilizado para el envasado de fluidos pastosos como yogures y mermeladas, utilizando para ello un dosificador neumático regulado mediante un pistón de carrera variable. El equipo no requiere electricidad pues es movido por energía neumática proveniente de una línea de aire comprimido.	
3	Características:	
	Construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304	
	Volumen Desde 100 c.c. hasta 1000 c.c.	
	Rendimiento Aprox. 10 envases x minuto (600 envases por hora)	
	Requerimiento Aire comprimido a 90 PSI (6 bares) Consumo Aprox. 4.6 CFM	
	Tolva de alimentación con sensor de nivel.	
	Accionamiento electro neumático.	
	Permite dosificar un envase por ciclo.	
	Fácil regulación del volumen a envasar.	
	Dosificación exacta en cada envase.	
	Boquilla intercambiable según el tipo de envase. (20 mm y 40 mm)	
	Regulador de altura de apoyo de frascos	
	Tolva de 30 litros	
	Pulsador a través de pedal o automático	
	Las uniones de ingreso de líquido debe ser con conexiones tipo DIN	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Boquilla intercambiable según el tipo de envase. (20 mm y 40 mm)	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno. Se requiere capacitación el operador para aprender a calibrar el equipo.	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	No requiere	
7	Seguridad	
7.1	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	60 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

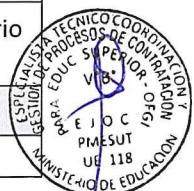
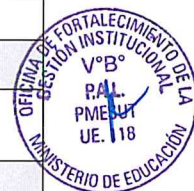


	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.
	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
12.1	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

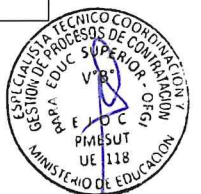


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CERRADORA DE LATAS SEMIAUTOMATICA		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	Enrique López Albuja	1
	Pedro Vilcapaza	1
	Ayaviri	1
	TOTAL	4
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo es usado en procesamiento de alimento esterilizados o pasteurizados para cerrar herméticamente latas con alimentos. Se requiere que el tipo de cierre sea capaz de soportar tratamientos de esterilización y las presiones que se generan dentro de los equipos. Debe ser versátil para utilizar latas de diferentes diámetros.	
3	Características:	
	Estructura de acero inoxidable AISI 304	
	La operación debe ser semiautomática	
	Accionado por pedal, para dejar libre al operador para manipular los envases	
	Sellado de latas tipo TALL y medio TALL y otro formato de uso comercial	
	Debe garantizar un sellado perfecto	
	Sistema de rulinas/mandril regulables para poder ajustar los parámetros del cierre	
	Motor de aprox. 1600 RPM	
	El movimiento el plato de compresión de subida rolada y bajada es neumático	
	Rendimiento de al menos 200 latas/hora	
	El soporte y la base deben ser de acero inoxidable	
	Las partes externa pueden ser recubiertas con pintura epoxica que garantice su no deterioro durante el periodo de vigencia de la garantía o plancha de acero inoxidable	
	Altura máxima de lata (mm) 30-200	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Incluir la opción para tres formatos de latas (tall, medio tall y otro formato comercial) Incluir las herramientas para el ajuste y calibración del equipo	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno Debe permitir anclaje al piso para asegurar su estabilidad.	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	LA SALLE, ENRIQUE LÓPEZ ALBUJAR, AYAVIRI: Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico). PEDRO VILCAPZA: Voltaje: 380 V 60 Hz (trifásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Requiere botón de parada y guarda que proteja el mecanismo de acceso que no sea el del operario del equipo.	
8	Manuales	
8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	

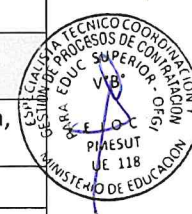
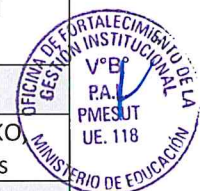


9	Tiempo de entrega del equipo	
9.1	60 días calendario	
10	Lugar de entrega del equipo	
	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico
		Lugar de entrega
10.1	1	La Salle
	2	Enrique López Albuja
	3	Pedro Vilcapaza
	4	Ayaviri
	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	<p>El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento.</p> <p>Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.</p> <p>La capacitación del personal incluirá la capacitación para:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. el ajuste y operación del equipo así como el cambio de formatos de operación. 2. el manteniendo básico preventivo y correctivo, haciendo énfasis en detección de problemas y como solucionarlos. 	
12	Capacitación de funcionamiento del equipo	
12.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario	
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo	
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
15.1	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.	

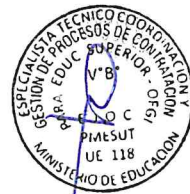


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

EMBUTIDORA SEMIAUTOMATICA		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo es utilizado para la elaboración de derivados cárnicos mediante el embutido de una mezcla de masa cárnica y otros agentes en fundas naturales y/o sintéticas para la elaboración de embutido de pequeños formato como salchichas y cabanozzi, de formato mediano como chorizo, salchicha de huacho y rellena y para embutidos de gran formato como jamonadas, mortadelas o bologna.	
3	Características:	
	Embutidora semiautomática construida íntegramente en acero inoxidable ISI 304	
	Capacidad del cilindro: mínimo 15 L	
	controlado por pedal o con rodilla, para facilitar el trabajo del operario	
	Completamente desmontable para su limpieza y sanitización	
	El ajuste debe ser muy preciso para evitar fugas o rozamiento entre embolo y pistón	
	El motor debe estar aislado del resto del equipo de tal manera que se reduzca la posibilidad de contaminación del producto o daño al sistema eléctrico	
	Sistema debe poder fijarse al suelo para evitar volcaduras o en su defecto contar con un adecuado sistema antivolcaduras	
	Potencia del equipo no menor a 1 HP	
	Debe poder desmontarse sin herramientas especializadas	
	Sistema de regulación de velocidad de salida	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Incluye boquilla de 10, 12, 18 mm	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado 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	60 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
	1	La Salle
		Lugar de entrega
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
	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.	

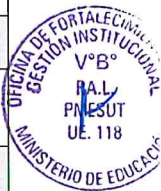


11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
12.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

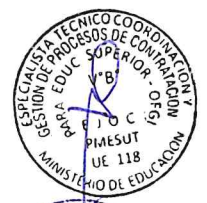


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

EXTRUSORA DE QUINUA 150 KG/H		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
	Pedro Vilcapaza	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Es un equipo hace pasar a través de los agujeros de una matriz, la harina de cereales a presión por medio de un tornillo sinfín que gira a cierta velocidad. Esto implica simultáneamente un proceso de cocción. Este proceso de extrusión se puede efectuar con el acondicionamiento de la harina antes de la extrusión por medio de vapor o sin vapor y según sea el caso nos dará dos métodos, seco y húmedo.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Potencia (HP) 6.0	
	Productividad 0.15 TM de quinua /hora	
	Para su instalación requiere Interruptor Termomagnético de 30 amperios	
	Suministro Trifásico Voltaje (voltios) 220 – 380 – 440	
	Vida útil 5.000 horas de operación	
	Peso (Kg) 390	
	Cuchilla con regulación electrónica de la velocidad	
	Salida intercambiable: 2 modelos	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	2 boquillas intercambiables	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje: 380 V 60 Hz (trifásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
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	60 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	Pedro Vilcapaza
		Lugar de entrega
		Avenida Los Próceres S/N, Barrio Ezequiel Urviola, Azángaro, Azángaro, 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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.



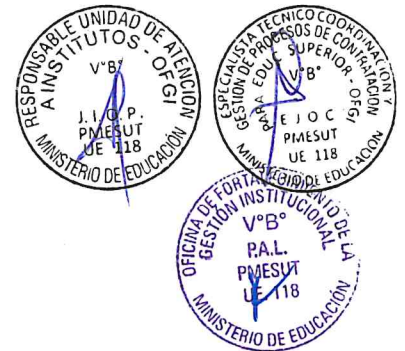
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MASAJEADOR DE JAMON		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Es un tanque de acero inoxidable donde la carne entera o en trozos, sufren un proceso de masajeado y descanso bajo refrigeración para mezclar eficientemente productos derivados de la carne con los condimentos incorporándoles las salmueras y/o aliños evitando alterar su forma, pues opera a baja velocidad de giro.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Capacidad 12L	
	Paletas de agitación internas o pilotes para masajear sin romper la carne	
	Sistema de tracción por cadena o engranaje	
	Potencia mínimo 0.75HP.	
	Sistema de variador de frecuencia	
	Tablero de control con botón de encendido luminoso y temporizador	
	Motor aislado contra la humedad para permitirle trabajar dentro de cámara de frio	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Cable de suministro eléctrico para exteriores y de gran extensión 20 metros, para permitir que el equipo pueda ser colocado dentro de un cámara de frio	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (trifásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Luz indicadora de encendido 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	60 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



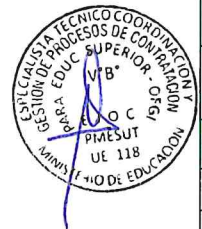
L

	1	La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
		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		
	Lugar: en el local del IEST beneficiario		
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL		
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL		
12.1	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor		
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo		
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.		
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)		
15.1	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.		

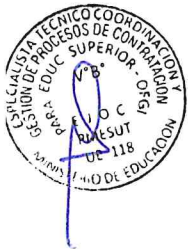


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROCESADOR DE ALIMENTOS (MEZCLADORA CORTADORA CON EQUIPO AL VACÍO)		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Enrique López Albuja	1
	Pedro Vilcapaza	1
	TOTAL	2
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo sirve unificar dos tipos de procesamiento en uno, tiene los efectos combinados de un cutter y una batidora. Este equipo nos permite realizar emulsiones alimenticias de muy buenas características y se puede adicionar una bomba de vacío.	
3	Características:	
	Equipo en acero inoxidable	
	Permite desarrollar emulsiones como un cutter	
	Potencia 2200 w	
	Velocidad 1500 y 3000 RPM	
	Capacidad 8L	
	Sistema de enganche central de la cuba para un montaje fácil.	
	Montaje y desmontaje de la tapa ultra fácil y rápido	
	Cuchilla de acero inoxidable garantiza una perfecta homogeneidad de los productos procesados	
	Las piezas se desmontan fácilmente para una limpieza más fácil del aparato.	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Incluye cuchilla de 3 hojas	
5	Calibración	
5.1	No se requiere	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	ENRIQUE LÓPEZ ALBUJA: Conexión eléctrica 220 monofásica. PEDRO VILCAPAZA: 380 V 60 Hz (trifásico) Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
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	60 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

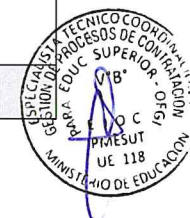
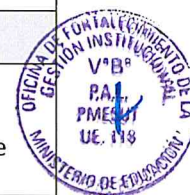


	2	Pedro Vilcapaza	Avenida Los Próceres S/N, Barrio Ezequiel Urviola, Azángaro, Azángaro, PUNO
		Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.	
		La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.	
11	Puesta a punto e instalación		
11.1	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		
	Lugar: en el local del IEST beneficiario		
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL		
12.1	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL		
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor		
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL		
	El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo		
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.		
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)		
15.1	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.		

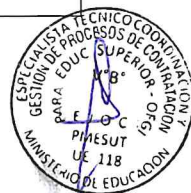


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MOLINO DE MARTILLOS PARA GRANOS		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	Pedro Vilcapaza	1
	Ayaviri	1
	TOTAL	3
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Máquina de trabajo mixto para pulverizar y fragmentar todo tipo de productos Cereales: cebada, avena, maíz, arroz, trigo, quinua, etc. - Leguminosas: frejol, lentejas, pallares, etc. - Condimentos: Ají paprika, orégano, cúrcuma, etc.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Molino De Martillos MV 15-45	
	Producción Aprox. Definido por el tipo de producto Granos y cereales: 70 kg/h; Condimentos: 50 kg/h	
	Dimensiones exteriores Ref. Ancho: 845mm – Longitud: 2100 mm – Alto: 1700 mm	
	Unidad de mando Control de Marcha –Parada Indica el funcionamiento/proceso por señalización luminosa	
	Martillos Planos 32 unidades con 4 rotaciones de fácil intercambio de 4 mm	
	Cribas 3 unidades de 0.6 mm, 1.5 mm y 3.0 mm de perforación	
	Tolva de alimentación Tipo pirámide con visor ò fuente con dosificador de alimentación	
	Ciclón con soporte En forma de cono invertido para recepción del producto en polvo	
	Motor trifásico 7.5 HP-1800 RPM voltaje 220V/60Hz	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Ciclón con soporte	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	LA SALLE Y AYAVIRI: Voltaje : 220 V 60 Hz (Trifásico). PEDRO VILCAPZA: 380 V 60 Hz (trifásico) Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Sistema en Stand-by en caso de apertura del equipo, el equipo no puede operar si no está debidamente asegurado. Guarda de la faja de transmisión 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	60 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
	1	La Salle
	2	Pedro Vilcapaza
	3	Ayaviri
	Lugar de entrega	
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
		Avenida Los Próceres S/N, Barrio Ezequiel Urviola, Azángaro, Azángaro, PUNO
		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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo	
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
15.1	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.	

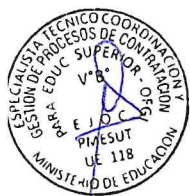


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TAMIZADORA DE LABORATORIO		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	2
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	La tamizadora eléctrica digital es un equipo para análisis de laboratorio que realiza movimientos radiales continuos, que permiten la distribución y separación rápida de los materiales de las muestras para garantizar un preciso tamizado en ensayos de granulometría.	
3	Características:	
	Movimiento de proyección en 3 dimensiones	
	Control de tiempo: Temporizador digital de 0 a 99.9 min	
	Operación: 220 V	
	Ajuste digital libre de los parámetros de tamizado (tiempo, amplitud, aceleración de la base de los tamices, intervalo)	
	Conector USB para uso del software	
	Tamizado en seco y en húmedo	
	Alta precisión de separación en tiempos cortos de tamizado	
	Certificado de calibración	
	Máxima capacidad de dosificación / alimentación: 3 kg	
	Puede emplearse como equipo de medición e inspección en conformidad con la norma ISO 9000	
	Fácil operación, diseño ergonómico	
	No necesita mantenimiento	
	Tipo de protección IP 54 / IP 20	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Conjunto de tamices que consta de 8 tamices de prueba (ASTM E11), 203 mm (8"), 50 mm (2") de altura (325 mesh, 230 mesh, 120 mesh, 60 mesh, 35 mesh, 18 mesh, 10 mesh, 5 mesh) bandeja de recolección	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado constante. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno. El bien será calibrado por el usuario capacitado para ese fin	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : AC 100 ~ 240 V / 50 ~ 60 Hz. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	No 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	60 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	La Salle
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO

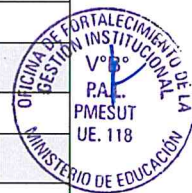


	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.
	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. 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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

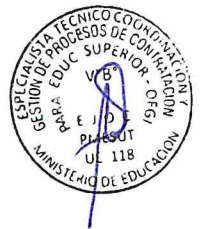


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

LAVADORA DE QUINUA		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Pedro Vilcapaza	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Maquina ideal para el proceso de lavado vía húmeda de quinua, cañihua. El sistema de desaponificado trabaja mediante turbulencia de agua accionado por una turbina la cual está suspendida en un eje conectado mediante poleas a un motor eléctrico, donde el producto es sometido a una fricción constante de la turbina con el agua por un lapso de 10 minutos, la saponina en forma de espuma es evacuado por un costado de la máquina. El producto ya lavado es luego enjuagado con por 3 minutos y se procede a descargar.	
3	Características:	
	Fabricada acero inoxidable AISI 304	
	Acero al carbono parte estructural	
	Potencia (HP) min 7.0 HP	
	Turbina de Acero inoxidable	
	Para su instalación requiere Interruptor Termomagnético de 30 amperios	
	Suministro trifásico Voltaje (voltios) 220	
	Unidad de mando:	
	Controlar Parada-Marcha	
	Indica el funcionamiento/proceso por visualización luminosa	
	Tipo de proceso	
	Tanque de lavado con deflectores. Motor con turbina	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Manguera sanitarias para conexión de equipos	
5	Calibración	
5.1	No requiere calibración	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 380 V 60 Hz (trifásico). Para su instalación requiere Interruptor Termomagnético de 30 amperios. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Sistema que no permite operación con el equipo desmontado 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	60 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
	1	Pedro Vilcapaza
		Lugar de entrega
		Avenida Los Próceres S/N, Barrio Ezequiel Urviola, Azángaro, Azángaro, PUNO
	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.	

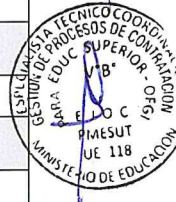


	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
12.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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

MAQUINA CHUPETERA		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Enrique López Albuja	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo permite el aprovechamiento de pulpas de frutas que no se han podido comercializar dando una salida interesante y de alto valor comercial. Este equipo de es fácil operación y permite obtener 100 unidades en ciclos de 30 - 40 minutos.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm	
	Aislamiento de alta densidad	
	Tina interior para porta chupetes en plancha de acero inoxidable	
	Sistema frigorífico de baja temperatura	
	Accesorios y controles respectivos ubicados en la parte superior	
	pulsador para encendido y apagado del motor eléctrico / motor refrigerante (tarjeta digital)	
	Unidad condensadora de auto contenido monofásica de 2HP	
	Refrigerante y solución conductora de cloruro de calcio (salmuera)	
	Tapa superior en plancha de acero inoxidable, interior y exterior con empaquetadura sanitaria.	
	Motor eléctrico de ½ HP con agitador (para la salmuera) con protección.	
	Capacidad de 100 helados cada 30 minutos	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Incluye 10 moldes de 20 chupetes en plancha galvanizada	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el periodo de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico). Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Con llave térmica diferencial para prevenir choques eléctricos	
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	60 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:	

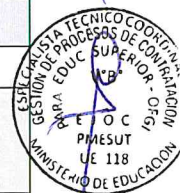
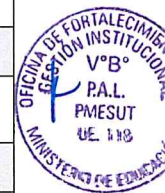


N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega
1	Enrique López Albuja	Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE
Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.		
La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, 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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
15.1	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.	

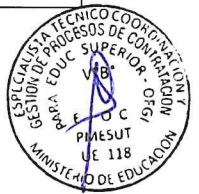


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MAQUINA PARA ELABORAR FIDEOS		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	Ayaviri	1
	TOTAL	2
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo amasa cualquier tipo de harina y produce pastas largas y cortas. La máquina incluye 4 trefiladoras en metal Se puede incorporar un cortapastas rotatorio para pastas cortas. Su estructura externa como las partes en contacto con las pastas son de acero inox, incluye también el botón de seguridad y un indicador de encendido para la protección del operador contra accidentes.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Capacidad: 25 a 30 kg/hr	
	Motor de 3HP, 220v, 50/60Hz, monofásico	
	Produce: Pastas largas, cortas	
	Cuchilla con regulación electrónica de la velocidad	
	Distintos formatos de moldes intercambiables en forma sencilla y rápida	
	Spaghetti, tagliatelle, maccheroni, fusilli, y muchos más formatos de pasta	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	distintos formatos de moldes (4) Incluye el cortador de pasta para pasta corta	
5	Calibración	
5.1	El equipo debe entregarse calibrado. El bien será calibrado a solicitud del contratante durante el período de garantía sin costo alguno	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220v, 50/60Hz, monofásico. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Luz indicadora de encendido 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	60 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	La Salle
2	Ayaviri	Avenida Balsaspata 280, Ayaviri Tuculli, Ayaviri, Melgar, PUNO
Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.		

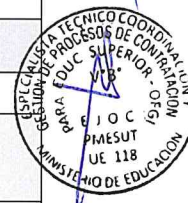


	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
12.1	Lugar: en el local del IEST beneficiario
	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

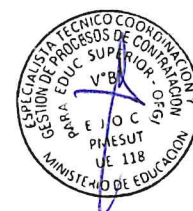


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PELADORA DE PAPAS		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Es un equipo que permite acelerar el procesamiento de las papas al eliminar la piel mediante un sistema abrasivo y con ingreso de agua. Realizan el pelado por abrasión, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es muy resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo.	
3	Características:	
	Fabricadas en aluminio altamente resistente	
	El cilindro es orientable .	
	Con cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos	
	Con abrasivo de carburo de silicio	
	Producción hora: 220 Kg / 270 Kg	
	Capacidad de carga por ciclo: 12 Kg	
	Velocidad de plato: 317 rpm APROXIMADAMENTE	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Ninguno	
5	Calibración	
5.1	No se requiere	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) 400W. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Luz indicadora de encendido 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	60 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
	1	La Salle
		Lugar de entrega
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO

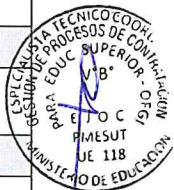
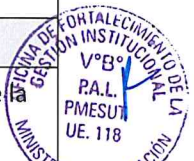


	Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.
	La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.
11	Puesta a punto e instalación
11.1	El bien se suministrará completo, incluyendo todos aquellos elementos necesarios para su funcionamiento. Se realizará una demostración de su correcto y completo funcionamiento.
12	Capacitación de funcionamiento del equipo
	Lugar: en el local del IEST beneficiario
12.1	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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.

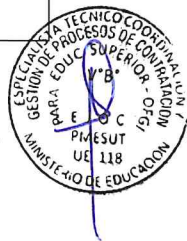


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PROCESADOR DE ALIMENTOS (TROZADORA DE VERDURAS)		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	1
	Enrique López Albuja	1
	TOTAL	2
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Cortadora para cortar en lonchas, cortar en cubitos, triturar, rallar, picador a tiras: verduras y frutas	
3	Características:	
	Permite picar, trozar y rebanar todo tipo de verduras	
	Potencia 1100 w	
	Transmisión por medio moto reductor	
	Sistema de seguridad: un micro magnético	
	Grado de protección IP 44	
	Estructura máquina: cuerpo de aluminio y acero inox	
	Tolva de auto alimentación : acero inox 18/10	
	Velocidad 375 y 750 RPM aproximadamente	
	Rendimientos prácticos Hasta 700 kg/h	
	Rendimientos teóricos Hasta 15 kg/h	
	Montaje y desmontaje de la tapa ultra fácil y rápido	
	Discos de aluminio y acero inoxidable garantiza una perfecta homogeneidad de los productos procesados	
	Piezas fácilmente de desmontar	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Carrito de acero inoxidable que sirve de soporte y lleva ruedas para facilitar el desplazamiento de la máquina. Con 09 discos de corte en aluminio y hoja de acero inoxidable Rebanadores 0,8 mm (x 2), Rebanadores 4 mm; Ondulados 3 mm; Ralladores 3 mm; Patatas Fritas 10 x 10 mm; Brunoises 3 x 3 x 3 mm; Equipos Macedonia 12 x 12 x 12 mm; Gaufrettes 4 mm	
5	Calibración	
5.1	no se requiere	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Conexión eléctrica 220 monofásica. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
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	60 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:	

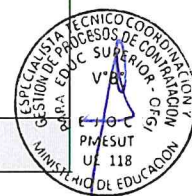


N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico	Lugar de entrega
1	La Salle	Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
2	Enrique López Albuja	Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE
Debe estar incluido el costo de transporte, instalación y seguro.		
La entrega se realizará en la hora convenida por el contratante, previa coordinación con los IEST.		
11 Puesta a punto e instalación		
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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo	
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	
15 Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)		
15.1	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.	

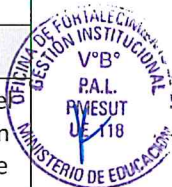


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PULPEADORA DE FRUTAS		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Enrique López Albuja	1
	Ayaviri	1
	TOTAL	2
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Este equipo tiene como función separar de forma continua la pulpa del material fibroso, cascara y semillas de diferentes tipos de frutas y hortalizas. De esta forma se obtiene una pulpa que puede procesarse de muy diversas formas y por otro lado obtenemos la fibra como residuo. Es una máquina de funcionamiento muy sencillo por lo que el mantenimiento necesario es muy reducido.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304	
	Motor de 2.0 HP con protección térmica	
	Producción promedio 50 Kg/h	
	Fácil carga y descarga de producto	
	Acabado completamente sanitario	
	Con tamices intercambiables	
	Unidad de mando:	
	Controlar Parada-Marcha Indica el funcionamiento/proceso por visualización luminosa	
	Tipo de proceso	
	Formado por paletas horizontal o cuchilla vertical y criba con sistema de movimiento.	
	Con sujeción de pernos y compuerta para descarga de pepas y cáscaras con perno regulador de luz de descarga.	
	Descarga de pulpa por vía inferior para producto procesado	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Tamices de 0.5, 1.5 y 3 mm	
5	Calibración	
5.1	No El equipo debe entregarse calibrado.	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Voltaje : 220 V 60 Hz (monofásico) 1.8 Kw. Para amperaje menor a 15A el conector debe ser tipo SCHUKO, amperajes mayores a 15A se debe colocar conexión de tipo industrial. NO se acepta adaptadores	
7	Seguridad	
7.1	Sistema en Stand-by en caso de apertura del equipo, el equipo no puede operar si no está debidamente asegurado. Guarda de la faja de transmisión Botón de parada	
8	Manuales	

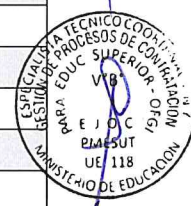


8.1	Deberá entregar manual de operatividad del producto en versión en español impresa y digital.	
9	Tiempo de entrega del equipo	
9.1	60 días calendario	
10	Lugar de entrega del equipo	
10.1	El lugar de entrega del equipo deberá ser en el lugar que se indica a continuación:	
	N°	Beneficiario- Instituto de Educación Superior Tecnológico
	1	Enrique López Albuja
	2	Ayaviri
	Lugar de entrega	
	Avenida Víctor Raúl Haya De La Torre 214, Ferreñafe, Ferreñafe, LAMBAYEQUE	
	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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor	
	La capacitación podrá realizarse de manera semipresencial: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL El proveedor deberá entregar un video del uso y operatividad del equipo	
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.	
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)	
15.1	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.	

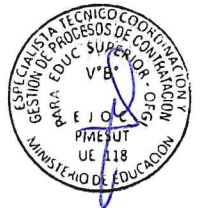


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE EQUIPOS A ADQUIRIR DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MESA DE PROCESO		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Pedro Vilcapaza	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Las características de las mesas de trabajo deben contribuir con la inocuidad en el procesamiento en todo momento.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 2mm	
	Dimensiones 1.5 x 3m altura 0.85m	
	Montado sobre 06 patas en tubo cuadrado de 1 1/2" y regatones regulables	
	Todo el borde de la mesa es tubo cuadrado de 1 1/2 para darle rigidez	
	Cuenta con una omega de acero en la parte inferior para darle rigidez	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Ninguna	
5	Calibración	
5.1	No requiere calibración	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Ninguno	
7	Seguridad	
7.1	Ninguno	
8	Manuales	
8.1	No requiere	
9	Tiempo de entrega del equipo	
9.1	60 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	Pedro Vilcapaza
		Lugar de entrega
		Avenida Los Próceres S/N, Barrio Ezequiel Urviola, Azángaro, Azángaro, 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	
	Lugar: en el local del IEST beneficiario	
12.1	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL	



	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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

MESA DE QUESERIA		
Ni	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	Ayaviri	1
	TOTAL	1
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Las características de las mesas de trabajo para elaboración de quesos, están diseñadas para facilitar las operaciones como el desuerado y deben contribuir con la inocuidad en el procesamiento en todo momento.	
3	Características:	
	Fabricada totalmente en acero inoxidable AISI 304 2mm	
	Dimensiones 1.5 x 2.4m altura 0.85m (hasta la altura del borde superior)	
	Montado sobre 04 patas en tubo cuadrado de 1 1/2" y regatones regulables	
	Todo el borde de la mesa es tubo cuadrado de 1 1/2 para darle rigidez	
	Con una omega de acero en la parte inferior para darle rigidez	
	Con todo el borde externo levantado 12 cms y con un perfil de 5 cm (quedando como una tina de poca profundidad)	
	Con sumidero que le permite eliminar el suero acumulado en uno de los extremos	
	La mesa debe tener una inclinación de 1% en dirección del lado del sumidero para favorecer el desuerado	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	Ninguna	
5	Calibración	
5.1	No requiere calibración	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	Ninguno	
7	Seguridad	
7.1	Ninguno	
8	Manuales	
8.1	No requiere	
9	Tiempo de entrega del equipo	
9.1	60 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.	
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	

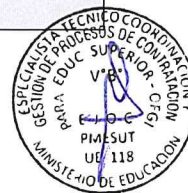


	Lugar: en el local del IEST beneficiario
12.1	Número de asistentes para la capacitación: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
15.1	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

MOLDE PARA ELABORACION DE JAMON		
N°	INSTITUTO/S BENEFICIARIO/S	CANTIDAD
1	La Salle	5
	TOTAL	5
Especificaciones Técnicas		
2	Generalidades	
	Elemento de acero para el prensado de material cárnico y cocción bajo presión. Con tapa que embone y permita el ajuste progresivo con grampas o corredera. Debe tener un elemento de presión que ajuste la tapa contra el molde	
3	Características:	
	Material	
	Acero inoxidable 406	
	Grosor mínimo 3 mm	
	Incluido los resortes o elementos de presión	
	Dimensiones	
	Alto: 100mm	
	Ancho:100 mm	
	Largo: 240 mm	
	Detalles	
	Cada elemento cuenta con dos partes tapa y base	
4	Accesorios y/o suministros	
4.1	No requiere	
5	Calibración	
5.1	No requiere	
6	Requerimientos de Energía Eléctrica	
6.1	No requiere	
7	Seguridad	
7.1	No se requiere	
8	Manuales	
8.1	No requiere al ser un elemento estático	
9	Tiempo de entrega del equipo	
9.1	60 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
		Lugar de entrega
10.1	1	La Salle
		Avenida Los Incas S/N, Charcahuaylla, Urubamba, Urubamba, CUZCO
	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	



K

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: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Duración: A CONSIDERACION DEL INSTITUTO EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERTINSTITUCIONAL
	Características del capacitador: profesional o técnico acreditado por el proveedor
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. El proveedor proporcionará un certificado de GARANTIA al momento de la entrega.
15	Mantenimiento preventivo
15.1	No requiere
16	Servicio técnico (después de culminado el período de garantía)
16.1	No requiere

